EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 1

COMUNICADO aos interessados na participação em licitações na modalidade de Pregão inobstante a plena viabilidade de auto aplicação do disposto na Lei Federal 14.133 de 2021, a Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, por meio de seu Pregoeiro, vem trazer ao conhecimento de quem interessar possa, que não hesitará em decidir penalizar os **LICITANTES** que descumpram o pactuado neste edital de convocação.

Como de praxe, no caso de inobservância das regras legais, a Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos se pronunciará com clareza e precisão no sentido de aplicar multas, suspender e impedir empresas de participarem de certames licitatórios. Desse modo, também cumpre informar que a inobservância das formalidades editalícias acarretará na aplicação das sanções aplicáveis à espécie a todos que de algum modo concorram para o descumprimento dessas normas legais, sendo-lhes imputada diretamente a responsabilidade administrativa, civil e criminal, sem prejuízo das demais cominações cabíveis, na conformidade com o que preceitua a legislação em vigor.

Sendo assim, solicitamos que os **LICITANTES** interessados apresentem suas propostas e lances de forma consciente, com a certeza de que poderão entregar o objeto da forma como foi pedido no edital e dentro dos prazos, preços e padrões de qualidade exigidos. Vale lembrar ainda que os pedidos de recomposição ou realinhamento de preços são exceções à regra, aplicáveis exclusivamente em situações excepcionalíssimas, e somente serão deferidos se estiverem em total consonância com a lei. Ratificamos, pois, a condição obrigatória e indispensável de que as propostas sejam efetivadas de forma séria, consciente, firme, concreta e exequível, visando evitar transtornos de maior monta, tanto para a administração pública como para os **LICITANTES** em geral.

1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

2 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada Pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

PREGÃO ELETRÔNICO
EDITAL Nº 56/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9.170/2025
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Preço Global
REGIME DE EXECUÇÃO: Empreitada Por Preço Unitário
LOCAL: www.novobbmnet.com.br
FINALIDADE: Contratação de serviço comum
MODO DE DISPUTA: Aberto
OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP).
VALIDADE DA PROPOSTA: 60 dias
INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 16/10/2025 – Horas 14:00:00
RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 03/11/2025 – Horas 09:00:00
ABERTURA/ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 03/11/2025 – Horas 09:01:00
INÍCIO DA FASE DE LANCES: informado via chat

SUMÁRIO

1. .....Objeto
2. .....Participação na licitação
3. .....Regulamento operacional do certame
4. .....Do credenciamento do licitante no portal BBMNET
5. .....Da formalização de consultas, impugnação ao edital e do pedido de esclarecimento
6. .....Da apresentação da proposta
7. .....Do preenchimento e envio das propostas

8. .....Da abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances
9. .....Da fase de julgamento da proposta e Prova Conceito
10. .....Da fase de habilitação
11. .....Do tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte
12. .....Dos recursos
13. .....Da adjudicação e homologação
14. .....Da garantia contratual
15. .....Das infrações administrativas e sanções
16. .....Da contratação
17. ..... Da vigência do contrato
18. .....Do aditamento
19. .....Obrigações da contratante
20. .....Gestão e fiscalização
21. .....Obrigações da contratada
22. .....Da prestação dos serviços:
23. .....Da rescisão
24. .....Do pagamento:
25. .....Disposições finais:
26. .....Valor total estimado

ANEXOS

ANEXO I.....Termo de referência

ANEXO II.....Declaração

ANEXO III.....Declaração de conhecimento e atendimento às condições do edital

ANEXO IV-A.....Modelo de carta de apresentação de proposta final para prestação dos serviços/fornecimentos

ANEXO IV-B.....Modelo de planilha de composição de custo

ANEXO V.....Declaração de responsabilidade

ANEXO VI.....Declaração de enquadramento no regime de microempresa ou empresa de pequeno porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP).

ANEXO VII.....Declaração de inexistência de vínculo familiar

ANEXO VIII.....Ficha técnica descritiva do objeto

ANEXO IX.....Declaração de não enquadramento em nenhum dos itens que vedam a participação

ANEXO X..... Declaração situação financeira

ANEXO XI.....Declaração de ciência e cumprimento de requisitos de habilitação

ANEXO XII.....Declaração

ANEXO XIII .....Termo contratual

ANEXO XIV.....Termo de ciência e notificação

ANEXO XV.....Tabela de retenção (imposto de renda)

ANEXO XVI.....Declaração a ser apresentada pelas empresas do Simples Nacional

ANEXO XVII..... Declaração de Visita Técnica

ANEXO XVIII..... Declaração de Não Visita Técnica

A Prefeitura do Município de Ferraz de Vasconcelos, por determinação da Exma. Senhora Prefeita, leva ao conhecimento dos interessados que realizará pelo Pregoeiro ROBSON ANTONIO ESPIN, designado através da Portaria nº 47.833 de 12 de setembro de 2025, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL,** visando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP).**

O presente Pregão, em consonância com o disposto no Decreto Municipal nº 7.011/2025, será processado e julgado nos termos da Lei nº 14.133 de 1 de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da municipalidade, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.novobbmnet.com.br

As despesas com a presente licitação correrão por conta de recursos próprios, cuja as rubricas orçamentária consignada no Orçamento Municipal é:

0000002128.01665.18.04.00.3.3.90.39.41.8009.2420 = Recurso Próprio

O edital licitatório e anexos poderão ser obtidos no sítio eletrônico: www.ferrazdevasconcelos.sp.gov.br, no link: licitações, na plataforma de realização do certame www.novobbmnet.com.br ou ainda no Portal de Nacional de Compras Públicas www.gov.br/pncp/pt-br

Para maiores informações está disponível o seguinte telefone: (011) 4674-7809.

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1 DO OBJETO

1.1 O Presente Pregão tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP),** conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A presente licitação é destinada a **ampla participação** de todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que atendam às condições deste Edital, inclusive ME e EPP.

1.3 O critério de julgamento adotado será o **menor preço global**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2 DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 A presente licitação é destinada a **AMPLA PARTICIPAÇÃO** de todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação e que atendam às condições deste Edital, inclusive ME e EPP.

2.2 Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados na Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

2.3 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6 DO CONSÓRCIO:

2.6.1 Em consonância com o Art. 15 da Lei 14.133/2021, será admitida a participação de empresas reunidas em consórcio, observadas as seguintes normas:

I. Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;
II. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a administração;
III. Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;
IV. Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;
V. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

2.6.2 Fica estabelecido o acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, no caso de exigência de comprovação de capital mínimo.

I. O acréscimo previsto neste item não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

II. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no inciso I do caput deste item.

2.6.3 Em caso de substituição de consorciado, esta deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e fica condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

2.7 NÃO PODERÃO DISPUTAR ESTA LICITAÇÃO:

2.7.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou

jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.7.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.7.4 Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.5 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.6 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.7 Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.8 Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.7.9 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

> ***Nota explicativa:*** *A vedação da participação de instituições sem fins lucrativos qualificadas como OSCIPS se dá em razão do princípio da isonomia que rege as contratações públicas, visto que tais instituições gozam de benefícios fiscais e previdenciários específicos, que reduzem os seus custos operacionais em relação às pessoas físicas ou jurídicas, legal e regularmente tributadas. Isto posto, considerando que tais instituições, por foça de previsão legal, são submetidas a custos operacionais inferiores àqueles impostos aos empresários, sociedades empresariais ou aos consórcios de empresas, em conformidade com o entendimento do Ministério do Planejamento, responsável pela edição da IN n° 5/17 e ao Acórdão n ° 2.426/2020 (9.3.1) do proferido TCU, resta-se vedada a participação de instituições sob esta condição*.

2.7.10 Empresas que estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

2.7.11 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.8 O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9 A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3 REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

3.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
3.1.1 Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
3.1.2 Responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
3.1.3 Abrir as propostas de preços;
3.1.4 Analisar a aceitabilidade das propostas;
3.1.5 Desclassificar propostas indicando os motivos;
3.1.6 Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
3.1.7 Verificar a habilitação do proponente;
3.1.8 Declarar o vencedor;
3.1.9 Receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
3.1.10 Elaborar a ata da sessão;
3.1.11 Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.
3.1.12 Sanar, no julgamento da habilitação e das propostas, erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes.

4 DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

4.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico

www.novobbmnet.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

4.2 As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

4.2.1 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.novobbmnet.com.br

5 DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO:

5.1 As formalizações de consultas poderão ser feitas diretamente na plataforma www.novobbmnet.com.br, garantindo o direito de informação a todo aquele que pretende contratar com a Administração Pública.

5.2 Qualquer pessoa é parte legítima para apresentar pedido de esclarecimento ou impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido, por meio eletrônico, via Sistema, em até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.

5.3 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.4 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, exclusivamente no Sistema BBMNET, em campo próprio.

5.4.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

5.5 Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

6 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

6.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas estabelecido neste instrumento.

6.2 As propostas deverão conter validade mínima de 60 (sessenta) dias.

6.3 Conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, **o licitante deverá enviar** através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante, **no momento do cadastro da proposta**, **garantia no valor de 1% (um por cento) do total estimado da contratação**, numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.

6.3.1 A garantia será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da assinatura do contrato, ou da data que for declarada fracassada a licitação, conforme determina o artigo 58, § 2º da Lei Federal nº 14.133/2021.

I - Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - Seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

6.3.2 Implicará execução do valor integral da garantia de proposta, em caso de recuso de assinatura do contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação, conforme determina o artigo 58, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

6.3.3 Caso a garantia seja realizada mediante depósito em caução, deverá ser utilizado o seguinte dado bancário:

Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos
AG: 7021-1
C.C 00000029806-9

6.4 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

6.4.1 **Que cumpre à exigência de garantia de participação, conforme art. 58 da lei 14.133/2021.**

6.4.2 Cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

6.4.3 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende 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 sua entrega em definitivo;

6.4.4 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

6.4.5 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

6.4.6 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

6.5 A falsidade das declarações de que trata o caput sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

6.6 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

6.7 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

6.8 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

6.9 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.

6.10 O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal "www.novobbmnet.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.11 Caso exista a necessidade de ser suspenso o Pregão, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7 DO PREENCHIMENTO E ENVIO DAS PROPOSTAS

7.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estarão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu **"Sala de Disputa",** no campo das licitações na coluna (menu) da etapa **"Aberto para receber propostas"**.

7.2 O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando "enviar proposta".

7.3 O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

7.4 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

7.5 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

7.6 Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

7.7 Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR GLOBAL.**

7.8 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

7.9 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

7.10 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.11 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta, ou seja, até a data e horário definidos neste instrumento convocatório.

7.12 As propostas deverão conter os preços unitários e o preço global, bem como suas marcas e respectivos modelos, se houver.

7.13 A apresentação das propostas implica na obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

7.14 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

7.15 Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

7.16 No campo nomeado como "ficha técnica" na plataforma, o licitante deverá incluir a **proposta inicial do objeto em conformidade com o Anexo VIII**, juntamente com as informações adicionais exigidas em sistema.

7.16.1 O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.

8 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2 Durante toda a sessão eletrônica, os participantes deverão, obrigatoriamente, manter-se conectados na plataforma até o fim do certame ou aviso de suspensão do mesmo, para fins de resposta imediata às negociações e possíveis questionamentos do Pregoeiro.

8.2.1 A ausência e/ou a falta de resposta do licitante ao chamado do pregoeiro pelo período máximo de **20 (vinte) minutos** acarretará na desclassificação do participante.

8.3 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública.

8.3.1 Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

8.3.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.4 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.5 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

8.6 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.7 Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

8.8 O lance deverá ser ofertado pelo valor global.

8.9 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.10 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.11 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser *de 1%.*

8.12 O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO.**

8.13 Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

8.13.1 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

8.13.2 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

8.14 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances

conforme a ordem final de classificação.

8.15 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
8.15.1 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

8.16 Só serão aceitos lances inferiores ao lance de menor valor já ofertado.

8.17 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.18 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.19 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.19.1 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 1 (uma) hora a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação bem como no chat da plataforma.

8.20 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.21 Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

8.21.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.21.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.21.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.21.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.21.5 Não se aplicará o desempate de que tratam os artigos. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.22 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

8.22.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.22.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

8.22.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.22.4 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

8.23 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.23.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

8.23.2 Empresas brasileiras;

8.23.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.23.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

8.24 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço estimado para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.24.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

8.24.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.24.3 O pregoeiro poderá negociar os valores ofertados mesmo que estes estejam abaixo do valor de referência, afim de obter o melhor preço para a Administração Pública.

8.24.4 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

8.25 Se não houver licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte capaz de cumprir as exigências estabelecidas no presente edital, relativamente à cota de itens a ela reservadas, estes itens poderão ser adjudicados a licitante vencedora da cota principal, ou no caso de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem no preço do primeiro colocado.

8.26 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

9 DA FASE DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

9.1. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **02 (duas) horas**, envie a proposta adequada (ANEXO IV-A) ao último lance ofertado após as negociações realizadas, em campo próprio do Sistema, juntamente om a planilha de composição de custos (ANEXO IV-B) e o comprovante da garantia da proposta, acompanhados, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

9.1.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, por uma única vez e por igual período, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

9.2 Será desclassificada a proposta que:

9.2.1 Contiver vícios insanáveis;

9.2.2 Não obedecer às especificações técnicas contidas no termo de referência;

9.2.3 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

9.2.4 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;

9.2.5 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste edital ou seus anexos, desde que insanável.

9.3 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

9.3.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

9.3.1.1 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

9.3.1.2 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

9.4 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.5 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto

9.7 VISITA TÉCNICA

9.7.1 Nos termos do art. 63, §2º da Lei 14.133/2021, as licitantes poderão realizar visita técnica para terem conhecimento dos locais e das condições necessárias para a plena execução do objeto.

9.7.2 Até o **segundo dia útil anterior à data prevista para a abertura da licitação**, os interessados deverão **agendar, previamente, a visita técnica** junto ao Gestor Responsável.

9.7.2.1 A solicitação de agendamento deverá ser realizada por meio do e-mail: **seguranca@ferrazdevasconcelos.sp.gov.br**, após a realização da visita e sua devida

comprovação, será emitido pelo Município de Ferraz de Vasconcelos o **Atestado de Vistoria Técnica**, o qual deverá ser, obrigatoriamente, **anexado à documentação de habilitação**.

9.7.3 A visita técnica é facultativa. o(s) licitante(s) que optar(em) por não realizar a visita técnica deverá(ão) apresentar declaração formal assinada por seu responsável de que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo do Anexo XVIII, atestando que o quadro técnico da empresa tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletou informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial, responsabilizando-se por manter as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório. A referida declaração deverá ser apresentada junto a documentação relativa à qualificação técnica.

10. DA FASE DE HABILITAÇÃO

10.1. Encerrada a etapa de negociação, aceitação e julgamento das propostas, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação no sistema eletrônico.

10.2. O prazo para a inserção dos documentos solicitados neste edital será de 02 (duas) horas, a contar do disparo da mensagem da liberação do comando para inserção dos documentos, sujeito a desclassificação, caso não faça no tempo determinado.

10.2.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

10.3. Antes de iniciar a conferência dos documentos de habilitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.3.1. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/); e

10.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

10.3.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

10.3.3.1. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação

10.3.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

10.4. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital, bem como se o mesmo cumpre os requisitos mínimos estabelecidos neste instrumento e em seus anexos.

10.5. Os documentos relativos à habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, deverão ser encaminhados por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.novobbmnet.com.br

10.5.1. Caso haja necessidade, e havendo convocação por parte do Pregoeiro, os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados eletronicamente, deverão ser relacionados e apresentados no Departamento de Compras e Licitações desta Prefeitura, localizada na Av. Rui Barbosa, n° 315, Vila Romanópolis – Ferraz de Vasconcelos – SP, das 09h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, em até 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

10.6. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

10.7. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

10.8. Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

10.9. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.10. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

10.11. A empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar os

seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

10.12. HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.12.1. A comprovação da existência jurídica da sociedade empresarial dar-se-á através de:

10.12.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

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

10.12.4. 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;

10.12.5. 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;

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

10.12.7. 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;

10.13. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.13.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

10.13.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

10.13.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional (Federal), comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União.

10.13.4.1. Certidão de regularidade fiscal ESTADUAL e MUNICIPAL, de acordo com a localização da sede da empresa.

10.13.5. FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.

10.13.6. CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho.

10.14. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.14.1. Balanço patrimonial dos últimos dois exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei (2023 e 2024);

10.14.2. Demonstração de resultado de exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (2023 e 2024);

10.14.3. Patrimônio Líquido ou capital social igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação

10.14.4. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e de Endividamento (IE) nos limites mínimos conforme segue:

ILG = igual ou superior a 1,00
ILC = igual ou superior a 1,00
IE = igual ou inferior a 0,50

I - Tais índices serão calculados conforme segue:

- ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)
- ILC = (AC / PC)
- IE = (PC + ELP / AT)

ONDE:

*ILG = Índice de Liquidez Geral;
*ILC = Índice de Liquidez Corrente;
*AC = Ativo Circulante;
*IE = Índice de Endividamento;
*PC = Passivo Circulante;
*RLP = Realizável a Longo Prazo;
*ELP = Exigível a Longo Prazo; e
*AT = Ativo Total

10.14.4.1. Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os índices mínimos e máximos exigidos no subitem acima.

10.14.5. Negativa de Falência, com data inferior a 60 (Sessenta) dias contados da data marcada para abertura da sessão, nos termos do art. 69, inciso II da Lei Federal 14133/2021

10.14.6. Deverá ser apresentada declaração, assinada por profissional habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade – CRC, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos previstos no subitem 10.14.4, conforme disposto no art. 69, § 1º da Lei 14.133/2021, sob pena de inabilitação.

10.14.7. É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

10.15. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.15.1. Demonstrar aptidão técnica por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por entidades públicas ou privadas, comprovando experiência em serviços de alimentação institucional ou similar com no mínimo 50% do quantitativo contratado.

10.15.1.1. Será permitido o somatório das quantidades descritas em múltiplos atestados para atingir o percentual desejado.

10.15.1.2. O licitante deverá apresentar atestado(s) que comprove(m) a prestação de serviços de no mínimo 1 (um) ano de execução de serviço compatível.

10.15.2. Relação de profissionais qualificados, incluindo nutricionistas registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e outros técnicos que serão diretamente envolvidos na execução do contrato.

10.15.3. Licença sanitária válida da sede da licitante, expedida pelo órgão competente.

10.15.4. Declaração formal de que dispõe da infraestrutura e equipamentos necessários para atender aos requisitos operacionais descritos no Termo de Referência.

10.15.5. Atestado de Vistoria Técnica ao local de prestação de serviço (conforme modelo do Anexo XVII) OU declaração formal assinada por seu responsável de que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação (conforme modelo do Anexo XVIII)

10.16. DECLARAÇÕES COMPLEMENTARES DE APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA:

10.16.1. Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar TODAS as declarações anexadas no instrumento convocatório, no que couber, sob pena de desclassificação.

11. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

11.1. O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte e às microempresas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

11.1.1. Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa OU empresa de pequeno porte.

11.1.2. O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

11.2. Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1o e 2o do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

11.2.1. Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.2.2. Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, o Pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma do item 10 deste edital.

11.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item 11.2.1, o Pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada,

imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o item no prazo de cinco minutos.

11.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 11.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

11.3.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo Pregoeiro, que encerrará a disputa do item na sala virtual.

11.3.3. O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

11.4. Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo Pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

11.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 11.2.2.

11.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

11.4.3. A partir da convocação de que trata o item 11.4.2, a microempresa ou empresa de pequeno porte, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, dentro do prazo definido pelo Pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.

11.5. O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

11.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo Pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial, nos termos do artigo 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123, de 14

de dezembro de 2006.

12. DOS RECURSOS

12.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro na fase de Julgamento de Propostas e Habilitação observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.2A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

12.2.1. O tempo máximo para manifestação da intenção de recurso será de 10 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

12.2.2. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes via chat do sistema.

12.3. O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, ficando os demais licitantes desde logo intimados a apresentar as contrarrazões em igual número de dias, contados a partir do fim do prazo da recorrente, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses, conforme estabelecido no art. 165, inciso I e § 4º da Lei 14.133/2021.

12.4 Os recursos e as contrarrazões deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

12.7 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.8 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

13.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior para adjudicar o objeto e homologar o procedimento, observado o disposto no art. 71 da Lei nº 14.133, de 2021.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1 Para a assinatura do Contrato, a licitante vencedora deverá apresentar a GARANTIA de 5% (cinco por cento) estimado da contratação, em uma das modalidades previstas no art. 96, §1º da Lei Federal nº. 14.133/2021, sendo condição para sua efetivação.

14.2 Caberá ao contratado optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

I. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II. Seguro-garantia;

III. Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil;

IV.Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023).

14.3 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

14.4 O seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante à Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento.

14.5 O prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

14.6 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no § 2º do art. 96 da Lei Federal n° 14133/2021 (Parágrafo único, Art. 97).

14.7 Nas contratações de serviços e fornecimentos contínuos com vigência superior a 1 (um) ano, assim como nas subsequentes prorrogações, será utilizado o valor anual do

contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos.

14.8 Em atendimento ao Decreto Municipal n° 7.011/224, são condições indispensáveis na apólice de seguro-garantia:

I. Ter a administração pública na condição de beneficiária e a contratada na condição de tomadora;

II. Cobrir no mínimo:

a) prejuízos advindos do não cumprimento total ou parcial do objeto do contrato;
b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quanto aos funcionários incumbidos da execução do objeto.

III. Manter a vigência desde a assinatura do contrato até a extinção das obrigações contratuais do tomador com a beneficiária;

IV. Estipular cláusula em que a seguradora renuncie expressamente aos benefícios do art. 763 do código civil e do art. 12 do decreto-lei 73/1966;

V. Manter o mesmo valor de cobertura desde o início até o final da vigência;

VI. Estipular prazos e condições razoáveis para comunicação do sinistro e exercício dos direitos da beneficiária;

VII. Manter a vigência face a aditivos quantitativos e qualitativos que não alterem o prazo contratual;

VIII. Não prever exclusão de cobertura na hipótese de o tomador praticar ato ilícito, ressalvado o direito regresso.

14.9 Somente se admitirão como seguradoras e prestadoras de fiança as instituições regularmente constituídas, autorizadas a funcionar e aderentes às normas da Susep e do Banco Central, assim aferido nos sítios eletrônicos dos órgãos reguladores.

14.10 A prestação de garantia deve ser cumprida antes da assinatura do contrato, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das demais sanções e consequências decorrentes da recusa à assinatura.

14.11 Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do CONTRATO ou de alteração do seu

valor, por acréscimos, reajustes ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada em até 05 (cinco) dias, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

14.12 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação ou de multas e indenizações, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

15.1 O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

15.1.1 Dar causa à inexecução parcial do contrato;
15.1.2 Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
15.1.3 Dar causa à inexecução total do contrato;
15.1.4 Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
15.1.5 Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:
15.1.5.1 Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
15.1.5.2 Injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
15.1.6 Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
15.1.6.1 Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
15.1.7 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
15.1.8 Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
15.1.9 Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato, em especial quando:
15.1.9.1 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
15.1.9.2 Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
15.1.9.3 Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
15.1.10 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
15.1.11 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
15.1.12 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, em especial o artigo 156, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1 Advertência;
15.2.2 Multa;
15.2.3 Impedimento de licitar e contratar; e
15.2.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

15.3 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no artigo 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

15.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.4.1 A sanção prevista no subitem 15.2.1 será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no subitem 15.1.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

15.4.2 A sanção prevista no subitem 15.2.2 poderá ser aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no subitem 15.1:

15.4.2.1 Para as infrações previstas nos itens 15.1.4, 15.1.5 e 15.1.6, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

15.4.2.2 Para as infrações previstas nos itens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.7, 15.1.8; 15.1.9; 15.1.10, 15.1.11 e 15.1.12, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

15.5 A sanção prevista no subitem 15.2.3 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos subitens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7, em consonância com o art. 156, § 4º da Lei Federal n° 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

15.6 A sanção prevista no subitem 15.2.4 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos 15.1.8, 15.1.9, 15.1.10, 15.1.11 e 15.1.12 em consonância com o artigo 156, § 5º da Lei Federal n° 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos subitens 15.1.2, 15.1.3, 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6 e 15.1.7 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no subitem 15.5, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que

aplicou a penalidade, compreendidos no prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

15.7 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

15.8 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos artigos 157 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021.

15.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

15.10 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DA CONTRATAÇÃO

16.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada por meio de Contrato, conforme modelo no **Anexo XIII**.

16.2 contratada responderá por todo e qualquer dano que venha a ser causado à Administração ou a terceiros durante o fornecimento, podendo o valor referente ao prejuízo apurado ser descontado do pagamento de que for credor.

16.3 A empresa vencedora deverá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de sua notificação, para comparecer no Departamento de Licitações e Contratos para assinatura do Termo Contratual ou encaminhar o documento assinado digitalmente no mesmo prazo.

16.3.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

I. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
II. A justificação apresentada seja aceita pela Administração.

16.4 Nas hipóteses de recusa do adjudicatário ou do seu não comparecimento para assinatura do contrato ou retirada no prazo estipulado, bem como em caso de perda dos requisitos de manutenção da habilitação, será convocado o licitante que tenha apresentado a segunda melhor oferta classificada, obedecida às exigências de habilitação deste edital,

sem prejuízos as sanções previstas.

16.4.1. Na hipótese de nenhum dos licitantes de que trata o subitem anterior aceitar a contratação nos termos do disposto, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

I. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

II. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

16.5 O disposto no subitem anterior poderá sempre se repetir até a efetiva celebração do Contrato com o Contratante, observadas as ofertas anteriormente apresentadas pelos licitantes, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis ao licitante que não cumprir os compromissos assumidos no certame.

16.6 Qualquer entendimento relevante entre a Contratante e a Contratada será formalizado por escrito e integrará o Contrato.

16.7 DA SUBCONTRATAÇÃO

16.7.1 A Contratada está autorizada a realizar subcontratação, não constituindo assim motivo para rescisão contratual, em conformidade à Lei 14.133/21;

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

17.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da expedição da ordem de serviço, podendo ser prorrogado, caso haja interesse das partes, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 14.133/2021 e seguintes.

17.2 As eventuais alterações contratuais obedecerão ao disposto nos artigos **124 a 136 da Lei Federal nº 14.133/2021.**

17.3 Os preços apenas poderão ser reajustados após decorrido 1 (um) ano da data de elaboração do orçamento estimado da licitação, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro indicador que vier substituí-lo, a critério da área técnica competente.

17.3.1. Os preços propostos poderão ser objeto de reajuste a partir da data 27/06/2025

17.4 A prorrogação fica condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que há interesse na manutenção dos serviços e de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com a CONTRATADA.

17.5 O CONTRATO não poderá ser prorrogado quando a CONTRATADA tiver sido penalizada com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar, observadas as abrangências e os limites temporais de aplicação, sendo excepcionalmente admitida a prorrogação, pelo período mínimo necessário à conclusão de um novo procedimento licitatório, de modo a evitar a descontinuidade do serviço ou o custo de uma contratação emergencial.

18. DO ADITAMENTO

18.1 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias às compras oriundas do presente instrumento, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme estabelecido no **artigo 125**, da Lei Federal nº 14.133/2021, com as alterações introduzidas posteriormente.

18.1.1 Nenhum acréscimo poderá exceder o limite acima estabelecido, facultada a supressão além do limite nele estabelecido, mediante acordo entre as partes.

18.2 O contrato poderá sofrer aditamentos para prorrogações, acréscimo e supressão, reajustes e reequilíbrio econômico-financeiro, desde que observados os limites fixados pelo art. 125 da Lei nº 14.133/2021, e a vigência desses ajustes fica condicionada às regras constantes no CAPÍTULO V da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.1 Será improcedente e sem efeito o pedido de reequilíbrio econômico financeiro, recomposição de preços ou revisão que utilize como fundamento exclusivamente o escopo do Decreto Municipal n° 6.809 de 31 de julho de 2023.

18.3 O contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 Compete à Contratante:

19.1.1 Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

19.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no termo de referência;

19.1.3 Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços;

19.1.4 Fornece todas as informações necessárias para a execução dos serviços;

19.1.5 Designar o Gestor e o Fiscal de Contrato, responsável pelo acompanhamento da execução do contrato;

19.1.6 Notificar à Contratada sobre qualquer irregularidade na prestação do serviço;

19.1.7 Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel serviço prestado.

19.2 A contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados a prestação do serviço, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

20. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

20.1 A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pelo servidor **Sr. Cesar Augusto Cardoso da Cruz** e posteriormente pelo Gestor do contrato, nomeada pela Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil, **Sr. Eduardo Barros dos Santos**, dando ciência à empresa Contratada, para com autoridade exercer, como representante da Contratante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e da execução contratual, competindo-lhe entre outras atribuições, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

21.1 As partes se responsabilizam a cumprir integralmente as obrigações e responsabilidades descritas no **Anexo I- Termo de Referência deste Edital**.

22. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

22.1 A execução dos serviços, bem como os prazos e demais quesitos, deverão ser cumpridos rigorosamente de acordo com o constante do **Termo de Referência- Anexo I** deste Edital.

22.2 O prazo de início dos serviços a serem prestados poderá ser prorrogado, desde que devidamente motivado, autuado em Processo e autorizado pela autoridade competente.

21.3 A prestação dos serviços, objeto desta licitação, deverá ser realizada conforme dispõe o Termo de Referência

22.4 O objeto licitado será recebido nos termos do art. 140, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021:

a) Provisoriamente: pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

22.14. Caso os prazos sejam descumpridos a empresa sofrerá as sanções previstas no Edital, bem como todas as outras implicações e efeitos por descumprimento de cláusula contratual previstas na legislação vigente.

22.5.1 Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

22.5.2 Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

23. DA RESCISÃO

23.1 A inexecução total ou parcial das obrigações decorrentes da presente licitação enseja a rescisão do contrato, que será processada em conformidade com o que determina o artigo 137 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, ficando assegurado à administração o direito de aplicar as penalidades previstas no diploma legal, garantida a prévia defesa.

23.2 O Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

23.3 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

23.4 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

24. DO PAGAMENTO:

24.1 Após o atesto formal, a contratada estará autorizada a emitir nota fiscal mensal, correspondente ao total de refeições efetivamente servidas, multiplicadas pelo valor unitário contratual por refeição.

24.1.1 O pagamento será efetuado pela Contratante em até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da nota fiscal devidamente atestada, mediante ordem bancária emitida pela Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos

24.1.2 As demais disposições constantes dos itens 6.12.2, 6.12.3 e 6.12.4 do Termo de Referência anexo I.

24.2 O CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenização devidas pela CONTRATADA.

24.3 Havendo erros ou imperfeições na(s) Nota(s) Fiscal (is) de serviços ou faturas ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, aquela(s) será (ão) devolvida(as) e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras.

24.3.1 Na hipótese acima, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou representação da(as) Nota(as) Fiscal (is) de serviços ou faturas, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

24.4 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou fatura as informações do certame licitatório homologada, assim como, do contrato administrativo vigente, além de informações como nota de empenho, mês de referência da prestação de serviço ou fornecimento do objeto contratado, especificação do fabricante, marca, quantitativo, preço unitário, preço total, e informações bancária da conta corrente para ordem bancária.

24.5 Caso venha a ocorrer atrasos no pagamento dos valores devido, por culpa exclusiva da Administração Pública Municipal, a CONTRATADA terá o direito à aplicação de compensação financeira.

24.6.1 Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice da caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% - “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.

24.6.2 O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA, sendo que a sua análise para pagamento dependerá da disponibilidade orçamentário-financeira do município.

24.7 A CONTRATADA, visando o cumprimento da obrigação que lhe é atribuída pela Lei

Federal nº 9.032/95, em seu artigo 4º, apresentará à Prefeitura, no ato dos pagamentos devidos, a Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, expedida pela Secretaria da Receita Federal, com validade vigente, constituída de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa de tributos e contribuições administradas pela Receita Federal e quanto à Dívida Ativa da União abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" e "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei 8.212 de 24 de julho de 1991, e, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), com prazo de validade em vigor, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, como condição para liberação do seu crédito.

24.8 A CONTRATADA regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006 atualizada pela Lei Complementar 147/2014, 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.

24.9 Em conformidade com a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n° 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores, os órgãos da administração pública direta municipal, inclusive suas autarquias e fundações ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, conforme tabela de retenção constante no Anexo XV.

24.9.1 Pertence ao munícipio a titularidade das receitas arrecadadas a título de Imposto de Renda Retido na Fonte incidente sobre os valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a Pessoas Físicas ou Jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, conforme disposto nos artigo 158, inciso I e 157, inciso I da Constituição Federal.

24.9.2 Serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para o objeto licitado e/ou processo de contratação, conforme Instrução Normativa RFB 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la. Cabendo a empresa CONTRATADA o destaque destes impostos no corpo das notas fiscais emitidas.

24.9.1 Não haverá a retenção prevista no subitem 24.9 caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuintes (SIMPLES), instituído pela Lei n° 9.317/96, ou encontra-se em uma das situações elencadas no Art 4° da Instrução Normativa RFB n° 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la.

24.9.2 As entidades contratadas e enquadradas no subitem 24.9.1 deste instrumento deverão apresentar junto a cada nota fiscal emitida, respectivamente conforme seu

enquadramento, a declaração constante no Anexo XVI, para fins de não retenção do IR na fonte.

24.10 Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir documentos fiscais em conformidade com as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB n° 1.234 de 2012 e suas alterações, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionadas no subitem 24.9.

24.11 Havendo erro no documento de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

24.11.1 Os documentos fiscais emitidos em desacordo, caso não possam ser substituídos ou retificados por meio de Carta de Correção e para fins exclusivos de indicar a retenção, igualmente incorrerão na retenção do Imposto de Renda, na forma prevista.

24.12 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA de responsabilidade pelos serviços realizados ou implicará em sua aceitação.

24.13 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades estatuais CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8° da Lei Estadual n° 12.799 de 2008.

25 DISPOSIÇÕES FINAIS:

25.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

25.2 Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do Pregão eletrônico.

25.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

25.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

25.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

25.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

25.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

25.9 A falsidade de qualquer declaração prestada poderá caracterizar o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penas e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal, e implicará, também, a inabilitação da licitante se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

25.10 A licitante vencedora deverá comunicar à Administração toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização, devendo manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

25.11 O ajuste, suas alterações e rescisão obedecerão à Lei Federal nº 14.133/21, demais normas complementares e disposições deste Edital, aplicáveis à execução dos contratos e especialmente os casos omissos.

25.12 A revogação ou anulação da licitação observará os procedimentos e normas previstas no art. 71 da Lei Federal nº 14.133/21.

25.13 O Pregoeiro poderá promover diligências destinada à complementação de informações sobre documentos já apresentados, desde que se tratem de fatos existentes à época da abertura do certame e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21.

25.14 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

25.15 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

25.16 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal da BBMNET e no endereço eletrônico www.ferrazdevasconcelos.sp.gov.br.

25.17 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo ser revogada, por motivo de conveniência e oportunidade, em decorrência de fato

superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou poderá ser anulada, por ilegalidade insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado pela Autoridade Superior, nos termos do art. 71 da Lei n° 14.133/2021.

25.18 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.19 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

25.20 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

25.21 A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

25.22 Integrarão o ajuste a ser firmado, para todos os fins, a proposta da Contratada, a Ata da licitação e o Edital da Licitação, com seus anexos, que o precedeu, independentemente de transcrição.

25.23 Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de Quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

25.24 Os atos relativos à licitação efetuados por meio do sistema serão formalizados e registrados em processo administrativo pertinente ao certame.

25.25 O pregoeiro e a equipe de apoio que atuarão neste pregão eletrônico foram designados nos autos do processo administrativo a ele pertinente e indicados no sistema.

25.26 O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal BBMNET e no site oficial da Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos.

25.27 Cabe ao licitante acompanhar continuamente os documentos, pareceres e atos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet e/ou no Diário Oficial do Município

25.28 As partes elegem o Foro da Comarca de Ferraz de Vasconcelos para quaisquer procedimentos decorrentes desta Licitação.

26 VALOR TOTAL ESTIMADO DO PRESENTE CERTAME: R$ 516.558,60 (QUINHENTOS E DEZESSEIS MIL, QUINHENTOS E CINQUENTA E OITO REAIS E SESSENTA CENTAVOS)

PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, 15 DE OUTUBRO DE 2025, Registrado na Secretaria Municipal da Administração – Departamento de Compras e Licitações e publicado no quadro de editais na mesma data supra.

DANIELE CRISTINA OLIVEIRA DE FREITAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA URBANA E DEFESA CIVIL
ORDENADORA DE DESPESAS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto deste Termo de Referência à contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços contínuos de alimentação e nutrição ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, incluindo o fornecimento integral de gêneros alimentícios, preparo, cocção, porcionamento, distribuição das refeições, higienização dos ambientes e utensílios utilizados, fornecimento integral de materiais de limpeza, utensílios, gás de cozinha (GLP), bem como a supervisão técnica e o fornecimento de refeições embaladas (marmitex) em situações excepcionais, conforme as especificações técnicas, padrões nutricionais e exigências sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

2. INTRODUÇÃO

2.1. Este Termo de Referência foi elaborado com fundamento no Projeto Básico e no Estudo Técnico Preliminar (ETP) correspondentes, aos quais permanece integralmente vinculado, nos termos do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, e tem por objetivo subsidiar a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de preparo e fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, garantindo alimentação de qualidade, segurança sanitária e suporte logístico às rotinas de plantão e às demandas operacionais da unidade.

2.2. A contratação decorre da constatação, por parte da Administração Municipal, da necessidade de assegurar alimentação contínua, balanceada e segura ao efetivo da unidade militar, cujas atividades demandam elevado esforço físico, prontidão permanente e atendimento ininterrupto à população. A alimentação constitui insumo estratégico para a preservação da saúde, da capacidade de resposta e da dignidade dos profissionais de segurança pública, conforme preconizam as diretrizes da Lei Orgânica da Saúde, da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) e das normas técnicas da Vigilância Sanitária e as obrigações pactuadas no Convênio GSSP/ATP 97/14 junto ao Estado de São Paulo.

2.3. O serviço deverá ser executado por empresa especializada, com capacidade para planejar, preparar e distribuir refeições conforme padrões nutricionais definidos, observando as normas sanitárias vigentes, as exigências do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo, e os parâmetros de qualidade exigidos para alimentação institucional em unidades operacionais.

2.4. O presente Termo de Referência é resultado de planejamento prévio e diagnóstico técnico fundamentado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), elaborado pela equipe responsável, o qual analisou alternativas de execução, avaliou a viabilidade econômica e

operacional da terceirização e concluiu pela adoção de solução contratual baseada na execução indireta integral dos serviços, conforme a Lei nº 14.133/2021.

2.5. Este documento estabelece os elementos essenciais para o processo licitatório, incluindo a descrição da solução, o escopo detalhado dos serviços, os critérios de desempenho, os procedimentos de controle, o modelo de gestão contratual, as estimativas de custos e as obrigações das partes envolvidas, com vistas a garantir a economicidade, a continuidade e a eficiência na execução do serviço.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A presente contratação visa atender à necessidade de fornecimento contínuo de refeições nutricionalmente equilibradas e preparadas em condições higiênico-sanitárias adequadas ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, unidade operacional integrante do 17º Grupamento de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo.

3.2. A natureza das atividades desempenhadas pelos bombeiros militares exige elevado esforço físico e demanda energética, além de constante disponibilidade em regime de plantão, inclusive em finais de semana, feriados e situações emergenciais. Nesse contexto, torna-se essencial a disponibilização de alimentação de qualidade, dentro dos horários estabelecidos pela escala de serviço, como medida de suporte à manutenção das condições de saúde, rendimento funcional e prontidão operacional da tropa.

3.3. Atualmente, a unidade não dispõe de estrutura técnica ou equipe própria para realizar diretamente o preparo, a distribuição e o controle nutricional das refeições, tampouco possui meios administrativos e logísticos suficientes para suprir a complexidade que envolve a produção de alimentos em larga escala com padrões rigorosos de segurança e controle sanitário. O fornecimento de alimentação por meio de empresa especializada permite suprir tal lacuna, assegurando regularidade, controle técnico, qualidade nutricional e atendimento às legislações vigentes.

3.4. Além da demanda ordinária, a contratação também visa atender a situações excepcionais e de pronta resposta, como grandes operações de salvamento, eventos climáticos extremos, incêndios de longa duração e ocorrências com mobilização externa do efetivo. Para essas situações, é necessário que a empresa esteja apta a fornecer refeições prontas e acondicionadas em marmitex ou recipientes isotérmicos, com agilidade, sem prejuízo aos padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos.

3.5. A contratação planejada busca, portanto, mitigar riscos operacionais, garantir o bem-estar dos servidores públicos militares, fortalecer a logística institucional e viabilizar a execução das funções de socorro público com maior eficiência e profissionalismo, atendendo ao interesse público de forma plena e juridicamente adequada.

4. JUSTIFICATIVA

4.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo e regular de alimentação ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, unidade vinculada ao 17º Grupamento de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo, tendo em vista o caráter essencial e estratégico das atividades desenvolvidas pelo Corpo de Bombeiros no município.

4.2. A prestação do serviço de nutrição e alimentação em ambiente militar exige a manutenção de padrões elevados de qualidade, regularidade e segurança higiênico-sanitária, considerando-se que os bombeiros desempenham funções de alta complexidade, risco e exigência física, frequentemente em escalas ininterruptas de 24 horas. Tais condições demandam uma alimentação balanceada, com valor nutricional adequado às exigências energéticas da tropa, servida em horários compatíveis com os turnos de serviço, inclusive durante ocorrências externas e situações de emergência.

4.3. Além disso, a ausência ou a falha na oferta das refeições pode comprometer o desempenho funcional do efetivo, impactando diretamente na eficiência do atendimento prestado à população e, em última análise, na proteção à vida, ao meio ambiente e ao patrimônio. A terceirização do serviço, por sua vez, possibilita à Administração Pública o acesso à estrutura especializada, mão de obra treinada, controle técnico nutricional e gestão operacional qualificada, otimizando recursos, promovendo a economicidade e assegurando a continuidade da prestação em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, segurança alimentar e planejamento contratual previstos na Lei nº 14.133/2021 e cumprindo o pactuado no Convênio GSSP/ATP 97/14.

4.4. Portanto, a contratação de empresa especializada para a execução dos serviços de alimentação constitui medida indispensável para a garantia do pleno funcionamento das atividades da unidade, representando uma ação estratégica de apoio logístico ao efetivo e um instrumento de valorização institucional do Corpo de Bombeiros.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir a efetividade, regularidade e qualidade dos serviços de alimentação e nutrição a serem prestados na Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, a presente contratação deverá observar os seguintes requisitos técnicos, legais, sanitários e administrativos:

5.1. Requisitos técnicos e operacionais

A empresa contratada deverá estar apta a executar, de forma contínua, todos os processos relacionados ao fornecimento das refeições, incluindo:

5.1.1. Elaboração e execução de cardápios nutricionalmente balanceados, sob supervisão de nutricionista legalmente habilitado e com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

5.1.2. Planejamento, preparo, cocção, porcionamento e distribuição de quatro refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), conforme cronograma e horários definidos pela Contratante;

5.1.3. Disponibilização de refeições prontas em embalagens térmicas descartáveis adequadas (marmitex), quando necessário, com fornecimento emergencial após solicitação formalizada pelo gestor contratual, salvo condições logísticas previamente pactuadas;

5.1.4. Fornecimento de todos os gêneros alimentícios, utensílios, materiais de limpeza, gás de cozinha (GLP), descartáveis e demais insumos necessários à execução plena do serviço;

5.1.5. Prestação do serviço em todos os dias da semana, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme escala de plantão do Corpo de Bombeiros.

5.2. Requisitos de Equipe Técnica e Estrutura Operacional

5.2.1. A empresa deverá manter equipe técnica e operacional compatível com o volume e a complexidade dos serviços prestados, composta por:

- Nutricionista responsável técnico;
- Cozinheiros e auxiliares de cozinha;
- Pessoal de apoio e higienização;
- Supervisor operacional, com atuação integrada à fiscalização da Contratante.

5.2.2. A equipe deverá estar devidamente uniformizada, treinada e registrada, com escala compatível com a jornada de funcionamento da unidade, assegurando cobertura integral nos períodos previstos, inclusive com banco de reservas para substituições imediatas.

5.3. Requisitos legais e regulatórios

A empresa contratada deverá:

5.3.1. Apresentar licença sanitária válida, expedida pela autoridade competente;

5.3.2. Comprovar inscrição e regularidade junto ao CRN da respectiva jurisdição;

5.3.3. Demonstrar aptidão técnica por meio de atestados de capacidade técnica emitidos por entidades públicas ou privadas, comprovando experiência em serviços de alimentação

institucional ou similar com no mínimo 50% do quantitativo contratado, e experiência mínima de 1 ano;

5.3.4. Estar em conformidade com todas as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias, inclusive com relação à equipe vinculada ao contrato;

5.3.5. Apresentar mensalmente à fiscalização da Contratante a documentação comprobatória da regularidade trabalhista e previdenciária dos colaboradores alocados.

5.4. Requisitos Sanitários e de Qualidade

A contratada deverá garantir a execução dos serviços em estrita observância às normas sanitárias vigentes, especialmente:

5.4.1. Apresentar e aplicar Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);

5.4.2. Realizar higienização constante de todos os ambientes, equipamentos e utensílios, utilizando produtos registrados, armazenados adequadamente e aplicados conforme as instruções do fabricante utilizadas na produção e distribuição das refeições;

5.4.3. Coletar amostras diárias de alimentos prontos, mantendo-as sob refrigeração por 72 horas;

5.4.4. Submeter-se à realização de análises microbiológicas periódicas, com laudos emitidos por laboratório acreditado;

5.4.5. Afixar os cardápios em local visível, com informações nutricionais e composição das preparações;

5.4.6. Manter fichas técnicas atualizadas de todas as refeições, com dados de ingredientes, porções, valores calóricos e rendimento.

5.5. Requisitos Administrativos e de Gestão Contratual

A contratada deverá implantar mecanismos de controle e acompanhamento da execução contratual, incluindo:

5.5.1. Sistema próprio ou planilhas de controle que permitam o registro de produção, consumo, estoque e distribuição de refeições e insumos;

5.5.2. Geração de relatórios mensais de execução, contendo dados operacionais, apontamentos de não conformidades e ações corretivas;

5.5.3. Canal de comunicação direto com a fiscalização e gestores da Administração, para encaminhamento de dúvidas, ocorrências e tratativas operacionais;

5.5.4. Cumprimento das metas contratuais de qualidade e produção, com base nos indicadores de desempenho definidos neste Termo de Referência e no contrato administrativo.

6. DEFINIÇÃO DO ESCOPO DOS SERVIÇOS

O escopo dos serviços a serem contratados abrange a execução integral e contínua das atividades de nutrição e alimentação destinadas ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, sob regime de execução indireta, com fornecimento completo de insumos, materiais, equipamentos e mão de obra qualificada, observadas as normas técnicas, sanitárias e contratuais vigentes.

6.1. Dados da Contratação

A contratada será responsável por todas as etapas do processo alimentar, incluindo:

6.1.1. Planejamento nutricional e elaboração dos cardápios, em conformidade com os padrões exigidos pela Administração, com acompanhamento técnico de nutricionista habilitado, respeitando a sazonalidade dos alimentos e as recomendações da Portaria CVS nº 5/2013 e da Resolução SAMSP-16/98;

6.1.2. Aquisição, recebimento, armazenamento, controle de validade e manipulação dos gêneros alimentícios descritos no Anexo VII e demais insumos, em instalações adequadas e sob condições sanitárias exigidas;

6.1.3. Preparo, cocção e porcionamento das refeições, com rigoroso controle de temperatura, textura, sabor, higiene e valor nutricional, garantindo padrão de qualidade em todas as etapas da produção;

6.1.4. Distribuição das refeições no refeitório da unidade, por meio de sistema de autosserviço (self-service com porcionamento de proteínas pela equipe da contratada), utilizando bandejas lisas de polipropileno forradas com papel bandeja, pratos de louça ou vidro temperado liso, talheres em aço inoxidável embalados individualmente com guardanapo descartável, mantendo o ambiente organizado e limpo;

6.1.5. Fornecimento de alimentação pronta (marmitex ou equivalente) em situações excepcionais, quando o efetivo estiver fora da unidade em atendimento prolongado ou evento operacional externo, com transporte térmico seguro;

6.1.6. Higienização das áreas utilizadas, utensílios, equipamentos e mobiliário utilizados na execução dos serviços, inclusive das áreas adjacentes sob responsabilidade da contratada;

6.1.7. Coleta e armazenamento de amostras diárias de alimentos preparados, em recipientes esterilizados, sob refrigeração adequada pelo prazo mínimo de 72 horas, para fins de controle microbiológico;

6.1.8. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, incluindo os fornecidos pela Administração, bem como reposição, quando aplicável, dos itens danificados por culpa ou dolo da contratada;

6.1.9. Execução do controle de qualidade sanitária, operacional e nutricional, mediante aplicação de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), controle de temperatura, avaliação de aceitação dos cardápios e monitoramento das condições higiênico-sanitárias da produção;

6.1.10. Apresentação e afixação visível dos cardápios diários, com indicação de composição nutricional, valor calórico e ingredientes das preparações servidas;

6.1.11. Gerenciamento da equipe técnica e operacional, garantindo dimensionamento adequado, cobertura em casos de faltas, fornecimento de uniformes e EPIs, e capacitação contínua;

6.1.12. Apresentação mensal de relatórios técnicos e operacionais, contendo dados sobre número de refeições servidas, consumo de insumos, controle de temperatura, substituições de preparações e indicadores de desempenho.

Todos os serviços deverão ser executados com observância às normas sanitárias vigentes, legislação trabalhista, requisitos técnicos do contrato, e em estreita articulação com o gestor e os fiscais designados pela Contratante.

6.2. Composição mínima das refeições:

As refeições fornecidas deverão atender a padrões nutricionais adequados ao perfil dos comensais militares, considerando a natureza do trabalho desempenhado pelo Corpo de Bombeiros, que exige alto desempenho físico, esforço contínuo e plena capacidade funcional. A alimentação deverá ser equilibrada, diversificada, isenta de ultraprocessados em excesso, com apresentação adequada, valor calórico compatível com as recomendações nutricionais e respeitando os critérios de segurança alimentar e higiênico-sanitária vigentes.

A seguir, descreve-se a composição mínima esperada por tipo de refeição:

6.2.1. <u>Desjejum (Café da Manhã)</u>

Deverá conter, diariamente:

- Bebida quente (café com leite, chá ou achocolatado);
- Pão (francês, de forma, broa ou integral) – 50g por porção;
- Manteiga ou requeijão – 10g;
- Fruta da estação (in natura) – 100g;
- Alternância entre iogurte, vitamina de frutas, bolo, tortas salgadas e ovos mexidos.

6.2.2. <u>Almoço</u>

Deverá conter:

- Arroz (branco ou parboilizado) – 200g;
- Feijão ou leguminosas – 100g;
- Proteína (carne bovina, suína, frango ou peixe) – 100g a 258g, conforme o tipo, seguindo frequência de alternância semanal;
- Guarnição quente (legumes, raízes, massas, farofa ou polenta) – entre 100g e 150g;
- Salada com vegetais tipos A e B – 80g a 150g;
- Sobremesa (fruta in natura ou doce caseiro) – 100g;
- Bebida: suco natural ou refresco de fruta – 240ml;
- Café – 50ml.

6.2.3. <u>Lanche da Tarde</u>

Composição similar ao desjejum, podendo conter:

- Bebida quente (café, chá ou leite com achocolatado);
- Suco natural – 240ml;
- Pão ou torrada com patê, queijo, ovo ou manteiga;
- Bolacha simples ou bolo/torta caseira;
- Fruta in natura opcional.

6.2.4. <u>Jantar</u>

6.2.4.1. Composição nutricional e variedade equivalentes às do almoço, podendo ser adotada alternância no preparo das proteínas e nas guarnições para evitar repetição, com atenção ao valor calórico total, respeitando a digestibilidade noturna.

6.2.4.2. As quantidades deverão seguir rigorosamente as gramaturas mínimas estabelecidas no Anexo II deste Termo de Referência, conforme o Anexo I da Resolução SAMSP-16/98, respeitando os limites estabelecidos por grupo alimentar. Preparações deverão

ser oferecidas à vontade para arroz, feijão, saladas e massas. O uso de gordura, sal e açúcar deve ser controlado, promovendo práticas alimentares saudáveis. A contratada deverá assegurar, sempre que solicitado pela Contratante, o atendimento a dietas especiais, mediante prescrição médica ou indicação técnica, sem custo adicional.

6.2.4.3. A apresentação das refeições deve prezar pela estética, porcionamento adequado, textura, temperatura e higiene dos alimentos, utensílios e ambientes. O controle microbiológico, o armazenamento de amostras, o registro da temperatura e a aceitação das preparações deverão ser monitorados continuamente, sendo passíveis de auditoria pelos fiscais do contrato.

6.3. Planejamento dos Cardápios

6.3.1. O planejamento dos cardápios constitui elemento central da prestação dos serviços de nutrição e alimentação e deverá ser elaborado com base em critérios técnicos, nutricionais e operacionais, observando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, as orientações da Vigilância Sanitária, as normas internas do Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo e as exigências contidas na Resolução SAMSP-16/98.

6.3.2. A responsabilidade pela elaboração dos cardápios será da empresa contratada, por meio de nutricionista legalmente habilitado e registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), cabendo à Contratante a análise, validação e acompanhamento técnico contínuo.

6.3.3. O planejamento dos cardápios deverá obedecer às seguintes diretrizes:

6.3.3.1. Periodicidade: os cardápios deverão ser planejados com antecedência trimestral, devendo ser apresentados à Contratante com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao início do período de aplicação. A Contratante terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para análise, podendo solicitar ajustes e complementações antes da aprovação definitiva.

6.3.3.2. Variedade e não repetição: não será permitida a repetição de preparações principais no intervalo inferior a 15 (quinze) dias. A variedade deverá contemplar diferentes fontes proteicas (carnes brancas e vermelhas, ovos, vísceras e leguminosas), acompanhamentos diversificados, preparações regionais e alimentos sazonais.

6.3.3.3. Frequência proteica mínima: durante cada ciclo de 7 (sete) dias, deverão ser ofertadas no mínimo 3 (três) refeições com carne branca (frango ou peixe) e 4 (quatro) com carne vermelha, respeitando-se o equilíbrio calórico e a oferta de micronutrientes.

6.3.3.4. Datas comemorativas e eventos especiais: deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atender eventos institucionais como

aniversários da corporação, datas nacionais, solenidades, formaturas e trocas de comando, com autorização prévia da Contratante.

6.3.3.5. Cardápio fixo de quarta-feira: a tradicional feijoada deverá ser incluída no cardápio do almoço a cada 15 (quinze) dias, às quartas-feiras, conforme prática institucional vigente no âmbito do Corpo de Bombeiros.

6.3.3.6. Apresentação e transparência: os cardápios aprovados deverão ser afixados em local visível no refeitório, atualizados semanalmente, contendo as preparações do dia, suas respectivas porções e valor calórico total. Toda alteração de cardápio deverá ser previamente justificada e aprovada pela Contratante, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, salvo em situações emergenciais.

6.3.3.7. Substituições e equivalência nutricional: em caso de indisponibilidade de gêneros alimentícios ou necessidade de substituição de preparações, os itens alternativos deverão ser compatíveis do ponto de vista nutricional, sensorial e de custo, mediante aprovação do responsável técnico da Contratante.

6.3.3.8. Fichas técnicas das preparações: cada preparação deverá possuir ficha técnica padronizada, contendo: ingredientes, porções, modo de preparo, rendimento, valor calórico e composição em macronutrientes e micronutrientes essenciais. As fichas técnicas deverão compor o Manual de Padronização das Preparações e estar disponíveis à fiscalização a qualquer momento.

6.3.3.9. Atenção a dietas especiais: sempre que houver solicitação formal acompanhada de prescrição médica ou orientação técnica da Contratante, a contratada deverá elaborar e fornecer, sem custo adicional, dietas especiais adaptadas às condições de saúde dos comensais (ex. hipertensão, diabetes, intolerâncias alimentares ou necessidades específicas), com substituições nutricionalmente equivalentes.

6.4. <u>Acondicionamento, Transporte e Atendimento em Situações Emergenciais</u>

6.4.1. A contratada deverá estar tecnicamente preparada e operacionalmente estruturada para garantir o fornecimento de alimentação adequada ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos também em situações excepcionais, nas quais não seja possível a realização das refeições nas dependências do refeitório da unidade.

6.4.2. Em ocorrências dessa natureza — como atendimentos externos prolongados, operações especiais, ações conjuntas, atividades de defesa civil ou emergências com permanência da guarnição fora da base — a alimentação deverá ser fornecida em recipientes térmicos apropriados (marmitex ou equivalente), com controle rigoroso de temperatura, tempo de exposição e acondicionamento, de forma a preservar as características sensoriais e garantir a segurança alimentar até o momento do consumo.

6.4.3. As principais diretrizes a serem observadas pela contratada nestas situações são as seguintes:

6.4.3.1. As refeições deverão ser porcionadas individualmente, armazenadas em embalagens térmicas descartáveis com tampa vedante e distribuídas dentro do prazo operacional máximo de até 60 (sessenta) minutos, devendo a contratada manter estrutura logística adequada e previamente definida para garantir esse atendimento emergencial, salvo exceções pactuadas por questões operacionais comprovadas.

6.4.3.2. O acondicionamento das refeições deverá assegurar a manutenção da temperatura mínima de 65ºC para os alimentos quentes e inferior a 10ºC para preparações frias ou refrigeradas, durante todo o tempo de transporte e até o momento da entrega ao comensal.

6.4.3.3. A contratada será responsável pela disponibilização e utilização de equipamentos isotérmicos de transporte (caixas térmicas, bags ou similares), devidamente higienizados, exclusivos para o transporte de alimentos prontos, em conformidade com a Portaria CVS nº 5/2013.

6.4.3.4. A distribuição deverá ser organizada de forma a respeitar o controle quantitativo, os nomes dos comensais (quando previamente relacionados) e as porções estabelecidas. Em ocorrências que envolvam atendimento a grandes contingentes, poderá ser exigida a presença de auxiliar da contratada no local da entrega.

6.4.3.5. Em qualquer hipótese, a alimentação servida em regime externo deverá manter os mesmos padrões de qualidade, valor calórico, composição nutricional e apresentação visual das refeições fornecidas internamente na unidade.

6.4.3.6. Os registros de fornecimento externo deverão ser realizados em planilhas específicas, com identificação do tipo de refeição, quantidade entregue, horário da saída e da entrega, nome do responsável pela liberação e, quando possível, registro fotográfico ou georreferenciado da entrega.

6.5. <u>Higienização, Segurança Alimentar e Controle de Qualidade</u>

6.5.1. A contratada será integralmente responsável pela higienização, segurança alimentar e controle de qualidade em todas as etapas da prestação dos serviços, desde o recebimento dos insumos até a distribuição final das refeições. Deverá ser adotado um sistema de gestão sanitária estruturado, fundamentado nas boas práticas de manipulação e no cumprimento integral das normas da Vigilância Sanitária, em especial a Portaria CVS nº 5/2013 e demais dispositivos complementares da legislação estadual e federal.

As obrigações da contratada abrangem, mas não se limitam, às seguintes ações:

6.5.2. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios

6.5.2.1. Realização sistemática da limpeza e desinfecção da cozinha, refeitório, despensa, áreas de apoio, pisos, bancadas, pias, ralos, equipamentos e utensílios utilizados na preparação e distribuição dos alimentos;
6.5.2.2. Utilização exclusiva de produtos de limpeza devidamente registrados no Ministério da Saúde, armazenados em local apropriado e utilizados de acordo com as instruções do fabricante;

6.5.2.3. Manutenção de saboneteiras abastecidas com sabão líquido e suportes com papel toalha nos lavatórios de manipulação;

6.5.2.4. Higienização de refeitórios, mesas, cadeiras, bandejas, galheteiros e acessórios de apoio antes e após cada refeição, com atenção à estética, limpeza visual e ausência de resíduos.

6.5.3. Boas práticas de manipulação e controle sanitário

6.5.3.1. Elaboração e aplicação de Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), compatíveis com a realidade da unidade e aprovados pela fiscalização;

6.5.3.2. Capacitação periódica dos manipuladores de alimentos quanto às normas de higiene pessoal, assepsia das mãos, uso de EPI e procedimentos de prevenção da contaminação cruzada;

6.5.3.3. Proibição expressa do uso de adornos pessoais, esmaltes, maquiagem, relógios, anéis e outros itens incompatíveis com a manipulação segura dos alimentos;

6.5.3.4. Supervisão diária da higiene pessoal dos empregados, com responsabilidade sobre uniformes limpos, unhas curtas e calçados adequados.

6.5.4. Controle de temperatura e conservação dos alimentos

6.5.4.1. Monitoramento sistemático da temperatura dos alimentos em todas as etapas: cocção, armazenamento, transporte e distribuição;

6.5.4.2. Registro em planilhas próprias dos dados de temperatura mínima exigida para alimentos quentes (≥65ºC) e alimentos frios (≤10ºC);

6.5.4.3. Substituição imediata de preparações que não atendam aos critérios técnicos, mediante avaliação do nutricionista responsável.

6.5.5. Controle microbiológico e amostragem de alimentos

6.5.5.1. Coleta diária de amostras de todas as refeições servidas, armazenadas em recipientes esterilizados, lacrados, rotulados e mantidos sob refrigeração controlada por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas;
6.5.5.2. Realização de análises microbiológicas periódicas por laboratório acreditado, com envio de laudos à Contratante;

6.5.5.3. Previsão de coleta extraordinária em caso de suspeita de toxi-infecção alimentar ou outra intercorrência sanitária.

6.5.6. Controle integrado de pragas e dedetização

6.5.6.1. Execução de controle preventivo e corretivo de pragas (desinsetização, desratização e limpeza técnica), por empresa especializada, com frequência mínima trimestral ou sempre que houver indicativo de infestação;

6.5.6.2. Afixação dos certificados de dedetização em local visível, com apresentação à fiscalização sempre que solicitado.

6.6. Gestão de Pessoal e Responsabilidades Trabalhistas

6.6.1. A contratada deverá manter, durante toda a vigência do contrato, quadro de pessoal técnico e operacional dimensionado de forma compatível com a demanda da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, garantindo a plena execução dos serviços de alimentação e nutrição de maneira contínua, eficiente e segura.

6.6.2. Composição mínima da equipe

A equipe deverá ser composta, no mínimo, pelos seguintes profissionais:

6.6.2.1. 01 (um) nutricionista responsável técnico, com registro ativo no Conselho Regional de Nutrição (CRN), com disponibilidade presencial para atendimento às demandas da unidade;

6.6.2.2. Cozinheiros e auxiliares de cozinha em número suficiente para cobrir todos os turnos de alimentação (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar);

6.6.2.3. Pessoal de higienização e apoio, responsável pela limpeza das áreas internas, utensílios e ambiente do refeitório;

6.6.2.4. Supervisor operacional local ou encarregado do contrato, com autonomia operacional suficiente para tomar decisões imediatas e com atribuições claras de interface direta com a fiscalização da Administração.

6.6.2.5. O dimensionamento total da equipe deverá considerar o regime de plantão da unidade, os horários de funcionamento das refeições, o tempo necessário para preparo e higienização e a cobertura de faltas, férias e licenças legais.

6.6.3. Capacitação e perfil dos profissionais

6.6.3.1. Todos os profissionais da contratada deverão possuir qualificação compatível com suas funções e receber capacitação inicial e periódica, com foco nas seguintes áreas:

- Boas práticas de manipulação de alimentos;
- Higiene pessoal e ambiental;
- Atendimento institucional e conduta profissional;
- Segurança do trabalho e uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
- Atendimento emergencial e ações em campo, quando aplicável.

6.6.3.2. As ações de capacitação deverão ser documentadas, com registro de conteúdo ministrado, presença e periodicidade, estando os comprovantes disponíveis à fiscalização contratual.

6.6.4. Uniformes e identificação

6.6.4.1. A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados os seguintes itens:

- Uniformes padronizados, de cor clara, compostos por calças, blusas, aventais e jalecos;
- Calçados fechados antiderrapantes e de fácil higienização;
- Toucas ou redes de malha fina para contenção de cabelos;
- EPIs necessários à função desempenhada;
- Crachá de identificação funcional, com nome, função e nome da empresa.

6.6.4.2. O uso dos uniformes e EPIs será obrigatório durante todo o período de permanência dos empregados nas instalações da Estação de Bombeiros, sendo vedado o uso de roupas civis ou trajes inadequados ao ambiente de produção alimentar.

6.6.5. Responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e legais

6.6.5.1. A contratada será exclusivamente responsável pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, securitárias e legais relativas aos seus empregados, não se estabelecendo qualquer vínculo empregatício com a Administração Pública.

Caberá à contratada:

- Realizar o registro formal de todos os empregados lotados no contrato;
- Efetuar os recolhimentos de INSS, FGTS, IRRF e demais tributos incidentes sobre a folha de pagamento;
- Fornecer mensalmente os comprovantes de pagamento de salários, encargos sociais, benefícios e tributos à fiscalização do contrato;
- Substituir, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer empregado cuja conduta seja considerada inadequada ou incompatível com a prestação dos serviços, mediante solicitação formal da Contratante.

6.6.5.2. A eventual inadimplência da contratada em relação às obrigações trabalhistas e previdenciárias poderá acarretar retenção de valores contratuais, aplicação de penalidades e adoção das medidas previstas na Lei nº 14.133/2021.

6.7. Controle da Execução e Avaliação dos Serviços

6.7.1. A execução do contrato será acompanhada, fiscalizada e avaliada pela Administração Pública, por meio de gestor e fiscais formalmente designados, que terão plenos poderes para verificar o cumprimento das obrigações contratuais, a conformidade da prestação dos serviços e o desempenho da contratada, com base em critérios objetivos e parâmetros previamente definidos.

6.7.2. A contratada deverá colaborar ativamente com a fiscalização, fornecendo todas as informações, documentos e registros operacionais solicitados, bem como permitindo acesso às instalações, estoques, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade.

6.7.3. Registro e medição dos serviços

O controle quantitativo das refeições será realizado diariamente, por meio de:

- Planilhas de controle físico preenchidas pela contratada e atestadas pela fiscalização;
- Sistemas de aferição biométrica, quando disponíveis, para registro de comensais atendidos;
- Relatórios consolidados contendo o número de refeições por tipo (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), variações de consumo, atendimento externo e ocorrências.

As medições mensais dos serviços prestados serão baseadas nos registros diários, confrontadas com as metas estabelecidas e com os padrões de qualidade contratados.

6.7.4. Relatórios técnicos e operacionais

A contratada deverá apresentar, até o quinto dia útil de cada mês, relatório gerencial contendo:

- Quantitativo de refeições servidas, discriminadas por tipo e por data;
- Fichas de controle de temperatura dos alimentos;
- Registro das substituições de preparações e justificativas técnicas;
- Ocorrências de não conformidades e ações corretivas adotadas;
- Consumo estimado de insumos e status dos estoques;
- Escala de pessoal, substituições e frequência dos profissionais;
- Resultados de análises laboratoriais e controles sanitários;
- Avaliação da aceitação das preparações, quando aplicável.

Esses relatórios servirão como base para a avaliação do desempenho da contratada e subsidiarão a emissão dos atestados de execução mensal e a autorização de pagamento.

6.7.5. Avaliação de desempenho e aplicação de penalidades

A contratada será avaliada mensalmente, utilizando formulário padronizado com critérios objetivos definidos pela Contratante, abrangendo desempenho profissional, qualidade das refeições, condições higiênico-sanitárias e gerenciamento contratual, com aplicação de pontuação conforme os seguintes eixos:

- Desempenho profissional (cumprimento das atividades, qualificação, postura e identificação da equipe);
- Qualidade das refeições (conformidade com o cardápio, apresentação, temperatura e aceitação);
- Condições higiênicas, armazenamento e organização da produção;
- Gerenciamento contratual (respostas às solicitações, supervisão técnica, controle de pessoal e cumprimento das obrigações trabalhistas).

A pontuação será atribuída de forma objetiva, conforme os critérios:

3 pontos – Realizado;
1 ponto – Parcialmente realizado;
0 ponto – Não realizado

Notas abaixo dos níveis aceitáveis, bem como reincidências ou descumprimentos reiterados, poderão ensejar:

- Advertência formal;
- Aplicação de multas contratuais;
- Glosas proporcionais aos serviços não executados ou executados em desconformidade;
- Rescisão contratual por inadimplemento, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

6.8. Indicadores de Desempenho

6.8.1. A avaliação da execução contratual será complementada pelo acompanhamento sistemático de indicadores de desempenho, definidos com base em critérios objetivos de qualidade, regularidade, conformidade técnica e satisfação dos usuários. A utilização desses indicadores permitirá à Administração mensurar os resultados efetivamente entregues pela contratada e adotar medidas corretivas, preventivas ou sancionatórias, conforme a necessidade.

6.8.2. Os indicadores serão monitorados e avaliados mensalmente, devendo ser registrados formalmente pela equipe de fiscalização, com consequências diretas em termos de glosas, sanções ou bonificações, conforme desempenho apresentado pela contratada.

Quadro de Indicadores e Metas Contratuais

Indicador	Descrição	Meta de Desempenho	Periodicidade
1. Regularidade do Fornecimento	Percentual de dias em que as refeições foram entregues nos horários previstos	≥ 98%	Mensal
2. Qualidade das Refeições	Avaliação da fiscalização quanto à apresentação, temperatura e conformidade com o cardápio	≥ 95% de conformidade	Mensal
3. Atendimento a Dietas Especiais	Atendimento integral, quando solicitado, a dietas com prescrição técnica	100% dos casos	Conforme demanda
4. Entrega de Relatórios Técnicos e Documentos	Entrega tempestiva dos documentos exigidos no contrato	100% no prazo	Mensal
5. Regularidade Trabalhista e Previdenciária	Comprovação mensal de cumprimento das obrigações legais com a equipe contratada	100% no prazo	Mensal
6. Resposta às Solicitações da Fiscalização	Prazo de resposta e implementação de correções às não conformidades apontadas	≥ 90% no prazo	Mensal

7. Aceitação das Preparações	Percentual de preparações com aceitação satisfatória, conforme avaliação técnica e dos comensais	≥ 85%	Trimestral

6.8.3. Avaliação e Consequências

- O não atingimento sistemático de dois ou mais indicadores por seis meses consecutivos ou doze alternados poderá ensejar a aplicação de penalidades contratuais, conforme previsto na cláusula específica do contrato.
- O conceito final de desempenho poderá ser classificado como:

    - Excelente: ≥ 95% de atingimento das metas
    - Satisfatório: entre 85% e 94%
    - Insatisfatório: < 85%

A metodologia poderá ser aprimorada pela Contratante ao longo da execução, desde que não haja alteração no objeto contratual, podendo ser ajustada por meio de termo aditivo pactuado entre as partes.

6.9. Sustentabilidade Ambiental

6.9.1. A execução dos serviços de alimentação deverá observar os princípios do desenvolvimento nacional sustentável, da responsabilidade ambiental e da eficiência na utilização dos recursos naturais, em consonância com o artigo 5º da Lei nº 14.133/2021, e com o Decreto Estadual nº 45.765/2001, bem como com as diretrizes estabelecidas pela Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6.9.2. A contratada será responsável por adotar práticas sustentáveis e mecanismos de controle que promovam a redução do impacto ambiental da operação, por meio das seguintes diretrizes:

6.9.3. Uso racional da água e da energia elétrica

- Implantar rotinas de controle para redução do consumo de água, evitando desperdícios durante a lavagem de alimentos, higienização de utensílios e limpeza das instalações;
- Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética comprovada, com preferência por itens com selo Procel ou Inmetro;
- Desligar aparelhos e iluminação em áreas não utilizadas, contribuindo para a redução do consumo energético.

6.9.4. Redução de resíduos alimentares e desperdícios

- Planejar os cardápios com base em estimativas reais de consumo, evitando a produção excessiva de refeições;
- Reaproveitar partes não convencionais dos alimentos, sempre que nutricionalmente viável e sanitariamente seguro, com autorização da Contratante;
- Monitorar sistematicamente as sobras e perdas, adotando medidas corretivas que minimizem o descarte de alimentos.

6.9.5. Coleta seletiva e segregação dos resíduos sólidos

- Implantar rotinas de separação dos resíduos recicláveis (papel, vidro, plástico e metais), utilizando recipientes apropriados e identificados por cor, em conformidade com a Resolução CONAMA nº 275/2001;
- Segregar resíduos não recicláveis e rejeitos (como sobras orgânicas, papel higiênico e materiais contaminados) de acordo com a legislação vigente;
- Acondicionar os resíduos em sacos reforçados e encaminhá-los ao local indicado pela Contratante para destinação final.

6.9.6. Destinação adequada de óleo vegetal usado

- Coletar e armazenar o óleo de fritura utilizado em recipientes próprios, devidamente identificados e fechados;
- Realizar a destinação ambientalmente correta do óleo usado, preferencialmente por meio de parcerias com cooperativas, entidades assistenciais ou empresas de reciclagem legalmente habilitadas, com apresentação de comprovantes à Contratante.

6.9.7. Utilização de produtos biodegradáveis e menos tóxicos

- Priorizar, sempre que possível, a aquisição e utilização de produtos de limpeza biodegradáveis, com baixo teor de fosfato, sem corantes e com menor potencial tóxico;
- Observar as prescrições da legislação sanitária quanto à manipulação e aplicação de detergentes, desinfetantes e outros domissanitários, evitando contaminações e resíduos tóxicos.

6.9.8. Responsabilidade social e valorização local

- Priorizar a contratação de mão de obra residente no município de Ferraz de Vasconcelos, sempre que compatível com as exigências do contrato;
- Promover condições dignas de trabalho aos empregados, com fornecimento adequado de alimentação, uniforme, EPIs, treinamentos periódicos e respeito à legislação trabalhista e previdenciária;

- Estimular a inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade social, mulheres, pessoas negras e pessoas com deficiência, conforme previsto nas políticas públicas de equidade e inclusão.

6.10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.10.1. A empresa contratada será responsável por executar todos os serviços e atividades descritos neste Termo de Referência e no Projeto Básico, devendo cumprir integralmente as exigências legais, técnicas, sanitárias e administrativas vinculadas à prestação dos serviços de alimentação e nutrição ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos.
6.10.2. São obrigações da contratada, sem prejuízo de outras constantes nos instrumentos contratuais e legais:

6.10.3. Planejamento e execução dos serviços

- Elaborar os cardápios de acordo com os parâmetros nutricionais exigidos, com antecedência e sob responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado;
- Apresentar, revisar e ajustar os cardápios conforme solicitação da Contratante, incluindo fichas técnicas de todas as preparações;
- Garantir a execução diária das refeições, respeitando as porções mínimas, horários definidos e padrões de qualidade nutricional e sensorial.

6.10.4. Fornecimento de insumos e materiais

- Realizar a aquisição, transporte, recebimento, armazenamento e controle de validade dos gêneros alimentícios e demais insumos utilizados;
- Utilizar insumos de primeira qualidade, frescos, dentro do prazo de validade e compatíveis com as especificações da legislação sanitária;
- Fornecer todos os materiais de consumo, produtos de limpeza, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços.

6.10.5. Mão de obra e supervisão

- Disponibilizar quadro de pessoal completo e compatível com o volume e a complexidade dos serviços, garantindo cobertura para faltas, férias e ausências;
- Assegurar o fornecimento de uniformes, EPIs e crachás funcionais para toda a equipe;
- Manter supervisão técnica e operacional permanente na unidade, com capacidade de atendimento tempestivo às demandas da Contratante.

6.10.6. Higiene, segurança alimentar e sanitária

- Adotar medidas de controle higiênico-sanitário em todas as etapas de manipulação, preparo, conservação e distribuição dos alimentos;
- Implementar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), capacitando continuamente a equipe quanto ao seu cumprimento;
- Coletar, armazenar e manter sob refrigeração amostras das refeições servidas por, no mínimo, 72 horas;
- Apresentar laudos de análises microbiológicas e documentos comprobatórios das ações de controle sanitário.

6.10.7. Manutenção e conservação das instalações

- Utilizar de forma responsável os equipamentos e estruturas disponibilizados pela Contratante;
- realizar a manutenção preventiva e corretiva periódica e emergencial dos equipamentos utilizados, incluindo elaboração de cronograma semestral a ser aprovado previamente pela Contratante, mantendo relatórios detalhados das intervenções realizadas;
- Manter os ambientes sob sua responsabilidade limpos, organizados e em plenas condições de uso.

6.10.8. Atendimento emergencial

- Garantir o fornecimento de refeições em embalagem térmica (marmitex) ou equivalente sempre que houver solicitação formal da Contratante, dentro do prazo máximo estipulado;
- Manter estrutura logística preparada para o atendimento externo e emergencial, observando rigorosamente os critérios de temperatura, segurança alimentar e acondicionamento.

6.10.9. Gestão contratual e comunicação

- Apresentar mensalmente os relatórios técnicos exigidos, dentro do prazo estabelecido;
- Atender tempestivamente às solicitações da fiscalização, inclusive com a entrega de documentos, esclarecimentos e adequações operacionais;
- Cumprir todas as obrigações previstas no contrato, inclusive aquelas relacionadas à regularidade trabalhista, previdenciária e fiscal.

O descumprimento injustificado de qualquer das obrigações acima, quando verificado pela fiscalização ou gestor do contrato, ensejará a aplicação das penalidades previstas no contrato e na legislação vigente, sem prejuízo das medidas administrativas e judiciais cabíveis.

6.11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.11.1. A Administração Pública, por meio da unidade requisitante e dos agentes formalmente designados como gestor e fiscais do contrato, será responsável por acompanhar e assegurar a execução adequada dos serviços contratados, observando os princípios da legalidade, transparência, controle e eficiência.

Constituem obrigações da Contratante:

6.11.2. Disponibilização de infraestrutura e apoio operacional

- Disponibilizar as instalações físicas necessárias à execução dos serviços, incluindo cozinha, despensa e refeitório, em condições adequadas de uso, limpeza e funcionamento;
- Autorizar, quando for o caso, a utilização de equipamentos próprios da unidade, mediante termo de responsabilidade assinado pela contratada, sem transferir a propriedade nem eximir a contratada da responsabilidade por conservação, manutenção e uso correto.

6.11.3. Designação de agentes públicos para fiscalização

- Designar formalmente, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, o gestor e os fiscais do contrato;
- Capacitar os fiscais do contrato quanto aos critérios técnicos de avaliação dos serviços de alimentação, à legislação sanitária e ao conteúdo contratual.

6.11.4. Acompanhamento da execução e controle dos serviços

- Fiscalizar diariamente a execução dos serviços, verificando a conformidade das refeições com os cardápios aprovados, os horários de distribuição, a limpeza dos ambientes e a conduta da equipe da contratada;
- Verificar o cumprimento dos requisitos sanitários, o uso adequado dos uniformes e EPIs e a apresentação das documentações obrigatórias;
- Atuar na mediação de eventuais reclamações, registrando ocorrências e notificando a contratada formalmente para adoção de providências corretivas.

6.11.5. Medição, atesto e pagamentos

- Realizar as medições mensais com base nas planilhas de controle de refeições servidas, relatórios de execução, frequência da equipe e desempenho dos serviços;
- Atestar os serviços prestados e autorizar a liquidação e o pagamento das faturas correspondentes, desde que em conformidade com os critérios estabelecidos no contrato;

- Aplicar glosas proporcionais ou penalidades nos casos de descumprimento contratual, ausência de atestação, substituições de cardápio sem autorização ou faltas de pessoal não justificadas.

6.11.6. Apoio institucional e logístico

- Comunicar previamente à contratada qualquer alteração na rotina operacional da unidade que impacte o fornecimento das refeições, como mudanças de escala, eventos, interrupções técnicas ou ocorrências emergenciais;
- Garantir o acesso da equipe da contratada às instalações nos horários acordados para produção e distribuição das refeições, inclusive em finais de semana e feriados, quando aplicável.

6.11.7. Comunicação e transparência

- Estabelecer canal direto de comunicação com a contratada para envio de orientações, esclarecimentos e manifestações da equipe fiscalizadora;
- Manter registro de todos os documentos, notificações, relatórios, pareceres e ocorrências relacionados ao contrato, assegurando a rastreabilidade e a transparência da gestão contratual.

6.12. Condições para Medição, Faturamento e Pagamento

6.12.1. O faturamento dos serviços será realizado com base na medição mensal das refeições efetivamente fornecidas pela contratada, observando o quantitativo diário registrado pela Administração e os critérios de conformidade e atesto definidos neste Termo de Referência.

A sistemática de controle e medição será fundamentada nos seguintes parâmetros:

6.12.2. Apuração das refeições servidas

- Diariamente, a fiscalização da unidade realizará o controle físico das refeições efetivamente distribuídas, utilizando planilhas próprias e/ou sistemas eletrônicos (como controle biométrico ou listas assinadas), com separação por tipo de refeição: desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar;
- O controle será realizado em conformidade com os horários definidos, com registro das quantidades servidas, ocorrências, substituições e eventuais refeições fornecidas em caráter emergencial (marmitex).

6.12.3. Elaboração do mapa de medição mensal

- Ao final de cada mês, a contratada deverá compilar os dados operacionais em relatório mensal de execução, contendo:
  - Número de refeições servidas por tipo e por dia;
  - Eventos extraordinários com fornecimento externo (quando aplicável);
  - Fatos relevantes que impactaram o fornecimento (faltas de funcionários, alteração de cardápio, substituições);
  - Registro das intercorrências sanitárias e providências adotadas.
- Esse relatório será submetido à análise e atesto do fiscal técnico da Contratante, que verificará a conformidade com os registros diários e com os padrões estabelecidos contratualmente.

6.12.4. Faturamento e emissão da nota fiscal

- Após o atesto formal, a contratada estará autorizada a emitir nota fiscal mensal, correspondente ao total de refeições efetivamente servidas, multiplicadas pelo valor unitário contratual por refeição, conforme discriminado na proposta vencedora do certame;
- A nota fiscal deverá ser acompanhada do relatório de medição, das planilhas de controle assinadas, da relação de pessoal alocado e dos comprovantes de pagamento de salários e encargos do mês de referência;
- A nota fiscal só será recebida se acompanhada da certidão de regularidade fiscal e trabalhista vigente, da prova de pagamento dos encargos trabalhistas (INSS, FGTS e folha de pagamento), e da comprovação do cumprimento dos demais requisitos contratuais.

6.12.5. Prazo e forma de pagamento

- O pagamento será efetuado pela Contratante em até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da nota fiscal devidamente atestada, mediante ordem bancária emitida pela Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos;
- A contratada deverá manter conta bancária compatível com os sistemas da Administração, sob sua titularidade exclusiva;
- Em caso de glosa, inconsistência nos documentos ou descumprimento contratual, o pagamento poderá ser suspenso até a devida regularização, sem prejuízo da aplicação de penalidades cabíveis.
- Fica vedado o pagamento antecipado, salvo nas hipóteses justificadas por interesse público, mediante autorização da autoridade competente, conforme previsto no art. 145 da Lei nº 14.133/2021.

6.12.6. Previsão de repetição de refeição

- A Administração reconhece que, em razão do regime de plantão e da atividade extenuante dos bombeiros, poderá haver repetição de refeições por parte dos comensais;
- Quando autorizada pelo fiscal do contrato, a repetição será incluída no Mapa de Faturamento, devendo a contratada registrar e comprovar o quantitativo efetivamente servido a mais, com inserção no total diário a ser faturado.

6.13. Penalidades e Sansões Administrativas

6.13.1. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas pela empresa contratada, o cumprimento irregular das condições estabelecidas neste Termo de Referência ou o descumprimento das disposições legais e regulamentares aplicáveis sujeitarão a contratada à aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilização civil, trabalhista e penal, quando cabível.
6.13.2. As penalidades serão aplicadas de forma gradativa, proporcional à gravidade da infração, reincidência e aos danos causados à Administração Pública, observando-se o contraditório e a ampla defesa, conforme previsto no art. 156 da Lei nº 14.133/2021, notadamente: I – advertência; II – multa; III – impedimento de licitar e contratar com a Administração por até 3 (três) anos; IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

6.13.3. Penalidades previstas

A Administração poderá aplicar as seguintes penalidades à contratada:

- Advertência: quando houver infração de menor gravidade ou descumprimento pontual que não comprometa a regularidade do serviço;
- Multa: aplicada nas seguintes hipóteses:
    - Pela não execução ou execução incompleta de refeições no dia previsto: até 10% do valor diário estimado das refeições não fornecidas;
    - Por reincidência em falhas de higiene, descumprimento do cardápio ou não observância de temperatura: de 1% a 5% do valor mensal contratado;
    - Por atraso injustificado no fornecimento de alimentação emergencial (marmitex): até 2% do valor unitário por refeição atrasada.
- As multas poderão ser descontadas dos valores devidos à contratada, ou cobradas judicialmente, se necessário.
- Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública por até 3 (três) anos, nos termos do inciso III do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, quando houver descumprimento grave ou reiterado das obrigações contratuais;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, em caso de dolo, fraude na execução do contrato, prática de atos lesivos à Administração ou prejuízo intencional ao interesse público, conforme previsto no art. 156, inciso IV da Lei nº 14.133/2021.

6.13.4. Critérios de aplicação

A aplicação das penalidades será precedida de processo administrativo sancionador, com notificação formal da contratada, concessão de prazo mínimo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação de defesa e decisão fundamentada da autoridade competente.
A reincidência em infrações, mesmo que de menor gravidade, poderá ensejar a aplicação de sanções mais severas, inclusive a rescisão contratual por inexecução, conforme disposto nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021.

6.13.5. Rescisão contratual

A Administração poderá rescindir o contrato, unilateralmente, nas hipóteses previstas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, especialmente nos seguintes casos:

- Descumprimento total ou parcial das cláusulas contratuais;
- Reincidência de falhas na execução;
- Atraso injustificado na execução do objeto;
- Conduta da contratada que comprometa a segurança alimentar, sanitária ou institucional dos usuários.

A rescisão contratual implicará as consequências legais e contratuais cabíveis, inclusive a retenção de valores, aplicação de penalidades e responsabilidade por eventuais prejuízos causados à Administração.

7. NORMAS GERAIS

7.1. A bebida café com leite deverá ser disponibilizada com e sem açúcar. Para a preparação com açúcar o mesmo deverá ser utilizado na proporção de 5%;

7.2. As bebidas do café da manhã e do almoço deverão ser servidas em copos descartáveis resistentes proporcionais ao volume de cada preparação, para o café com leite também poderá ser utilizado canecas de vidro temperado. Deverá ser disponibilizado adoçante a base de sucralose (100%) ou stevia (100%) quando solicitado pelo usuário, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar;

7.3. Deverão estar disponíveis no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada e somente distribuídos se solicitados;

7.4. O porcionamento das grandes refeições deverá seguir o padrão pré-estabelecido, obedecendo as gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações;

7.5. A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada;

7.6. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal;

7.7. Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, informar para o nutricionista da CONTRATANTE;

7.8. Não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). Estes itens podem ser utilizados, se autorizados pelo nutricionista da CONTRATANTE, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 02 vezes ao mês, excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tais como tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados;

7.9. Para a confecção das preparações não será permitida:

a) A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;
b) A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
c) A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

7.10. Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde;

7.11. As preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas;

7.12. Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipos C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B;

7.13. Preparações com massas deverão ser acompanhadas de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado em separado;

7.14. Nas grandes refeições o feijão ou a salada poderão ser substituídos por sopa (200 ml) se autorizado pelo nutricionista da CONTRATANTE;

7.15. A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C;

7.16. Os refrescos devem ser de frutas naturais ou de polpa 100% composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais;

7.17. Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha);

7.18. As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRATANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional;

7.19. O porcionamento das frutas in natura deverá ser de 100g de parte comestível;

7.20. As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidos à francesa em recipiente descartável com tampa e talher.

8. NORMAS REFERENTES AOS TIPOS E CORTES DE CARNES COMPONENTES DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS

8.1. Carnes bovinas: o corte a ser utilizado estará relacionado ao tipo de preparação:

a) Bifes diversos: chã de dentro.
b) Assados: lagarto, patinho, fraldinha.
c) Outras preparações, como carnes de panela, ensopados ou moídos: patinho, chã de dentro, acém, fraldinha, lagarto, coxão mole, coxão duro.

8.2. Carnes de aves sem pele:

a) Com osso, utilizados em assados ou ensopados: coxa, sobrecoxa.
b) Com osso, utilizados em preparações como (empadão, lasanha, escondidinho): peito desfiado.
c) Sem osso: filé de peito ou filé de sobrecoxa.

8.3. Peixes em forma de filé sem pele ou posta e sem espinha utilizados em assados, grelhados, fritos ou ensopados: pescada, cação, merluza, panga e tilápia.

8.4. Carnes suínas: pernil sem osso e copa lombo (assado)

8.5. Considerando os 22 dias úteis do mês, o planejamento do cardápio deve apresentar a seguinte frequência:

Tipo de carne	Nº de dias no cardápio
Bovina	09
Aves	09
Suína	02
Peixe	02

9. NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS

9.1. É restrito o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica ou festiva o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua composição deve ser submetida à avaliação do nutricionista da CONTRATANTE antes da liberação de uso;

9.2. Doces à base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser à base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e glúten;

9.3. Quando a sobremesa for doce à base de frutas e/ou vegetais deverá ser oferecida como opção uma fruta in natura;

9.4. Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

9.5. Os sorvetes industrializados não deverão compor o cardápio mais de 02 vezes ao mês, e deve ser dadas preferências às opções sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten.

9.6. A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço) está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/Preparação	Frequência Mensal em %
Fruta (*)	80
Preparações doces	20

9.7. A variedade de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

10. NORMAS REFERENTES AOS PROCESSOS QUE ENVOLVEM A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO, O PRÉ PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, OS UTENSÍLIOS, OS MATERIAIS E OS EQUIPAMENTOS.

Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente serão empregados única e exclusivamente no atendimento ao objeto deste Termo de Referência.

Os fornecedores de produtos de origem animal devem estar de acordo com a legislação vigente. A rotulagem dos produtos deve seguir as exigências da legislação vigente apresentar as seguintes informações: marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e de lote, prazo de validade (RDC 259/02), informação nutricional (RDC 360/04), se contém glúten (Lei 10.674/03) e informações sobre a presença de alérgenos (RDC 26/15). A rotulagem dos produtos de origem animal deve seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/2005 do MAPA e demais legislação vigente.

10.1. Na aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo:

10.1.1. Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) aprovados, previamente, pelo nutricionista da CONTRATANTE, embasados pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. Caso seja constatada a não conformidade do PIQ dos itens anteriormente citados, a CONTRATANTE poderá solicitar a retirada daqueles não aprovados e a devida substituição dos mesmos, sem comprometer a execução adequada do serviço, no período máximo de 24h;

10.1.2. A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos. Estes critérios deverão ser descritos no Manual de Boas Práticas (MBP) de cada Unidade;

10.1.3. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência;

10.1.4. Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade;

10.1.5. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;

10.1.6. Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suínas, aves, pescados e outros) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgãos competentes para emissão dos selos de inspeção municipal e/ou estadual, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, com data de validade e lote. Deverá ser registrada a temperatura de recebimento desses gêneros;

10.1.7. Os lotes das matérias-primas reprovadas devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente até a sua destinação final, que deverá ser o mais breve possível;

10.1.8. Estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas em documento padrão da CONTRATADA e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

10.1.9. De acordo com a forma de preparo, as frutas e vegetais deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução à base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio) e conservados sob refrigeração. Este processo em todas suas etapas deve estar previsto no MBPP da unidade;

10.1.10. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos, e ser aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

10.1.11. Monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios, de frutas e de vegetais folhosos consumidos crus;

10.1.12. Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com a legislação vigente;

10.1.13. É vedado à CONTRATADA fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção;

10.1.14. A CONTRATADA deve evitar a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se o amido de milho ou farinha de arroz, de acordo com a recomendação da preparação, ficha técnica e aprovação do nutricionista da CONTRATANTE. Em caso em que seja necessária a utilização de farinhas com glúten na preparação, deve ser sinalizada a presença de glúten na preparação no cardápio e no balcão de distribuição de forma visível.

10.2. Na distribuição das refeições:

10.2.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

10.2.2. A distribuição das refeições deverá obedecer à composição e ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência;

10.2.3. A CONTRATADA deverá realizar imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, conforme avaliação da Unidade;

10.2.4. No refeitório, a distribuição de refeições será na modalidade cafeteria simples, e as preparações serão distribuídas acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso, apoiados em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, e disponibilização de conjunto de talheres em aço inoxidável, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos. Em casos previamente justificados pode ser feito uso de descartáveis após prévia autorização da CONTRATANTE;

10.2.5. O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente com capacidade mínima de 300 ml;

10.2.6. A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos;

10.2.7. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE;

10.2.8. As informações que deverão ser contidas nas tampas são: data e horário do porcionamento. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: “Este alimento /refeição não deve ser consumido após as XX horas de XX/XX”.

10.3. Dos Utensílios e Equipamentos

10.3.1. As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável ou descartável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo, individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE;
10.3.2. O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300 ml.

10.4. No Refeitório

10.4.1. O refeitório deverá ser climatizado e equipado com balcão térmico, mobiliário e utensílios adequados ao número de refeições, bem como às características das refeições;

10.4.2. A CONTRATADA terá como responsabilidade a manutenção dos equipamentos de ar condicionado e ventilador em condições adequadas de funcionamento nos refeitórios;

10.4.3. Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexista;

10.4.4. A refeição a ser fornecida deverá seguir os padrões estabelecidos nas refeições diárias: CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR;

10.4.5. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar, imediatamente, alteração no cardápio impresso exposta aos usuários;

10.4.6. As preparações das grandes refeições deverão ser servidas em bandejas lisas de polipropileno, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, pratos de louça, copo descartável resistente (300 ml) e talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca de mesa e sobremesa) e guardanapo, acondicionados em saco plástico atóxico. A salada deverá ser servida em embalagem individualizada, provida de tampa ou vedação.

10.4.7. As preparações das pequenas refeições deverão ser servidas em bandejas lisas em polipropileno, forradas com papel bandeja, canecas de vidro temperado ou copos descartáveis e pratos de sobremesas em louça ou em vidro temperado liso, conjunto de talheres de sobremesa em aço inoxidável e guardanapos embalados individualmente em saco plástico atóxico.

10.5. Na cobrança das refeições

10.5.1. Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE;

10.6. Responsabilidades da Contratada

10.6.1. Caberá à CONTRATADA a definição dos critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, de acordo com os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Os transportes desses insumos serão realizados por veículos em condições adequadas de higiene e conservação, atendendo à legislação vigente e visando manter a integridade e a temperatura dos gêneros transportados;

10.6.2. A CONTRATADA deverá apresentar previamente, e quando solicitado, a listagem de seus fornecedores, bem como das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo, quando solicitado ao nutricionista da CONTRATANTE as Fichas Técnicas e as amostras para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados;

10.6.3. As adaptações físicas e as instalações necessárias ao bom funcionamento de uma área de produção de refeições, desde a recepção até a distribuição de todas as refeições, serão por conta da CONTRATADA, garantindo desta forma, o espaço físico desta área, refeitório, copas, vestiários, área de armazenamento de resíduos e todas as demais áreas relacionadas à prestação de serviço, perfeitamente aptos a realizar a produção e a distribuição de refeições, para o público descrito no Objeto deste Termo de Referência;

10.6.4. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva (realizadas por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, e com aprovação prévia da CONTRATANTE), de todos os equipamentos utilizados para o armazenamento, o preparo e a distribuição das refeições. Deverá obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE, não afetando a adequada execução do serviço;

10.6.5. Caberá à CONTRATADA, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física, equipamentos e mobiliários, tais como:

a) Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates.
b) Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos.
c) Teto: forros em geral e pinturas;
d) Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
e) Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
f) Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
g) Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
h) Hidráulica: tubulações, instalação de rede hidráulica de água quente, conforme legislação vigente;
i) Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
j) Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
k) Vapor: tubulações aparentes, válvulas de segurança, registros, manômetros purgadores e isolamento térmico;
l) Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
m) Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
n) Ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da CONTRATADA, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes. Caso o sistema de refrigeração seja centralizado ou self- container, caberá ao CONTRATANTE a sua manutenção.

10.6.6. Apresentar, semestralmente, o cronograma de execução da manutenção preventiva das instalações predial, hidráulica e elétrica dos itens listados acima;

10.6.7. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um Termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATADA e CONTRATANTE), apresentado em até trinta dias, após a implantação do serviço;

10.6.8. Os equipamentos em desuso, pertencentes à CONTRATANTE ou à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da área de produção de refeições;

10.6.9. A retirada de equipamentos do Grupamento de Bombeiros, para manutenção, deverá ser previamente autorizada pelo Fiscal do Contrato, obedecendo às rotinas de saída

de materiais da CONTRATANTE, mediante a utilização de impresso próprio em duas vias, ficando arquivada uma via no Grupamento de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos;

10.6.10. Repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis, durante o tempo da concessão. Ao término do contrato, os materiais adquiridos pela CONTRATADA poderão ser retirados;

10.6.11. A substituição ou a manutenção de equipamentos por motivo de falhas ou quebras do equipamento, deverá ocorrer, imediatamente, ou em até 7 (sete) dias úteis, sob expensas da CONTRATADA, sem que haja prejuízo do serviço contratado. Esta substituição deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido, sejam estes equipamentos pertencentes à CONTRATADA ou sejam estes pertencentes à CONTRATANTE. Em caso de substituição ou manutenção complexa, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de contingência para a aprovação da CONTRATANTE. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação venham a causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as multas previstas no Contrato;

10.6.12. Em caso de dano irreparável do equipamento cedido pela CONTRATANTE à CONTRATADA para a execução dos serviços, objeto do Contrato, a CONTRATADA deverá fazer a reposição de um novo equipamento com especificações e qualidades iguais, ou superiores ao equipamento encontrado no Local, mediante a aprovação prévia da CONTRATANTE;

10.6.13. A reposição deverá ocorrer sem ônus para a CONTRATANTE e será considerado patrimônio da CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento, ao término do Contrato;

10.6.14. As especificações técnicas e modelos dos equipamentos deverão estar de acordo com a necessidade do Local;

10.6.15. Garantir que, as dependências vinculadas à execução do serviço, bem como os materiais permanentes colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à CONTRATANTE. As instalações e equipamentos cedidos não poderão ser usados para fins particulares ou destinados a qualquer outro objeto, diferente do definido neste Contrato;

10.6.16. A CONTRATANTE deverá fornecer Laudo descritivo mensal das manutenções corretivas e preventivas realizadas dos respectivos equipamentos. Para tanto, a CONTRATADA deverá realizar os reparos dentro de prazos estabelecidos, com concordância do CONTRATANTE, com adequações e adaptações necessárias, para não haver interrupções e prejuízos dos serviços. Ainda com o objetivo de não prejudicar a continuidade dos serviços, o equipamento defeituoso deve ser, temporariamente, substituído enquanto estiver em manutenção. Se sua inexecução ou execução, sem prazo acordado com o CONTRATANTE, causar prejuízos ou transtornos no desempenho dos serviços, serão aplicadas as penalidades previstas no Edital;

10.6.17. Apresentar com antecedência o cronograma de execução da manutenção corretiva, ou sempre que se fizer necessário, disponibilizando, para o Grupamento de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, funcionários de manutenção, devidamente equipados (ferramentas, materiais) para reparos imediatos, assim como deverá manter equipamentos essenciais (reserva) ao funcionamento da prestação de serviço a fim de preservar o bom funcionamento do serviço;

10.6.18. Garantir por meios próprios, sem custos adicionais para a CONTRATANTE, a continuidade na prestação do serviço, em casos de interrupção no fornecimento, por força de emergências, calamidade pública ou ainda perante a necessidade de realização de obras ou reformas nas dependências da área de produção de refeições;

10.6.19. Manter o controle da temperatura adequada das dependências da área de produção de refeições, com registro diário. As cozinhas devem ser dotadas de sistemas de exaustão e de outros equipamentos, que reduzam a dispersão de gorduras e vapores, conforme estabelecido na NBR 14518 e respectivas regulamentações;

10.6.20. Adquirir e manter, no refeitório equipamentos para distribuição de água filtrada devidamente refrigerada, com torneira e em condições adequadas de funcionamento, uso e higienização;

10.6.21. Manter, em perfeitas condições de acondicionamento, os alimentos no interior dos equipamentos de refrigeração, utilizando somente material de PVC, polipropileno, polietileno ou de amidas;

10.6.22. Dispor de balanças eletrônicas, apropriadas à natureza e às necessidades que a prestação de serviço requer, em número suficiente e em condições adequadas de funcionamento;

10.6.23. Conservar em perfeitas condições de uso, limpeza e higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário e dos equipamentos necessários à natureza dos serviços a serem executados;

10.6.24. As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades e risco de contaminações;

10.6.25. O transporte e o adequado armazenamento dos produtos de limpeza e higiene, para utilização no local, deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

10.6.26. Será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, todo o material de higiene e limpeza necessários ao funcionamento das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas e sob responsabilidade da CONTRATADA;

10.6.27. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene nos banheiros, refeitório, cozinha e demais áreas de produção, bem como proceder a limpeza destes locais, durante todo o horário de distribuição das refeições;

10.6.28. Utilizar acessórios e produtos de higienização regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante, conforme aprovação do nutricionista da CONTRATANTE;

10.6.29. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços tais como: detergente, com alto poder bactericida e ação fungicida e desinfetante clorado para ampla higienização dos equipamentos, utensílios e ambiente, desincrustante para remoção de gordura carbonizada, para higienização de fornos, grelhas e fogões, desinfetante de amplo espectro para superfícies à base de monopersulfato de potássio (componente ativo), hipoclorito de sódio a 1% e álcool a 70% para desinfecção de superfícies, utensílios e equipamentos, sanitizante clorado para desinfecção de frutas e vegetais crus à base de dicloroisocianurato de sódio (componente ativo), sabonete líquido neutro e álcool gel a 70% para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos, assim como papel toalha branco, descartáveis não reciclados, além de esponja dupla face de boa qualidade, manta não tecido à base de fibras sintéticas unidas por resina e impregnada com mineral abrasivo (fibraço), pano de limpeza descartável, tipo cross hatch. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade, de acordo com a legislação sanitária vigente;

10.6.30. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal. Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados e em adequado estado de conservação, contendo saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes e em tamanho compatível com os mesmos;

10.6.31. Responsabilizar-se pelo manejo dos resíduos, da geração até a destinação final, de acordo com as normas e legislação vigente. A coleta deverá ocorrer, diariamente, em horário previamente determinado pela CONTRATADA;

10.6.32. A CONTRATADA será responsabilizada pelo recolhimento de todo lixo por ela produzido;

10.6.33. Executar um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dos mesmos. A desinsetização, incluindo formigas e abelhas, desratização e, quando necessária, a descupinização, deverá ser realizada periodicamente, por empresa especializada, em conformidade com legislação específica, com produtos desinfetantes

regularizados pelo Ministério da Saúde. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Estes procedimentos deverão estar descritos no Manual de Boas Práticas de Produção;

10.6.34. Realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto da área de produção de refeições e demais dependências relacionadas à prestação de serviço objeto deste TR, semestralmente, ou quando necessário, quando forem exclusivos da área de produção de refeições. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada. As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA;

10.6.35. Apresentar um cronograma referente à programação dos serviços referentes ao manejo de resíduos, controle de vetores e limpeza de caixas de gordura e esgoto. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;

10.6.36. A CONTRATADA obriga-se a manter sigilo sobre todas as informações a que tiver acesso durante a realização deste trabalho;

10.6.37. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas referentes aos custos indiretos de produção: gás e insumos correlatos;

10.6.38. A CONTRATADA fica proibida de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca da prestação dos serviços do Contrato, em qualquer meio de comunicação ou mídia, sem prévia autorização da CONTRATANTE;

10.6.39. A CONTRATADA deverá manter no estabelecimento um quadro fixo de pessoal, compatível com o volume, diversidade e complexidade das etapas de produção e distribuição das refeições, garantindo a qualidade do serviço prestado e o cumprimento dos horários estabelecidos, de modo que não tragam prejuízos ao Serviço. Para tal, sugere-se como referência o quantitativo estimado no ANEXO II, respeitando-se as categorias profissionais descritas no referido ANEXO, supervisionado por um Nutricionista, Responsável Técnico perante o CRN;

10.6.40. Exercer as atividades com pessoal capacitado e supervisionadas por pessoal tecnicamente competente;

10.6.41. Todos os funcionários deverão ser treinados previamente e deverão estar habilitados para os serviços que forem designados, no que se refere aos aspectos técnicos e operacionais, à legislação, às novas tecnologias e à segurança e à saúde ocupacional;

10.6.42. Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de Responsável Técnico/Gerente, com autonomia para imediata resolução dos problemas, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas nas Unidades que gerencia e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados, e membro de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. A necessidade de sua substituição deverá ser comunicada, previamente, à CONTRATANTE;

10.6.43. Apresentar os funcionários devidamente uniformizados e identificados. Os mesmos deverão expor condições adequadas de saúde e asseio;

10.6.44. Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos. Os uniformes devem ser substituídos, diariamente, e usados exclusivamente nas dependências internas da Unidade. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em locais específicos e reservados para esse fim;

10.6.45. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados pelos manipuladores de alimentos, com predominância de cor clara;

10.6.46. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como: cabelos cortados ou presos, barba feita, sem bigode, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

10.6.47. Não será permitido o uso de adornos pessoais (anéis, alianças, brincos, colares, pulseiras, relógios), e perfume;

10.6.48. É vedado fumar nas áreas de operação e portar telefone móvel, durante o serviço, pelos funcionários;

10.6.49. Os uniformes deverão ser repostos, periodicamente ou quando necessário, estando sempre em perfeito estado de conservação e limpos;

10.6.50. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e manter na Unidade os atestados de saúde ocupacional dos empregados, devidamente atualizados. Caberá à administração da Unidade a fiscalização dos documentos comprobatórios, respeitando os prazos vigentes e a qualquer momento, em que essa se fizer necessária. Os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades, que possam comprometer a segurança e a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, devem ser afastados e devidamente substituídos de suas atividades, enquanto persistirem essas condições de asseio;

10.6.51. Elaborar e implementar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), conforme determina a Norma Regulamentadora (NR) nº 9, do Ministério do Trabalho e Emprego;

10.6.52. Manter nas Unidades o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras nº 07 e nº 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977 e instalando e mantendo os Serviços Especializados de Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

10.6.53. Definir, a partir deste Programa, os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) a serem utilizados por todos os funcionários na Unidade (luvas de malha de aço, borracha e térmica, óculos de proteção, máscaras, casacos para proteção térmica, aventais, protetores de ouvido, entre outros), que devem estar em quantidade e em condições adequadas às atividades desenvolvidas no Serviço. Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT n° 3.214, de 08/06/1978 e suas alterações;

10.6.54. Caberá à CONTRATADA enviar ao Fiscal do Contrato até o 20º dia útil de cada mês, a escala de serviço dos empregados referente ao mês subsequente. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço e, consequentemente, desconto na fatura e/ou multa. As substituições deverão ser comunicadas por escrito e só poderão ser efetivadas após aprovação da administração da Unidade;

10.6.55. Substituir qualquer empregado no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, cuja conduta se evidenciar inconveniente ou inadequada com o exercício de suas funções, a juízo da CONTRATANTE;

10.6.56. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE;

10.6.57. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE, quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação dos serviços;

10.6.58. Atender, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela administração Pública, durante a execução dos serviços em objeto;

10.6.59. Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de serviço, com admissão de funcionários, com experiência comprovada de 01 ano na função e/ou com treinamento admissional;

10.6.60. Realizar programas de treinamento teóricos e práticos de pessoal para toda a sua equipe (operacional, administrativa e técnica) no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário (rotinas, higiene e segurança), abordando no mínimo os seguintes temas: rotina de funcionamento da área de produção de refeições, contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, com periodicidade trimestral ou sempre que houver necessidade, documentando o conteúdo, datas e frequências dos participantes, arquivando na Unidade a documentação que comprove este treinamento. Os treinamentos devem ser específicos para todas as etapas envolvidas no processo de prestação de serviço de alimentação e nutrição, incluindo as etapas de manipulação, produção, transporte, armazenamento e distribuição dos alimentos. Os funcionários deverão ser avaliados, continuamente, quanto à higiene, às técnicas e às práticas corretas, que garantam a inocuidade das refeições oferecidas, com vistas a evitar a transmissão de doenças por alimentos;

10.6.61. Manter planejamento estratégico de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, como greves de transporte público e outros, que possam ameaçar a continuidade dos serviços, objeto de Contrato, garantindo a regularidade do fornecimento de gêneros/refeições aos usuários, adequadamente;

10.6.62. Assumir os encargos trabalhistas e fiscais resultantes da execução do Contrato. A inadimplência da CONTRATADA com esses encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade do seu pagamento;

10.6.63. Deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e ônus para a CONTRATANTE;

10.6.64. Arcar com todas as despesas decorrentes do Contrato, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos à execução dos serviços e aos seus empregados;

10.6.65. Todo o pessoal designado para a Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos relacionado neste Termo de Referência deverá cumprir, integralmente, a sua jornada de trabalho, sendo vedado o deslocamento de pessoal para outras Unidades ou postos de trabalho, após iniciada a jornada diária;

10.6.66. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.6.67. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

10.6.68. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da administração Pública;

10.6.69. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

10.6.70. Elaborar, adotar, disponibilizar e atualizar, sempre que necessário, o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS), em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº 275/02. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade;

10.6.71. Implantar na área de produção de refeições as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços e apresentar o MBPPS ao nutricionista da CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, após o início do Contrato;

10.6.72. Controlar e registrar os pontos críticos, na forma de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP). Estes devem ser disponibilizados aos funcionários envolvidos, à Gerência da CONTRATADA, à CONTRATANTE e aos órgãos de fiscalização dos serviços;

10.6.73. Submeter-se à ampla e permanente fiscalização do nutricionista da CONTRATANTE e/ou Fiscal do Contrato da administração da Unidade sobre todas as fases da execução do objeto da presente licitação;

10.6.74. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas), em sacos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS).

10.6.75. A CONTRATADA deverá fornecer, mensalmente, as análises microbiológicas e respectivos Laudos das preparações, que compõem o Café da Manhã e o Almoço conforme estipulado pela CONTRATANTE. O nutricionista da CONTRATANTE poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a

arcar com o custo dos exames e o fornecimento do Laudo à CONTRATANTE. Todas as coletas deverão ser realizadas de acordo com os procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas;

10.6.76. O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os Laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços; Uma cópia do Laudo deve ser entregue ao CONTRATANTE, assim que os resultados estiverem disponíveis;

10.6.77. No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica;

10.6.78. As águas minerais devem possuir Laudo microbiológico, por lote, emitidas pela empresa responsável pelo seu fabrico que devem ser apresentados à CONTRATANTE, sempre que solicitado;

10.6.79. Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pelos servidores da Estação de Bombeiro de Ferraz de Vasconcelos, que compõe este TR, serão realizados por nutricionista da CONTRATANTE, que deverão notificar a Divisão de Vigilância em Saúde (DVS) local, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do Laudo à CONTRATANTE;

10.6.80. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE;

10.6.81. Apresentar, em caso de necessidade avaliada pelo nutricionista da CONTRATANTE, o Laudo de análise microbiológica das amostras de 8 (oito) preparações de uma grande refeição, 1(um) swab ou lavado de mãos de manipulador, 1(um) swab de superfície/utensílio, 1(uma) amostra de água. Todas as amostras deverão ser à escolha da nutricionista da CONTRATANTE;

10.6.82. Nas situações em que seja constatada a necessidade de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, toxicológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, a expensas da CONTRATADA, a serem realizados em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitários de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de

acordo com a legislação sanitária vigente, caberá contatar o nutricionista da CONTRATANTE, na urgência que o caso requer;

10.6.83. Responder, perante a CONTRATANTE e perante terceiros, pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos e das refeições preparadas e distribuídas. A fiscalização exercida pelo nutricionista da CONTRATANTE não exclui a CONTRATADA de responsabilidades, por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do Contrato;

10.6.84. Elaborar cardápios seguindo, rigorosamente, as determinações previstas neste TR. Caso ocorram situações em que o fornecimento das refeições não esteja em conformidade com o mesmo, a CONTRATADA ficará sujeita às sanções;

10.6.85. Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados por si, prepostos ou empregados a terceiros em decorrência da execução do objeto do Contrato;

10.6.86. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições da habilitação e qualificação exigidas na presente licitação;

10.6.87. Está vedada à CONTRATADA a comercialização de produtos de confeitaria, bomboniére, refrigerantes e bebidas alcoólicas ou qualquer outro alimento que esteja em desacordo a este Projeto;

10.6.88. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições do Contrato, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens da lista de alimentos e preparações complementares;

10.6.89. Manter, integralmente, do início ao fim da distribuição das refeições, os cardápios do dia. Qualquer alteração no cardápio deverá ser, previamente, comunicada ao nutricionista da Contratante com as devidas justificativas, por escrito. Se a substituição não for com a anuência da CONTRATANTE, a mesma se desobriga ao pagamento da referida refeição;

10.6.90. Manter materiais e produtos de higienização adequados e apropriados nas dependências da área de produção de refeições, visando atender aos empregados, tais como: sabão líquido neutro glicerinado, álcool gel a 70%, pano multiuso e toalha de papel não reciclado, detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos;

10.6.91. Disponibilizar, aos usuários do refeitório, produtos de higienização para as mãos: sabão líquido neutro glicerinado, toalha de papel não reciclado e álcool a 70%, assim como coletor de resíduo com tampa acionada por pedal;

10.6.92. Utilizar, nas dependências da área de produção de refeições, apenas gêneros/produtos alimentícios descritos neste Termo de Referência para o planejamento alimentar;

10.6.93. Disponibilizar materiais de consumo e utensílios, descritos neste Termo de Referência;

10.6.94. Adquirir gêneros/produtos alimentícios, preferencialmente, agros ecológicos e/ou orgânicos e não transgênicos. A aquisição destes gêneros/produtos deve ser preferencialmente, advinda da agricultura familiar ou de suas Associações e Cooperativas;

10.6.95. A CONTRATADA deverá adotar práticas relacionadas às boas práticas ambientais/sustentabilidade, na execução dos serviços, conforme Decreto 7.011/2024, de que regulamenta a Lei 14.133/21, demais legislação e normas ambientais;

10.6.96. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática, contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

10.6.97. Identificar e corrigir possíveis vazamentos;

10.6.98. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios e dos alimentos;

10.6.99. É vedado manter a torneira aberta, com recipiente embaixo transbordando, assim como, mantê-la aberta, enquanto o funcionário ausentar-se do ponto de uso;

10.6.100. É vedado executar operações de lavagem e descasque de legumes, simultaneamente, com a torneira aberta;

10.6.101. A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia;

10.6.102. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração; identificar a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada, imediatamente, à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências;

10.6.103. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação

de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;

10.6.104. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do Programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos, realizando a coleta seletiva e o adequado armazenamento e destino final dos resíduos provenientes da produção e distribuição das refeições, de acordo com o preconizado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei n° 12.305/2010) considerando que o resíduo produzido tem características físicas do tipo seco e de composição inorgânica (embalagens plásticas, papel, papelão, alumínio, vidro e madeira) e do tipo físico úmido ou molhado e de composição orgânica (restos de alimentos preparados ou não), segundo a NBR 10.004.24;

10.6.105. Os resíduos sólidos deverão ser, devidamente, acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados, temporariamente, sob refrigeração, até o momento de sua remoção, podendo ser compostados pela empresa terceirizada;

10.6.106. Nas etapas de planejamento, de aquisição de gêneros e produção do cardápio diário, deverão ser observadas a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica, para cada etapa do processo produtivo das refeições;

10.6.107. A etapa de acondicionamento dos resíduos compreende a separação destes na fonte, ou seja, os resíduos deverão, inicialmente, ser separados;

10.6.108. Sobras de embalagens e demais resíduos recicláveis: deverão ser separados por tipo, segundo a classificação da Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/2013 - Código de Cores para Coleta Seletiva;

10.6.109. Os recipientes para transporte e acondicionamento de resíduos de coleta seletiva, quando adotada a reciclagem simples, devem ser baseados na Resolução CONEMA n°55 (INEA), de 13/12/ 2013 – cor azul (recicláveis) e cor marrom (compostáveis);

10.6.110. A CONTRATADA deverá utilizar contentores às suas expensas, para o manejo de resíduos recicláveis, que deverão ser armazenados no setor de caixotaria e resíduos secos. A utilização desses contentores deverá obedecer ao código de cores para coleta seletiva e símbolos do tipo de material: azul (recicláveis); marrom (compostáveis) e cinza (resíduo não reciclável) ou ainda: azul (papel e papelão), vermelho (plástico), verde (vidro), amarelo (metal), preto (madeira), marrom ou branco (resíduos orgânicos), cinza (resíduo geral não reciclável ou misturado ou contaminado não passível de separação);

10.6.111. A remoção dos resíduos úmido e seco dos setores de produção deverá ser realizada, no mínimo 02 (duas) vezes por dia, após o almoço e o jantar;

10.6.112. Os resíduos orgânicos deverão ser transportados diariamente (inclusive sábados, domingos e feriados) atendendo às normas vigentes do municipio para o transporte de resíduos urbanos. Esses resíduos deverão ser adequadamente dispostos em aterro sanitário devidamente licenciado pelo órgão ambiental competente ou encaminhados para compostagem em Cooperativas;

10.6.113. Todos os resíduos deverão ser transportados, seguido de Manifesto de Transporte de Resíduos - MTR, a ser expedido pela CONTRATADA, onde são identificados os tipos de resíduo, o estado físico, a origem, o acondicionamento, a procedência, o tratamento/disposição, a identificação do gerador do resíduo, a empresa transportadora do resíduo (quando optar por terceirizar a coleta) e o receptor do resíduo;

10.6.114. Para todos os resíduos gerados durante a produção de refeições pela CONTRATADA sejam eles recicláveis ou não, deverá ser submetido à apreciação do Fiscal do Contrato, um Plano de Trabalho detalhado, contemplando todas as informações pertinentes aos procedimentos adotados, às empresas envolvidas e aos processos utilizados para o cumprimento do Contrato. Para tanto, a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07 que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às cooperativas ou para as Centrais de Tratamento de Resíduos (CTR) que são Aterros Sanitários para descarte ambientalmente adequado;

10.6.115. Em relação ao descarte dos resíduos provenientes da limpeza das caixas de gordura e da desobstrução das tubulações de esgoto, a CONTRATADA deverá encaminhar cópia do Manifesto de Resíduos ao Fiscal do Contrato;

10.6.116. A CONTRATADA deverá minimizar a utilização de materiais descartáveis, de modo a reduzir o volume desses resíduos. Quando necessário, utilizar, preferencialmente, materiais em papel ou optar por material reciclável;

10.6.117. A CONTRATADA deverá ser responsável pelos serviços necessários para a recuperação do Meio Ambiente, assim como por indenizações, multas e outros custos associados, decorrentes de danos e/ou impactos ambientais indesejados, causados por ela e/ou seus empregados e/ou seus prestadores de serviços;

10.6.118. A CONTRATADA deverá descrever em seu Manual de Boas Práticas o Procedimento Operacional Padronizado para Gerenciamento de Resíduos;

10.6.119. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem,

efetuando o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico, e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA – Instituto Estadual do Ambiente, entre outros). Para tanto, a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às Associações e Cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às Cooperativas ou Associações;

10.6.120. Destinação final de pilhas, baterias e lâmpadas: a fim de gerar menos impacto sobre os recursos naturais, o descarte desses materiais deverá seguir um Programa de Sustentabilidade adequado, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30/06/1999 ou seguir as orientações do setor responsável pelo destino dos resíduos do Local;

10.6.121. Controlar níveis de ruídos gerados pelos equipamentos instalados na área de produção de refeições;

10.6.122. A CONTRATADA aceitará, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle, a serem adotados pela CONTRATANTE;

10.6.123. A Contratada não está autorizada a realizar subcontratação, constituindo assim motivo para rescisão contratual, em conformidade à Lei 14.133/21;

10.6.124. Ficam vedadas à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o Objeto do presente Contrato, no interior do Refeitório da CONTRATANTE;

10.6.125. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display e outros) nas dependências do Grupamento de Bombeiros.

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

A gestão do contrato será organizada em diversas frentes, visando assegurar a execução eficaz e a conformidade dos serviços prestados, conforme os preceitos da Lei nº 14.133/2021. Para isso, o modelo de gestão deverá contemplar os seguintes subtópicos:

11.1. Designação da Equipe de Gestão e Fiscalização

- Gestor do Contrato:
  - Fica Designado o Gestor do Contrato o Sr. Eduardo Barros dos Santos.
  - Responsável pelo acompanhamento global do contrato, análise de relatórios, tomada de decisões e comunicação com a contratada.

- Atua como elo principal entre a Administração e a empresa contratada, garantindo a conformidade dos serviços com as cláusulas contratuais e os padrões estabelecidos neste Termo de Referência.

- Fiscal Técnico:
  - Fica Designada a Fiscal do Contrato a Sra. Cesar Augusto Cardoso da Cruz.
  - Responsável por realizar vistorias in loco diárias, monitorar a execução operacional, elaborar checklists e registrar não conformidades.
  - Possuir autonomia para solicitar correções imediatas e propor medidas corretivas.

11.2. Instrumentos e Procedimentos de Acompanhamento

- Registros e Checklists:
  - Utilização de um livro de ocorrências ou sistema digital para registro diário de atividades, ocorrências e medidas adotadas.
  - Aplicação de checklists periódicos de conformidade operacional e sanitária, com registro de dados e eventuais não conformidades.
- Relatórios Operacionais:
  - A contratada deverá enviar relatórios mensais detalhados, contendo informações sobre:
    - Quantitativos de refeições servidas.
    - Consumo e controle de insumos e estoque.
    - Ocorrências operacionais, sanitárias e eventuais ações corretivas.

- Reuniões Periódicas:
  - Realização de reuniões mensais entre a contratada e a equipe de gestão para análise dos relatórios, discussão de desafios e alinhamento das ações corretivas.
  - Reuniões extraordinárias poderão ser convocadas sempre que identificadas não conformidades significativas.

11.3. Procedimentos de Fiscalização e Monitoramento In Loco

- Vistorias Diárias:
  - Inspeções realizadas pelo fiscal técnico para verificar o cumprimento dos padrões de higiene, segurança alimentar e operacional.
  - Documentação fotográfica e registros de inspeção, que deverão ser disponibilizados à Administração.

- Auditorias e Inspeções Programadas:

- Planejamento de auditorias periódicas para avaliação da execução contratual, podendo incluir análise documental, verificação de processos e amostragem de refeições.

11.4. Mecanismos de Comunicação e Relatórios de Desempenho

- Fluxo de Comunicação:
  - Estabelecimento de canais diretos e formais de comunicação entre a contratada e a equipe de gestão, de modo a garantir a rápida troca de informações e a resolução de problemas.

- Relatórios de Desempenho:
  - Elaboração de relatórios periódicos (mensais e trimestrais) que compilam os indicadores de desempenho, evolução da execução e ações corretivas aplicadas.

- Transparência e Acesso à Informação:
  - Os registros, relatórios e resultados das inspeções deverão estar disponíveis para consulta interna e, quando exigido, para auditoria externa.

11.5. Medidas Corretivas e Aplicação de Sanções

- Identificação de Não Conformidades:
  - Registro sistemático de irregularidades e não conformidades identificadas durante as vistorias e auditorias.

- Ações Corretivas:
  - Exigência de imediata correção das falhas identificadas, com prazos estipulados e acompanhamento da efetividade das medidas adotadas.

- Aplicação de Penalidades:
  - Previsão contratual de sanções (advertências, multas ou, em casos extremos, rescisão contratual) em função do descumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato.

11.6. Indicadores de Qualidade e Eficiência

- Definição de Indicadores:
  - Estabelecimento de indicadores de desempenho (KPIs) para monitorar a qualidade dos serviços, como a conformidade sanitária, número de refeições servidas, tempo de atendimento e índice de satisfação dos usuários.

- Avaliação Periódica:

- Revisão e análise dos indicadores, com relatórios comparativos ao longo do tempo, de modo a identificar tendências e oportunidades de melhoria contínua na prestação dos serviços.

- Feedback e Melhoria Contínua:
  - Implantação de mecanismos de feedback, que permitam a inclusão de sugestões e reclamações dos usuários, contribuindo para o aprimoramento constante do serviço.

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Os critérios de seleção por meio de PREGÃO ELETRÔNICO estabelecem as exigências para que os licitantes demonstrem sua capacidade técnica, jurídica e fiscal de executar o contrato, assegurando transparência, legalidade e a melhor relação custo-benefício para a administração pública. Os critérios também incluem a avaliação técnica e financeira das propostas, garantindo que a contratação atenda aos requisitos de qualidade e economicidade.

12.1. Requisitos *de Habilitação*

12.1.1. Habilitação *Jurídica*

Os licitantes devem apresentar a seguinte documentação para comprovação da habilitação jurídica:

- Registro comercial (para empresas individuais).
- Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, devidamente registrados na Junta Comercial (para sociedades empresárias).
- Documentação de constituição de sociedade simples, quando aplicável.
- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- Procuração ou documento equivalente que comprove a capacidade do representante legal para participar da licitação em nome da empresa.

12.1.2. Regularidade *Fiscal e Trabalhista*

Os licitantes *devem* comprovar:

- Regularidade com a Receita Federal, incluindo a Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.
- Certidão de regularidade fiscal estadual e municipal, de acordo com a localização da sede da empresa.
- Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).
- Certidão de regularidade trabalhista, como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- DECLARAÇÃO de cumprimento das condições de Contratação de Pessoas com Deficiência e Reabilitados da Previdência Social.

- DECLARAÇÃO de cumprimento das condições de Contratação de Aprendizes.

12.1.3. Qualificação *Técnica*

Os licitantes devem demonstrar capacidade técnica para a execução do contrato, apresentando:

- Atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por entidades públicas ou privadas que comprovem a experiência do licitante na prestação de serviços semelhantes.
    - Critério de Quantidade: O(s) atestado(s) apresentado(s) deve(m) comprovar, no mínimo, 50% das quantidades estimadas para o somatório de refeições, com base na classificação provisória em primeiro lugar. Será permitido o somatório das quantidades descritas em múltiplos atestados para atingir esse percentual.
    - O licitante deverá apresentar atestado(s) que comprove(m) a prestação de serviços de no mínimo 1 (um) anos de execução de serviço compatível.

- Relação de profissionais qualificados, incluindo nutricionistas registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) e outros técnicos diretamente envolvidos na execução do contrato.
- Declaração de que dispõe da infraestrutura e equipamentos necessários para atender aos requisitos operacionais descritos no Termo de Referência.
    - Atestado de Vistoria Técnica ao local de prestação de serviço.
    - A visita deverá ser previamente agendada com o Gestor Responsável com a solicitação de visita por meio do e-mail seguranca@ferrazdevasconcelos.sp.gov.br e após comprovação da visita, será fornecido Atestado de Vistoria Técnica emitido pelo Município de Ferraz, para ser anexado na documentação de habilitação.

12.1.4. Qualificação *Econômico-Financeira*

Os licitantes devem comprovar:

- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, devidamente registrados, que atestem a boa saúde financeira da empresa.
- Índices de liquidez geral, liquidez corrente e endividamento geral que indiquem capacidade de cumprimento das obrigações contratuais.
- Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial.

12.2. Critérios *de Avaliação das Propostas*

12.2.1. Conformidade *com o Termo de Referência*

As propostas serão avaliadas com base na aderência aos requisitos técnicos descritos no Termo de Referência, incluindo:

- Conformidade com as especificações dos serviços e produtos.
- Garantia de que os alimentos e serviços atenderão aos padrões de qualidade, segurança alimentar e sustentabilidade.

12.2.2. Melhor *Relação Custo-Benefício*

O critério de julgamento será o de menor preço global, desde que a proposta esteja em conformidade com os requisitos técnicos mínimos exigidos. Propostas que ofereçam valores muito inferiores ao mercado deverão ser analisadas para evitar riscos de inexequibilidade.

12.2.3. Análise *Técnica*

- Avaliação qualitativa dos atestados de capacidade técnica apresentados, com verificação da experiência do licitante na execução de contratos similares.
- Validação da equipe técnica proposta, garantindo a presença de profissionais qualificados, como nutricionistas e outros técnicos especializados.

12.2.4. Desclassificação *de Propostas*
As propostas serão desclassificadas caso:

- Não atendam aos requisitos mínimos de habilitação técnica, jurídica ou fiscal.
- Apresentem preços manifestamente inexequíveis ou excessivamente superiores à média de mercado.
- Contenham erros graves ou falhas técnicas que comprometam a execução do contrato.

12.3. Garantia *de Execução*

O vencedor da licitação deverá apresentar garantia contratual equivalente a 5% do valor global contratado, conforme permitido pela Lei nº 14.133/2021, para assegurar a fiel execução do contrato.

13. ESTIMATIVA DE CUSTOS

A estimativa de custos constitui etapa essencial do planejamento da contratação, permitindo à Administração aferir a viabilidade orçamentária da demanda, estabelecer parâmetros de referência para a licitação e avaliar a economicidade da solução escolhida. A elaboração da estimativa considerou dados de mercado, contratações similares realizadas por órgãos públicos, projeções operacionais da unidade requisitante e composições de custos referenciais atualizadas.

ITEM	TIPO DE ATENDI-MENTO	DIAS ÚTEIS	FINS DE SEMANA E FERIADOS (9 DIAS)	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO	TOTAL ESTIMADO ANUAL
01	Desjejum	24 x 21 = 504	20 x 9 = 180	684	8208	R$ 13,96	**R$ 114.604,20**
02	Almoço	12 x 21 = 252	12 x 9 = 108	360	4320	R$ 38,05	**R$ 164.376,00**
03	Lanche Tarde	12 x 21 = 252	12 x 9 = 108	360	4320	R$ 16,98	**R$ 73.353,60**
04	Jantar	12 x 21 = 252	12 x 9 = 108	360	4320	R$ 38,02	**R$ 164.224,80**
Total Global		1.260	504	1.764	21.168	-	**R$ 516.558,60**

a) Metodologia adotada

A metodologia utilizada baseou-se nos seguintes elementos:

- Levantamento de preços praticados em contratações similares realizadas por outros entes públicos, com base em pesquisas no Painel de Preços do Governo Federal, sites institucionais e bases estaduais;
- Dados do Projeto Básico da unidade requisitante, incluindo os quantitativos médios de refeições por tipo, frequência semanal, turnos e sazonalidade da demanda;
- Composições referenciais de custo por tipo de refeição (desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar), considerando insumos, mão de obra, materiais, EPIs, transporte, tributos, despesas indiretas, taxa de administração e margem de lucro;
- Parâmetros técnicos fornecidos pela equipe de nutrição, com base nas gramaturas das preparações, valor calórico por refeição e exigências operacionais;
- Convenções coletivas de trabalho da categoria, utilizadas como base para os custos com pessoal (salários, benefícios, encargos sociais, provisões rescisórias e substituições);

b) Cálculo estimado do valor contratual

Com base na estimativa mensal de 1.764 refeições e nos valores médios praticados no mercado, estimou-se os valores apresentados na tabela apresentada acima.

O valor contratual poderá ser reajustado anualmente com base na variação de índices econômicos oficiais, conforme o art. 134 da Lei nº 14.133/2021, ou por repactuação, caso haja alteração dos custos de mão de obra conforme as normas trabalhistas.

c) Justificativa de economicidade

A adoção do modelo de execução indireta com fornecimento completo, por empresa especializada, apresenta vantagens econômicas significativas:

- Redução de custos com pessoal próprio e encargos previdenciários;
- Evita despesas com aquisição de insumos, equipamentos e manutenção direta;
- Elimina riscos de passivos trabalhistas para a Administração;
- Permite maior previsibilidade de despesas, com pagamentos mensais vinculados à medição efetiva dos serviços;
- Possibilita negociação de insumos em escala pela contratada, gerando economia indireta para o Município.

A contratação planejada, portanto, demonstra-se viável, eficiente e compatível com os princípios da economicidade, eficiência e planejamento orçamentário exigidos pela Lei nº 14.133/2021.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Nos termos do artigo 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública analisou a possibilidade de parcelamento do objeto como forma de fomentar a ampla competitividade e incentivar a participação de micro e pequenas empresas na contratação dos serviços de alimentação da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos. Contudo, após avaliação técnica detalhada, concluiu-se que o fracionamento do objeto não é recomendável, tampouco viável, sob pena de comprometer a eficiência, a padronização e a segurança sanitária do serviço a ser prestado.

A prestação dos serviços de alimentação envolve uma sequência contínua e interdependente de etapas, que vão desde o planejamento nutricional e aquisição dos gêneros alimentícios até o preparo, cocção, distribuição das refeições, higienização dos ambientes, controle técnico e supervisão operacional. Essas fases compõem uma cadeia operacional única, cuja fragmentação, por meio de contratações parciais e distribuídas entre diferentes fornecedores, implicaria aumento na complexidade de gestão e fiscalização, dificultando a coordenação entre as atividades, comprometendo a padronização dos cardápios, a rastreabilidade dos insumos e o cumprimento das normas sanitárias.

Além disso, o eventual parcelamento do objeto poderia gerar conflitos operacionais e contratuais, uma vez que a responsabilidade pelas falhas seria pulverizada entre múltiplos executores, dificultando a responsabilização objetiva e a adoção de medidas corretivas imediatas. A prestação do serviço por uma única empresa permite maior controle técnico,

resposta mais ágil às intercorrências, integração das equipes e otimização dos recursos materiais e humanos, além de assegurar ganhos de escala e previsibilidade orçamentária.

Do ponto de vista da economicidade, a contratação unificada viabiliza uma estrutura mais racional de custos, permitindo à empresa contratada organizar sua logística de forma integrada, reduzir desperdícios e utilizar pessoal multifuncional, refletindo positivamente no valor global da proposta. O fracionamento, ao contrário, implicaria custos indiretos adicionais, maior risco de ociosidade de equipes e aumento nos preços unitários dos serviços licitados.

Diante de tais considerações, declara-se, com fundamento técnico, que o objeto da presente contratação não comporta parcelamento, devendo ser executado de forma integral por uma única empresa, como forma de garantir a eficiência da prestação dos serviços, a segurança alimentar do efetivo militar e a adequada gestão administrativa e contratual por parte da Administração.

15. AVALIAÇÃO DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

A avaliação de riscos é instrumento essencial para a prevenção de falhas na execução contratual e para a tomada de decisões informadas ao longo da vigência do contrato. No caso específico da prestação dos serviços de alimentação e nutrição ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, foram identificados riscos operacionais, técnicos, administrativos e legais que podem impactar a continuidade e a qualidade dos serviços contratados.

Considerando a natureza contínua do serviço, o seu caráter essencial à rotina da corporação e os requisitos rígidos de segurança alimentar, qualquer disfunção pode comprometer o desempenho da unidade. Assim, foram mapeados os principais riscos associados ao objeto da contratação, classificando-se sua probabilidade de ocorrência e impacto, e definindo-se estratégias de mitigação específicas.

Abaixo, apresenta-se a matriz de risco simplificada, contendo os eventos identificados, seu nível de criticidade e as medidas propostas para tratamento:

Nº	Evento de Risco	Impacto	Probabilidade	Classificação	Estratégia de Mitigação
1	Interrupção no fornecimento das refeições	Alto	Média	Elevado	Exigir plano de contingência e estoque mínimo de insumos; cláusula de penalidade por falha.
2	Ausência de manipuladores ou substituição tardia de funcionários	Médio	Alta	Elevado	Exigir banco de reservas, escala de revezamento e substituição em até 24h.
3	Descumprimento de normas sanitárias e contaminação de alimentos	Alto	Média	Elevado	Exigir Manual de Boas Práticas, controle microbiológico, POPs e laudos mensais.
4	Atraso ou falha no fornecimento de alimentação emergencial (marmitex)	Médio	Média	Moderado	Estabelecer tempo máximo de resposta (60 min); prever logística dedicada para emergências.

5	Rotatividade elevada da equipe e perda de capacitação	Médio	Alta	Elevado	Exigir capacitações periódicas e manutenção do mesmo quadro funcional sempre que possível.
6	Atraso no pagamento de salários ou encargos trabalhistas	Médio	Baixa	Moderado	Exigir comprovação mensal de regularidade trabalhista e previdenciária.
7	Falhas no acompanhamento e fiscalização do contrato pela Administração	Alto	Média	Elevado	Capacitar os fiscais; estabelecer reuniões periódicas e relatórios com indicadores.
8	Variação acentuada de preços de insumos, gerando risco de desequilíbrio	Médio	Média	Moderado	Prever cláusula de reajuste, repactuação e reequilíbrio econômico-financeiro.
9	Fornecimento de refeições com baixa aceitação ou qualidade sensorial inadequada	Médio	Média	Moderado	Aplicar avaliações mensais de aceitação e exigir correções imediatas.
10	Inexecução parcial ou descumprimento reiterado das obrigações contratuais	Alto	Baixa	Moderado	Aplicação gradual de penalidades e possibilidade de rescisão por inexecução.

A identificação e o tratamento desses riscos permitirão à Administração adotar medidas proativas, promover a fiscalização preventiva e garantir a entrega dos serviços contratados com qualidade e regularidade. O acompanhamento será contínuo ao longo da

execução contratual, com reavaliação da matriz de risco sempre que houver mudanças relevantes nas condições operacionais, legais ou administrativas.

16. DECLARAÇÃO SOBRE PARCELAMENTO DO OBJETO

Nos termos do artigo 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, a Administração Pública avaliou, na fase de planejamento da presente contratação, a possibilidade de parcelamento do objeto, com vistas a ampliar a competitividade do certame e fomentar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que técnica e economicamente viável. Contudo, diante das características do serviço e da interdependência entre suas etapas, constatou-se que a fragmentação do objeto comprometeria a padronização, a eficiência e a segurança na execução contratual, sendo, portanto, tecnicamente desaconselhável.

A prestação do serviço de alimentação ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos exige um conjunto integrado de ações, que vão desde a aquisição e logística dos insumos até o preparo, cocção, porcionamento, distribuição, higienização e controle técnico-nutricional das refeições. Trata-se de uma cadeia operacional contínua e inseparável, cujo desempenho depende da sinergia entre os elementos que a compõem. A eventual divisão do objeto entre diferentes fornecedores dificultaria o controle sanitário, comprometeria a rastreabilidade dos processos, geraria risco de sobreposição de responsabilidades e aumentaria o ônus administrativo da gestão contratual.

Além disso, a prestação de serviços em ambiente militar, sob regime de plantão ininterrupto e com possibilidade de acionamento emergencial, exige uma logística altamente coordenada, com resposta imediata e total confiabilidade. A atuação de diferentes fornecedores em pontos distintos da cadeia de produção comprometeria essa resposta, podendo gerar atrasos, falhas de comunicação e diminuição na qualidade da alimentação oferecida ao efetivo em serviço.

Do ponto de vista econômico, a contratação unificada permite à empresa vencedora otimizar sua estrutura, racionalizar recursos, integrar equipes, padronizar processos e reduzir desperdícios, resultando em ganhos de escala que se refletem diretamente nos custos globais da operação. O parcelamento, ao contrário, tenderia a aumentar os preços unitários, em razão da duplicidade de estruturas, da perda de sinergia operacional e da elevação dos custos administrativos e logísticos.

Dessa forma, com base nos aspectos técnicos, operacionais, jurídicos e econômicos analisados, a Administração declara que não é recomendável o parcelamento do objeto, devendo a contratação ocorrer de forma unificada, garantindo, assim, a integralidade da prestação, a padronização dos serviços, a segurança alimentar do efetivo militar e a adequada gestão contratual.

17. INDICAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A definição clara dos resultados esperados com a contratação e a previsão de indicadores de desempenho são essenciais para assegurar a eficácia da gestão contratual, a

transparência na prestação dos serviços e a responsabilidade da empresa contratada na entrega de resultados compatíveis com os objetivos da Administração Pública.

17.1. Resultados pretendidos com a contratação

A contratação dos serviços de alimentação e nutrição para o Grupamento de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos visa alcançar os seguintes resultados concretos:

- Garantia do fornecimento contínuo e regular de refeições nutricionalmente balanceadas, em quantidade e qualidade adequadas, à população em situação de vulnerabilidade social;
- Manutenção dos padrões sanitários, de higiene e segurança alimentar, conforme legislação vigente e boas práticas de fabricação;
- Redução da insegurança alimentar no território do município, como estratégia de promoção da cidadania, inclusão social e dignidade humana;
- Aprimoramento da gestão pública dos serviços de alimentação, por meio da terceirização com acompanhamento técnico e controle de desempenho;
- Satisfação do público atendido, com foco em acolhimento, respeito e qualidade do serviço prestado.

17.2. Indicadores de desempenho propostos

Para garantir o monitoramento efetivo da execução contratual, serão utilizados indicadores de desempenho quantitativos e qualitativos, a serem acompanhados pela equipe de fiscalização designada pela Administração. A seguir, os principais indicadores sugeridos:

Indicador	Descrição	Meta de desempenho	Periodicidade de medição
1. Regularidade no fornecimento	Percentual de dias com fornecimento integral das refeições previstas em contrato	≥ 98%	Mensal
2. Qualidade das refeições	Avaliação técnica (nutricionista/fiscal) quanto à conformidade com o cardápio, porcionamento e temperatura	≥ 95% de conformidade	Mensal
3. Satisfação do usuário	Avaliação dos usuários por meio de formulário ou pesquisa de opinião	≥ 85% de aprovação	Trimestral

4. Apresentação de relatórios e documentos obrigatórios	Entrega tempestiva de fichas técnicas, relatórios de controle, laudos sanitários, etc.	100% no prazo	Mensal
5. Regularidade trabalhista e previdenciária	Entrega de comprovantes de pagamento de salários, encargos sociais e FGTS dos funcionários alocados	100% no prazo	Mensal
6. Atendimento a notificações da fiscalização	Resposta e correção de não conformidades apontadas pela fiscalização	≥ 90% no prazo	Mensal

Esses indicadores poderão ser aprimorados e complementados no instrumento contratual, conforme especificidades locais e capacidade de monitoramento da Administração.

18. COMPATIBILIDADE COM O PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES (PAC)

Nos termos do artigo 19 da Lei nº 14.133/2021 e conforme as diretrizes estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 1, de 10 de janeiro de 2019 (com redação atualizada pela IN SEGES/ME nº 65/2021), todas as contratações públicas devem estar devidamente inseridas no Plano Anual de Contratações – PAC, instrumento que orienta o planejamento estratégico das aquisições, a racionalização da gestão orçamentária e a eficiência na alocação dos recursos públicos.

A presente contratação, que tem por objeto a prestação de serviços de alimentação e nutrição ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos, levando em consideração a vacância legal e início do PAC apenas no ano de 2025 o mesmo apenas será vinculado no ano de 2026, classificada como serviço continuado com fornecimento de bens associados, nos termos das regras funcionais-programáticas estabelecidas pela Administração.

19. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DISPONIBILIDADE DE RECURSOS

Nos termos do artigo 7º, §2º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, toda contratação pública deve estar condicionada à existência de previsão de recursos orçamentários com a indicação das respectivas dotações. Tal exigência visa garantir a legalidade orçamentária, o equilíbrio fiscal e a responsabilidade na gestão dos recursos públicos, assegurando a execução contratual com suporte financeiro previamente definido.

19.1. Verificação da dotação orçamentária

A Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil de Ferraz de Vasconcelos, unidade responsável pela gestão contratual da Estação de Bombeiros, procedeu à verificação e à reserva da dotação orçamentária específica para o custeio dos serviços de alimentação e nutrição descritos neste Termo de Referência. A dotação está inserida nas classificações funcionais-programáticas do orçamento vigente e contempla integralmente os custos estimados com:

- Fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Remuneração da equipe técnica e operacional da contratada;
- Encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes;
- Despesas administrativas e logísticas associadas à execução dos serviços;
- Provisão de recursos para reajuste anual e eventual reequilíbrio econômico-financeiro, conforme a legislação aplicável.

A unidade orçamentária gestora compromete-se a garantir a disponibilidade dos créditos orçamentários necessários à execução integral do contrato, durante sua vigência, inclusive em caso de prorrogação ou execução em mais de um exercício financeiro.

19.2. Fonte de recursos e natureza de despesas

Os recursos destinados à contratação são provenientes de dotação própria do Município de Ferraz de Vasconcelos, alocados no orçamento da Secretaria Municipal de Administração ou equivalente, classificados como despesa corrente, conforme plano de contas da contabilidade pública.

A natureza da despesa corresponderá à rubrica – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica", exceto se houver rubrica municipal mais específica compatível com o objeto da contratação. Eventuais complementações com recursos oriundos de convênios, termos de cooperação ou programas estaduais/federais deverão ser formalizadas e devidamente registradas nos autos antes da assinatura do contrato.

19.3. Declaração de Adequação Orçamentária

Como etapa prévia à publicação do edital, será emitida pela unidade gestora a Declaração de Adequação Orçamentária e Disponibilidade de Recursos, documento que certificará:

- A existência de previsão orçamentária compatível com o objeto da contratação;
- Que os valores estimados foram incluídos e reservados no orçamento anual do exercício;
- Que há disponibilidade financeira suficiente para a contratação e execução integral do contrato, nas condições previstas neste Termo de Referência.

20. PROVIDÊNCIAS ADMINISTRATIVAS PRÉVIAS

Nos termos do art. 18, §1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021, e em consonância com as diretrizes de planejamento e governança contratual, a Administração Municipal adotará providências administrativas prévias voltadas à adequada estruturação da gestão e fiscalização do contrato, com o objetivo de garantir o acompanhamento efetivo da execução dos serviços e a observância aos padrões técnicos, legais e operacionais estabelecidos neste Termo de Referência.

Antes da assinatura do contrato e do início da prestação dos serviços, serão promovidas ações de capacitação dos agentes públicos designados para a função de gestor e fiscais do contrato, com foco nas especificidades da contratação de serviços de alimentação em unidades operacionais, incluindo:

- Normas sanitárias e nutricionais aplicáveis aos serviços de preparo e fornecimento de refeições institucionais;
- Rotinas de fiscalização técnica, administrativa e documental;
- Procedimentos de medição, controle de produção, conferência de cardápios e verificação de conformidade com os parâmetros de qualidade;
- Utilização de sistemas informatizados de apoio à fiscalização, quando disponíveis;
- Práticas de gestão de riscos, registro de ocorrências e medidas corretivas durante a execução contratual.

Será também realizada a designação formal dos agentes públicos que atuarão como gestor e fiscais do contrato, por meio de portaria expedida pela autoridade competente, com a devida especificação das atribuições de cada agente, em conformidade com as normas internas e com o disposto no instrumento contratual.

Tais medidas têm por finalidade prevenir falhas na execução, fortalecer os mecanismos de controle interno, assegurar a rastreabilidade das ações da Administração e garantir que a execução do contrato ocorra em estrita conformidade com os termos pactuados, promovendo transparência, segurança jurídica e eficiência na gestão dos recursos públicos.

Em conformidade com o disposto no artigo 20, §2º, da Lei nº 14.133/2021, e alinhada às diretrizes de governança pública estabelecidas pela Advocacia-Geral da União (AGU) e pelo Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos (MGI), a elaboração do presente Termo de Referência foi conduzida por equipe multidisciplinar formalmente designada para atuar na fase de planejamento da contratação.

A constituição dessa equipe teve por objetivo assegurar a elaboração de um documento técnico robusto, juridicamente fundamentado e aderente às necessidades da Administração, com foco na legalidade, eficiência, economicidade, sustentabilidade e observância às políticas públicas de valorização institucional da segurança pública.

20.1. Composição da Equipe de Planejamento da Contratação

A equipe responsável pela elaboração deste Termo de Referência é composta pelos seguintes servidores:

- Daniele Oliveira de Freitas - Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil
- Eduardo Barros dos Santos - Coordenador de Segurança
- Fabiano Alves de Souza Junior - Diretor de Inteligência e Monitoramento

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

A contratação dos serviços contínuos de alimentação e nutrição para a Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos foi precedida de planejamento técnico detalhado, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à obrigatoriedade de elaboração do Estudo Técnico Preliminar, da estimativa de custos e da análise de riscos, conforme disposto em seu artigo 18.

O presente Termo de Referência resulta de diagnóstico técnico fundamentado, que identificou como solução mais vantajosa a contratação de empresa especializada, com capacidade técnica e estrutura adequada para executar, de forma integrada, todas as etapas da cadeia alimentar — desde o planejamento nutricional e aquisição de insumos até o preparo, porcionamento, distribuição e controle sanitário das refeições, incluindo o atendimento emergencial em situações externas.

O escopo do serviço foi definido com elevado grau de especificidade, abarcando aspectos operacionais, nutricionais, sanitários e administrativos, com exigência de práticas sustentáveis, controle rigoroso de qualidade, responsabilidade social e gestão contratual orientada por indicadores de desempenho. A contratação proposta reflete o compromisso da Administração com a eficiência na prestação dos serviços públicos, a valorização do efetivo do Corpo de Bombeiros e a promoção da dignidade dos servidores em regime de plantão permanente.

Para fins de gestão contratual, poderá ser adotada a Matriz de Alocação de Riscos, nos termos do art. 103 da Lei nº 14.133/2021, contendo a identificação, responsabilidade e medidas de mitigação dos principais riscos associados à prestação dos serviços.

Todos os elementos definidos neste Termo de Referência — objeto, escopo, requisitos, estimativas, controles e responsabilidades — foram estruturados com vistas a garantir a plena execução do contrato, em conformidade com os parâmetros legais, orçamentários e operacionais do Município, de forma a assegurar a regularidade, a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados ao efetivo da unidade.

22. ANEXOS

- Anexo I - A - Descritivo de Cardápios
- Anexo I - B - Tabela de Gramagens (per-capita)
- Anexo I - C - Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços
- Anexo I - D - Instruções para o Preenchimento do Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços
- Anexo I – E - Relatório das Instalações e Quadro Resumo Serviço de Nutrição e Alimentação a Servidores e Empregados
- Anexo I – F - Relação de Máquinas e Equipamentos a disposição da CONTRATADA
- Anexo I - G - Relação de Gêneros Alimentícios

Cesar Augusto Cardoso da Cruz
1º Sargento Policial Militar
FISCAL DO CONTRATO

Eduardo Barros dos Santos
Coordenador Executivo
GESTOR DO CONTRATO

Daniele Cristina Oliveira de Freitas
Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil
ORDENADORA DE DESPESAS

ANEXO I – A
DESCRITIVO DE CARDÁPIOS

A. **Carnes e Preparações Proteicas**:

Preparação	Tipos de Carne
Bife à milanesa	Contrafilé, Coxão mole, Alcatra, Patinho
Bife à parmegiana	Contrafilé, Coxão mole, Alcatra, Patinho
Bife a rolê	Contrafilé, Coxão mole, Alcatra, Patinho
Bife de caçarola	Contrafilé, Coxão mole, Alcatra, Patinho
Bife grelhado	Contrafilé, Alcatra
Carne assada	Cupim, Fraldinha, Pernil suíno
Strogonoff e preparações ao molho branco	Alcatra, Frango
Espetos em geral	Contrafilé, Coxão mole, Alcatra, Patinho
Filé de frango grelhado/parmegiana	Frango desossado
Filé de peixe grelhado ou com molho	Pescada, Merluza, Tilápia
Frango à passarinho	Frango em pedaços
Frango assado	Coxa e Sobrecoxa
Hambúrguer, almôndegas	Coxão mole, Patinho
Linguiça	Suína ou Mista

Lasanha à bolonhesa	Coxão mole, Patinho

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das opções acima.

B. <u>Saladas e Leguminosas:</u>

Grupo Alimentar	Itens sugeridos
Legumes e Leguminosas	Abóbora, Abobrinha, Batata, Batata doce, Berinjela, Cará, Cenoura, Chuchu, Feijão branco, Feijão fradinho, Grão-de-bico, Lentilha, Mandioca, Mandioquinha, Milho verde, Pepino, Pimentão, Quiabo, Tomate, Vagem, entre outros.

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das opções acima, considerando a sazonalidade dos produtos.

C. <u>Guarnições Quentes:</u>

Preparações
Abobrinha à dorê
Batata sauté, palha, chips, frita
Berinjela à milanesa
Brócolis alho e óleo
Cenoura à Vichy
Couve manteiga refogada
Couve-flor com molho branco
Creme de milho

Espinafre alho e óleo
Farofa de cenoura/passas
Mandioca frita
Panachê de legumes
Polenta
Purê de batata
Purê misto (batata/abóbora)
Purê misto (batata/cenoura)
Spaghetti com orégano
Talharim alho e óleo
Torta de espinafre com requeijão
Vagem à juliana

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das opções acima, considerando a sazonalidade dos produtos.

D. <u>Sobremesas - Frutas Frescas:</u>

Frutas
Abacate
Pera
Maçã
Goiaba

Banana
Caqui
Laranja pera/bahia
Mamão
Melancia
Melão
Salada de frutas
Uva
Morango
Ameixa
Pêssego

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das opções acima, respeitando a sazonalidade dos produtos.

E. <u>Sobremesas Doces:</u>

Sobremesas
Manjar branco com calda e ameixa
Mousse
Pavê
Pudim

Rocambole recheado com doce de leite
Sorvete de massa
Torteleta de frutas (morango, uva, limão, etc.)
Brigadeiro
Beijinho
Gelatina
Espumone
Banoffee
Torta holandesa

Nota: Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das opções acima.

Nota Técnica dos Cardápios:

- Os cardápios mensais deverão ser elaborados levando em conta a variedade, sazonalidade e aceitação dos produtos alimentícios, assegurando equilíbrio nutricional e diversidade alimentar.
  Deverá ser prevista alternância das opções ao longo do mês, com o intuito de evitar repetições frequentes das mesmas preparações e garantir maior satisfação dos comensais.

- As escolhas dos itens e preparações deverão observar o padrão nutricional definido, respeitando rigorosamente as gramaturas estabelecidas e as orientações de composição alimentar constantes no Anexo I-B.

ANEXO I - B
TABELA DE GRAMAGENS (PER-CAPITA)

Item Alimentar	Gramatura (mínima)
Açúcar refinado	10,3 g
Café torrado e moído	10,3 g
Leite de vaca in natura tipo B	202 ml
Granola	30 g
Patê	30 g
Manteiga	5,1 g
Bolo / Torta	150 g
Queijo tipo prato	53 g
Queijo tipo muçarela	53 g
Queijo tipo frescal (Minas)	53 g
Pão francês para desjejum	50 g
Presunto	53 g
Massa alimentícia fresca (nhoque, ravióli, capeleti, canelone)	200 g
Massa alimentícia seca e lasanha	83 g
Suco de frutas natural	240 ml

Carne bovina tipo fraldinha	165 g
Carne bovina tipo alcatra (bife)	142 g
Carne bovina tipo coxão mole (bife)	142 g
Carne bovina tipo cupim	150 g
Carne bovina tipo patinho	142 g
Carne bovina contrafilé	142 g
Frango (coxa e sobrecoxa)	258 g
Frango congelado (peito)	171 g
Linguiça toscana	180 g
Peixe tipo tilápia (filé)	141 g
Peixe tipo merluza (filé)	124 g
Peixe tipo pescada branca (filé)	124 g
Feijoada completa	300 a 400 g
Carne seca (para feijoada)	40 g
Costela (para feijoada)	60 g
Linguiça (para feijoada)	30 g
Lombo salgado (para feijoada)	50 g

Paio (para feijoada)	30 g
Abóbora madura, chuchu, couve-flor (processados)	130 g
Abobrinha brasileira/italiana, acelga, couve manteiga, mandioca, repolho (processados)	120 g
Batata comum, brócolis, cenoura, espinafre (processados)	150 g
Berinjela, vagem (processados)	100 g
Escarola, milho (processados)	80 g
Agrião, alface crespa/lisa (processados)	80 g
Almeirão, rabanete (processados)	50 g
Beterraba, pepino comum (processados)	100 g
Rúcula, tomate salada (processados)	60 g
Abacaxi	252 g
Banana nanica, caqui, figo, laranja pera, maçã, manga, pera, tangerina, ameixa, pêssego	1 unidade
Banana prata	2 unidades
Uva	242 g
Morango	242 g
Mamão	244 g
Melancia	325 g

Melão	250 g
Sobremesa (doces, gelatinas, pudins)	1 unidade (100 ml)

Nota técnica:

- As gramaturas acima descritas correspondem ao peso mínimo das preparações após cocção (quando aplicável), sem adição de molho.

- A empresa contratada deverá respeitar essas quantidades mínimas para cada item alimentar, garantindo assim a adequada nutrição do efetivo atendido pela Estação de Bombeiros.

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 117

ANEXO I – C
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Contrato número:	Unidade:	Período:	Data:
Contratada:			
Responsável pela Fiscalização:			
Gestor do Contrato:			

Grupo 1 – Desempenho Profissional	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Cumprimento das Atividades	40%		
Qualificação/ Atendimento ao Público/ Postura	30%		
Uniformes e Identificação	30%		
Total			
Grupo 2 – Desempenho das Atividades	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Refeições Servidas	40%		
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	30%		
Condições higiênicas e de armazenamento	30%		
Total			
Grupo 3 – Gerenciamento	**Peso (a)**	**Nota (b)**	**Subtotal (c=a x b)**
Periodicidade da Supervisão	20%		
Gerenciamento das Atividades Operacionais	30%		
Atendimento às Solicitações	25%		
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	25%		
Total			

Nota Final:	Ass. do Responsável pela Fiscalização:	Assinatura do Gestor do Contrato	Ass. do Responsável da Contratada:

ANEXO I – D
INSTRUÇÕES PARA O PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Os itens serão avaliados segundo os critérios abaixo.
Para cada item que não possa ser avaliado no momento, será considerado o item NÃO AVALIADO e anexado à justificativa.

Grupo 1 - Pessoal	Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)
Cumprimento das Atividades	Cumprimento das atividades definidas nas especificações técnicas dos serviços e no contrato, tais como: • Programação das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal; • Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral; • Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo; • Programação e aquisição do gás utilizado na preparação das refeições; • Pré-preparos e cocção dos alimentos; Acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos; • Expedição, transporte, distribuição e porcionamento das refeições aos comensais; • Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços; Controle bacteriológico dos alimentos; • Afixação, em local visível, do cardápio do dia e as preparações do cardápio de desjejum, almoço e jantar; Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a: uso racional da água; • Eficiência energética; • Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos; Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos; Produtos biodegradáveis; • Controle de poluição sonora; • Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções.

Qualificação/Atendimento ao Público/ Postura	• Qualificação e habilitação da mão de obra disponibilizada pela Contratada. • Serviços sob responsabilidade técnica de nutricionista. Manipulação de alimentos. • Conduta dos empregados da Contratada com o cliente e com o público. • Não utilização de adornos como pulseiras, brincos, relógios. • Unhas aparadas e sem pintura.
Uniformes e Identificação	• Uso de uniformes e EPI – equipamento de proteção individual, em perfeito estado de conservação e com aparência pessoal adequada. Utilização de equipamentos de proteção individual e uniformes adequados às tarefas que executam e às condições climáticas; • Os uniformes devem compreender: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, rede • de malha fina para proteção dos cabelos; • Uso de crachá.

Grupo 2 **Desempenho das atividades**	**Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)**
Refeições Servidas	• Conformidade das refeições servidas com o especificado no contrato e seus anexos. • Apresentação mensal do cardápio diário completo (prazo de entrega, qualidade do cardápio proposto – qualidade dos materiais, balanceamento nutricional, necessidades orgânicas e hábitos alimentares dos usuários – atendimento aos ajustes demandados e fixação do cardápio em local visível); • Conformidade das refeições servidas com o cardápio aprovado; Qualidade das refeições servidas (quantidade servida, condições higiênico-sanitárias, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições); • Atendimento às dietas especiais, sempre que solicitado.
Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados	Avaliação da qualidade dos gêneros e produtos alimentícios, bem como dos materiais de consumo utilizados na execução do contrato, quanto à: • Qualidade dos gêneros alimentícios (utilização de gêneros de primeira qualidade, com registro no Ministério da Saúde, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em correta condições das embalagens e com a devida rotulagem); • Realização de análise laboratorial (coleta, armazenamento e manutenção diária de amostras da alimentação preparada e

	fornecimento mensal do relatório das análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas realizadas); • Aceitação das refeições servidas por parte dos comensais; • Qualidade dos materiais de consumo utilizados (disponibilizados em quantidade suficiente e qualidade adequada).
Condições higiênicas e de armazenamento	Avaliação quanto às condições higiênicas e forma de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e demais materiais necessários à execução do contrato, quais sejam: • Condições higiênicas no armazenamento, manipulação, preparação e transporte dos alimentos; • Higienização das instalações e utensílios (utensílios, equipamentos, refeitório, local de preparação e armazenamento dos alimentos); • Sistemática de armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta); e, • Sistemática de armazenamento dos materiais (produtos adequadamente identificados e acondicionados, protegidos contra contaminação e em locais diferentes dos alimentos).

Grupo 3 – Gerenciamento	**Notas: Bom (3), Regular (1), Péssimo (0)**
Periodicidade da Supervisão	Execução de supervisão por parte da Contratada e na periodicidade acordada.
Gerenciamento das Atividades Operacionais	Administração das atividades operacionais.
Atendimento às Solicitações	Atendimento às solicitações do Gestor conforme condições estabelecidas no contrato.
Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	Comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas por parte da Contratada segundo o contrato

Documentos	**Início prestação**	**Alteração Quadro de empregado**	**Comprovação Anual**	**Comprovação Anual**
Contrato de Trabalho	x	x		
Convenção Acordo Sentenças normativas	x		x	

Registro empregado (livro com número registro e da CTPS)	x	x		
RAIS	x		x	
Folha de pagamento (férias, 13º salário, recolhimento previdenciário, salário família, vale transporte, vale refeição, cesta básica, assistência médica e hospitalar, auxílio funeral, seguro de vida e contribuição sindical) .	x			

Em havendo a rescisão de Contrato de Trabalho de um profissional sob este contrato, e substituição por outro, a Contratada se obriga a apresentar, em relação ao empregado cujo contrato se extinguir, os seguintes documentos:

- Termo de Rescisão de Contrato de Trabalho devidamente homologado quando o trabalhador tiver mais de um ano prestando serviço na Contratada;
- Documento de concessão de Aviso Prévio trabalhado ou indenizado;
- Recibo de entrega da Comunicação de Dispensa e do Requerimento de Seguro Desemprego;
- Guia de Recolhimento Rescisório do FGTS e da Contribuição Social em que conste o recolhimento do FGTS nos casos em que o trabalhador foi dispensado sem justa causa ou em caso de extinção do contrato por prazo indeterminado;
- Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) comprovando a realização de exame médico demissional.

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 122

ANEXO I – E

RELATÓRIO DAS INSTALAÇÕES E QUADRO RESUMO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS

Relatório das Instalações

Locais de Prestação dos Serviços	Subtotal Grupo 1	Subtotal Grupo 2	Subtotal Grupo 3	Nota Final 1+2+3
Avaliação Global				

Resumo do Quadro

Mês	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Média
Grupo 1													
Grupo 2													
Grupo 3													
Total													

ANEXO I – F
RELAÇÃO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS A DISPOSIÇÃO DA CONTRATADA

Materiais / Equipamentos	Quantidade
Batedeira planetária	1
Fogão Industrial 6 (seis) bocas com chapeira	1
Balcão Refrigerado	1
Balcão Térmico Aquecido	1
Espremedor para sucos	1
Refrigerador Industrial	1
Freezer Horizontal	1
Geladeira e Freezer Industrial	1
Filtro de aguá	1
Fritadeira elétrica	1
Cafeteira elétrica em inox	1
Forno a gás	1
Liquidificador Industrial	1
Liquidificador de uso domestic	1
Suqueira elétrica	1

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 124

ANEXO I – G
RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Nº	NOME DO ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA
1	**ARROZ AGULHINHA POLIDO**	ARROZ AGULHINHA POLIDO, longo fino, tipo 01 – Composto por 100% grãos nobres, safra velha. Isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional máxima para porção de 50g: VCT: 180Kcal, Carboidratos 40g, Proteínas 3,5g, Fibras alimentares 0,9g, ferro 0,3mg, vitamina E 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores.
2	**ARROZ AGULHINHA TIPO I INTEGRA**	ARROZ AGULHINHA TIPO I INTEGRAL, composto por grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos. submetidos ao processo de parabolizarão utilizando autoclave. contendo no máximo para a porção de 50g: valor energético 171kcal, carboidrato, 40g, proteínas 3,5g, gorduras totais 2g, gordura saturadas 0,3g, fibra alimentar 2,3g, sem glúten, sem gordura trans e sem sódio, pode conter soja. embalagem de 1kg, prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
3	**FEIJÃO CARIOCA: GRUPO: I; FEIJÃO COMUM; CLASSE: CORES; TIPO 01**	FEIJÃO CARIOCA: GRUPO: I; FEIJÃO COMUM; CLASSE: CORES; TIPO 01 - De procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional máximo para porção de 60g: Valor Energético 220 kcal, Carboidratos 40g, Proteínas 13g, Gorduras totais 0,9g, Gorduras Saturadas 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg, Fibras Alimentares 13g e Ferro 5,2mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
4	**FEIJÃO PRETO TIPO 1 PRODUTO COMPOSTO POR NO MÍNIMO GRÃOS DE FEIJÃO PRETO, GRUPO I**	FEIJÃO PRETO TIPO 1 PRODUTO COMPOSTO POR NO MÍNIMO GRÃOS DE FEIJÃO PRETO, GRUPO I - Composto por feijão comum, classe: preto. Contendo no máximo para a porção de 60gr: valor energético 210 kcal, carboidrato 40 g, proteínas 13g, fibra alimentar 18 g, isento de gorduras e glúten. Embalagem plástico

		transparente de polietileno linear de baixa densidade, atóxico, resistente, incolor, termo soldado, pesando 1kg, prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
5	**SAL REFINADO EXTRA IODADO**	SAL REFINADO EXTRA IODADO – Composto por cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima de 180 dias a partir da entrega.
6	**AÇÚCAR REFINADO**	AÇÚCAR REFINADO - Composto por classe cristal branco, tipo refinado. Contendo no mínimo para porção de 5g valor energético 20 kcal, carboidratos 5g, sódio 0,25. Embalagem: saco plástico de polietileno leitoso, atóxico, resistente, contendo 1 kg, prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
7	**MOLHO DE TOMATE**	MOLHO DE TOMATE - Composto por polpa de tomate, açúcar, sal e conservante benzoato de sódio. não contém glúten. Contendo no mínimo para porção de 60g valor energético 19g, carboidratos 3,7g, proteínas 0,6 g. Isento de gorduras saturadas e trans. Embalagem poliéster transparente + nylon poli transparente. contendo 1 kg, prazo de validade mínimo 04 meses.
8	**MOLHO DE STROGONOFF**	MOLHO DE STROGONOFF - Composto por no mínimo polpa de tomate, açúcar, leite em pó, mostarda, amido, vinagre, sal, óleo de soja, cebola, alho, conservante benzoato de sódio e sorbato de potássio. sem glúten, contendo no máximo para a porção de 60gr, valor energético 40kcal, carboidrato 6,7g, proteínas 0,8g, gorduras totais 1g, sódio 300mg. embalagem de poliéster contendo 2kg. prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
9	**ÓLEO DE SOJA 900 ML PRODUTO TIPO 1**	ÓLEO DE SOJA 900 ML PRODUTO TIPO 1 - refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. informações nutricionais máxima para porção de 13ml: valor energético 112kcal; gorduras totais 18g; gorduras saturadas 2,5g; gorduras monoinsaturadas 3,2g; gorduras poli-insaturadas 7,5g; vitamina e 4,7mg. embalagem: frasco tipo pet com 900 ml. validade mínima de fabricação de 12 (doze) meses.
10	**FARINHA DE MILHO AMARELA**	FARINHA DE MILHO AMARELA - Composto por milho amarelo geneticamente modificado a partir de Bacillus thringiensis, Streptomyces viridochromogenes, Agrobacterium tumefaciens e Zea mays, torrefação do grão de milho, degerminado ou não, previamente macerado, moído e peneirado. características, descrição e rotulagem de acordo com a nta34 e legislação vigente. Composição mínima na porção de 50g Valor energético 182g, carboidratos

		40g, proteínas 3,4g, isento de gorduras trans. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, contendo 500 gr. prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.
11	**FARINHA DE TRIGO**	FARINHA DE TRIGO - Composto por trigo, ferro, e ácido fólico (vitamina B9), composição mínima para porção de 50g valor energético 173g, proteínas 5,6g, fibras alimentares 1,4g, isento de gorduras trans. Embalagem de polietileno, contendo 1kg. prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.
12	**FUBÁ DE MILHO**	FUBÁ DE MILHO - Composto por milho amarelo, ferro e ácido fólico, podendo conter soja, não contém glúten. Composição mínima na porção de 50g Valor energético 183 kcal, carboidratos 40g, isento de gorduras trans. Pode conter soja, não contém glúten. Descrição e rotulagem de acordo com a nta34 e legislação vigente. Embalagem: saco plástico resistente, contendo 500 gr. prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.
13	**FERMENTO EM PÓ QUÍMICO**	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - Composto por amido de milho, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, sem glúten, composição mínima na porção de 12g valor energético 15g, carboidratos 1,2g, sódio 904g. Embalagem Pote plástico com rótulo sleev, tampa plástica rosqueável e selo metalizado, com 100 e 200 g. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.
14	**TEMPERO ALHO E SAL**	TEMPERO ALHO E SAL - Composto por sal refinado iodado, água, alho desidratado e cúrcuma. Composição mínima para porção de 05g: Valor energético 1,7 kcal, carboidratos 0,3g. Embalagem: pote de polipropileno random, peso de 3kg. validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
15	**VINAGRE DE MAÇÃ**	VINAGRE DE MAÇÃ - Composto por vinagre de maçã, água, conservante metabissulfito de potassio e fermentado acético de maçã hidratado, isento de glúten. Embalagem: pet de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega.
16	**LEITE EM PÓ**	LEITE EM PÓ – Composto por leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais. Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 74mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura.

		Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 400g. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considera imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.
17	**LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE**	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - Composto por leite de vaca em pó instantâneo; com teor de matéria gorda mínimo de 26%, integral, zero lactose, vitaminado; composto de leite integral, enzima lactase, vitaminas e emulsificante; envasado em recipiente hermético e lacrado; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa e ANVISA; com validade mínima de 10 meses na data da entrega
18	**ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ VITAMINADO**	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ VITAMINADO - Composto por pó fino, instantâneo; composto a base de açúcar, cacau em pó, amido de milho transgênico, maltodextrina, sal, vitaminas (a, b1, b2, b3, b5, b6, b9, b12, c e d), mineral (ferro), aroma artificial de baunilha e emulsificante lecitina de soja. pode conter glúten e outros ingredientes desde que permitidos por lei. contendo no máximo para porção de 20gr, valor energético 77kcal, carboidrato 20g, açúcares totais 18g, açúcares adicionados 17 g, fibra alimentar 1g, sódio 40mg, e ferro 2,5mg. Embalagem deverá ser de no mínimo 1 kg, rotulagem de acordo com a legislação vigente prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data de entrega.
19	**ACHOCOLATADO EM PÓ DIET**	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – Composto por achocolatado em pó, zero açúcar instantâneo, soro de leite em pó, cacau em pó alcalino, sal, antiumectante fosfato tricálcico e edulcorante sucralose, pode conter glúten. Contendo no máximo para a porção de 20g (100ml): valor energético 90 kcal, carboidrato 12g, açúcar totais 12g, proteínas 4,5 g, gorduras totais 3,1g, fibra alimentar 0,9 g e sódio 85 mg. embalagem de poliéster, atóxico, selados, com peso líquido de 1kg. prazo de validade mínimo 09 meses da data de entrega.

20	**FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS**	FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS - Composto por milho, sal, vitamina a b1, b12, c, niacina, ácido fólico, minerais ferro, zinco e antioxidante: lecitina de soja. sem glúten. contendo no máximo para a porção de 30g: valor energético 117 kcal, carboidrato 28g, proteínas 3g, fibra alimentar 0,7g, sódio 90 mg, isento de gorduras e colesterol. embalagem de polietileno de 500 gr, prazo de validade mínimo 4 meses a partir da data de entrega.
21	**AVEIA EM FLOCOS FINOS**	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Composto por aveia em flocos finos integral. Produto em flocos finos resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza, secagem, classificação, descascamento, estabilização enzimática, tostagem, corte e laminação. Composição mínima na porção de 30g: Valor Energético 105 Kcal, Carboidratos 15g, Proteína 4,0g, Fibra Alimentar 2,5g, isento de Sódio 0 g. Validade mínima 03 meses. Embalagem mínima de 500 g.
22	**MARGARINA COM SAL**	MARGARINA COM SAL- Composto margarina com sal, ingredientes: água, óleos vegetais, sal, vitaminas a, e corante natural, conservantes e aromatizantes, pode conter leite e derivados na composição. composição nutricional para porção 10g: no mínimo valor energético 45kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 5,0g, gorduras saturadas 1,3g, gorduras trans 0,1g, fibra alimentar 0g, sódio 59mg. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto. pesando mínimo 250 gr. max 500 gr. validade mínima de 30 dias no momento da entrega.
23	**MANTEIGA SEM SAL**	MANTEIGA SEM SAL – Composto por creme de leite pasteurizado, sem glúten, com lactose. Composição mínima para porção de 100g valor energético 760 kcal, carboidratos 1g, isento de sódio. embalagem mínima de 500g, validade mínima 03 meses.
24	**IOGURTE SABOR MORANGO**	IOGURTE SABOR MORANGO - Composto por soro de leite, soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de morango, açúcar, água, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico. Não contém glúten. Pode conter leite e derivados. Contém lactose. contendo no máximo para a porção de 100g, valor energético 90g, carboidratos 18g, sódio 62 g. garrafa lacrada com selo de alumínio de 800 a 1000 gr. Marca nome e endereço do fabricante Validade mínima de 01 mês no momento da entrega
25	**IOGURTE NATURAL INTEGRAL**	IOGURTE NATURAL INTEGRAL - Composto por leite, leite em pó integral, creme de leite, fermento lácteo. Não contém glúten.

		Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Composição mínima para porção de 100g Valor energético (kcal) 75g, Proteínas 3,9g, sódio 81g, garrafa lacrada com selo de alumínio de 150g a 180g. marca nome e endereço do fabricante, validade mínima de 01 mês no momento da entrega.
26	**LEITE FERMENTADO SABOR MORANGO**	LEITE FERMENTADO SABOR MORANGO - Composto por leite desnatado reconstituído, xarope de açúcar, leite desnatado, preparado de morango (açúcar, água, polpa de morango, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim decochonilha, conservador sorbato de potássio, corante artificial vermelho. Composição mínima na porção de 100g Valor energético (kcal) 76g, Proteínas 2,1g, sódio 35g embalagem: garrafa em polietileno (pead) envolvido por rótulo sleeve e lacrado com selo de alumínio. mínimo 170g, validade mínima 03 meses.
27	**POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ**	POLPA DE FRUTA SABOR MARACUJÁ - Composto por parte comestível do maracujá, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. congelada na porção de 1.02 kg. contendo no máximo para a porção de 67g (100ml), valor energético 13kcal, carboidratos 4g, açúcar totais 1,8g, sódio 2,6mg. embalagem primária: plástico polietileno. embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem e condições devem atender a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 12 meses da data de entrega.
28	**POLPA DE FRUTA SABOR MANGA**	POLPA DE FRUTA SABOR MANGA - Composto por parte comestível da manga, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. deve ser obtida de frutas frescas, sãs e maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. congelada na porção de 1.02 kg. contendo no máximo para a porção de 67g (100ml), valor energético 27kcal, carboidratos 7g, açúcar totais 5g, fibra alimentar 0,5g. embalagem primária: plástico polietileno. embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem e condições devem atender a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 12 meses da data de entrega.
29	**POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA**	POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA - Composto por parte comestível da goiaba, através de processo tecnológico adequado, com teor mínimo de sólidos totais. deve ser obtida de frutas frescas, sãs e

		maduras, com características físico-químicas e organolépticas do fruto. congelada na porção de 1.02 kg. contendo no máximo para a porção de 67g (100ml), valor energético 23kcal, carboidratos 5g, açúcar totais 1,7g, proteínas, 0,5g, fibra alimentar 2g. embalagem primária: plástico polietileno. embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. rotulagem e condições devem atender a legislação vigente. prazo de validade: mínimo de 12 meses da data de entrega.
30	**MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO**	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Contém ovos e derivados de trigo, pode conter centeio, cevada, aveia, soja e tricale. Contém glúten. composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 7,9 a 8,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,5g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, validade mínima de 06 meses
31	**MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA**	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA - Composto por sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma. Contém ovos e derivados de trigo, pode conter centeio, cevada, aveia, soja e tricale. Contém glúten. composição nutricional para porção de 80g: valor energético: 275 a 279kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 7,9 a 8,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,5g; fibra alimentar: 1,7 a 2,1g e isento de sódio, gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico, validade mínima de 06 meses.
32	**MACARRÃO COM VEGETAIS TIPO PARAFUSO**	MACARRÃO COM VEGETAIS TIPO PARAFUSO produto a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, adicionado de espinafre desidratado em pó, beterraba desidratada em pó e feijão desidratado em pó, podendo conter corantes naturais. cortado no formato tipo parafuso. Composição nutricional para porção de 80g valor energético: 273 a 276kcal; carboidratos:55 a 59g; proteínas: 8,8 a 9,2g; gorduras totais: 0,8 a 1,4g; fibra alimentar: 1,7 a 2,3g e sódio 6,5 a 7,7. acondicionada em saco plástico transparente, com 400 gramas, atóxico.
33	**MACARRÃO TIPO PARAFUSO**	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – Composto por de farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. cortado no formato tipo parafuso isento de glúten. Composição mínima para

		80g Valor energético 282 kcal, proteínas 6,4g e fibras alimentares 1,7g. Embalagem: saco de polipropileno de 500g. validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.
34	**BISCOITO TIPO MAISENA**	BISCOITO TIPO MAISENA - Composto farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato e sódio e pirofosfato ácido de sódio, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha. Contém glúten. alérgicos, contém derivado de trigo e derivado de soja. Pode conter leite contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade 06 meses.
35	**BISCOITO CREAM CRACKER**	BISCOITO CREAM CRACKER - Composto por biscoito salgado tipo água e sal - composição: o produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Embalagem: primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade 06 meses.
36	**BISCOITO MARIA INTEGRAL CHOCOLATE**	BISCOITO MARIA INTEGRAL CHOCOLATE - Composto por biscoito doce s/recheio tipo maria, sabor chocolate; composta de farinha de trigo integral enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho; cacau em pó, sal, fermento químico. Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade mínima 06 meses.
37	**BISCOITO ROSQUINHA COCO**	BISCOITO ROSQUINHA COCO - Composto por rosquinha de coco, composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, coco ralado, amido, edulcorantes: maltitol, sorbitol, sucralose e acessulfame de potássio, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, éster de ácidos graxos com poliglicerol, estearato de sódio e lecitina de soja, aromatizante idêntico ao natural, conservador: propionato de sódio contém glúten. alérgicos: contém derivados de trigo, de aveia, de soja. pode conter centeio e cevado. zero adição de açúcar. contém: açúcares próprios dos ingredientes, 0% lactose. Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade mínima 06 meses.
38	**BISCOITO CHOCOLATE SEM LACTOSE**	BISCOITO CHOCOLATE SEM LACTOSE - Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, água,

		açúcar, gordura vegetal hidrogenada de soja, açúcar invertido, cacau, sal, emulsificante e aroma artificial de cacau com baunilha, corante e outros ingredientes, desde que mencionados. não deverá conter gordura trans e lactose. características, descrição e rotulagem de acordo com a nota 48 e legislação vigente. embalagem: pacote, atóxico, termossoldável, Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade mínima 06 meses.
39	**BISCOITO AVEIA MARIA DE MEL**	BISCOITO AVEIA MARIA DE MEL - Composto por no mínimo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e açúcar invertido, gordura vegetal de palma, amido de milho, aveia em flocos, mel, sal, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. pode conter glúten, isento de lactose. Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade mínima 06 meses.
40	**BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE**	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE - Composto por biscoito doce s/recheio; tipo maisena, sem lactose; composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar; fermento químico e outros ingredientes permitidos; não pode conter leite e derivados, edulcorantes e gordura trans; Contendo no mínimo 400gr, reembalado em caixa de papelão, reforçado. Validade mínima 06 meses.
41	**BOLINHO INDIVIDUAL 40G**	BOLINHO INDIVIDUAL 40G - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, óleo vegetal, cacau em pó, amido de milho, sal, emulsificantes de mono e diglicerideos de ácidos graxos, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, pirofosfato de cálcio, e bicarbonato de sódio, conservadores de propionato de cálcio e aromatizantes. pode conter glúten e outros ingredientes desde que permitidos por lei. embalagem de 40g, em saco de polipropileno, selado. prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.
42	**PÃO TIPO BISNAGUINHA COCO**	PÃO TIPO BISNAGUINHA COCO- Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, coco ralado, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, corante amarelo ouro, melhorador de farinha, conservador propionato de cálcio, pode conter glúten e outros ingredientes desde que permitidos por lei. embalagem: saco de polietileno transparente, contendo aproximadamente 15 unidades, totalizando 300g. prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega

43	**PÃO TIPO BISNAGUINHA**	PÃO TIPO BISNAGUINHA - Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, gordura vegetal, gordura vegetal hidrogenada, fermento biológico. pode conter glúten e outros ingredientes desde que permitidos por lei. embalagem: saco de polietileno transparente de 300gr, contendo aproximadamente 15 unidades. prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.
44	**PAO TIPO BISNAGUINHA**	PAO TIPO BISNAGUINHA Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, aroma artificial de baunilha, sem adição de açúcar. pode conter glúten e outros ingredientes desde que permitidos por lei. embalagem: saco de polietileno transparente de 300gr, contendo aproximadamente 15 unidades. prazo de validade mínimo de 20 dias a partir da data de entrega.
45	**PÃO TIPO HOT DOG**	PÃO TIPO HOT DOG - Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, fermento biológico, gordura vegetal de palma, sal, melhorador de farinha, conservador propionato de cálcio, sem lactose e outros ingredientes desde que permitidos por lei. embalagem: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente de 200gr. contendo 4 unidades de 50g. validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.
46	**MUFFIN BANANA**	MUFFIN BANANA - Composto de farinha de trigo orgânica enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar orgânico, leite integral orgânico, ovo orgânico, gordura vegetal orgânica, purê de banana orgânico, fécula de mandioca orgânica, purê de banana orgânico, fermento químico bicarbonato de sódio. alérgicos: contém ovo, derivados de trigo, soja e de leite. Embalagem: polipropileno biorientado transparente mínimo 40g. embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas e lacradas com peso liquido de 1 a 2 kg. validade mínima 210 (duzentos e dez) dias.

Nº	NOME DO ITEM	DESCRIÇÃO COMPLETA
1	**PATINHO BOVINO Bife**	PATINHO BOVINO Patinho bovino em bife, tamanhos uniformes e padronizados, congelado individualmente. Deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de manipulação e higiene, com aspecto caraterístico, isentam de sebo, ossos, cartilagens. Com a cor vermelha - brilhante sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor

		próprio, agradável, sem gordura, livres de parasitas e substâncias contaminantes que possam alterá-la. Embalagem: saco de material flexível transparente, atóxico, resistente, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da ANVISA,. Devera constar: nº do registro no ministério da agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados do mesmo exigido pela legislação em vigor.
2	**ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA IQF Embalagem: Pacotes de 1 a 2 kg. Almôndegas de carne bovina 100%**	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA IQF Embalagem: Pacotes de 1 a 2 kg. Almôndegas de carne bovina 100%, contendo como ingredientes carne bovina, água, sem adição de sal, com 15 a 25 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%. Congelado individualmente (IQF). O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração vermelha clara, textura macia, odor e sabor característico. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso liquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP. Deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. Não apresentar perfurações. No momento da entrega o produto deverá dispor no mínimo de 10 meses de validade.
3	**PATINHO BOVINO MOÍDO IQF A carne bovina patinho moído deverá ser processado a partir das peças do corte patinho congelado individualmente. Com aspecto**	PATINHO BOVINO MOÍDO IQF A carne bovina patinho moído deverá ser processado a partir das peças do corte patinho congelado individualmente. Com aspecto, cor vermelha viva sem manchas esverdeadas ou pardacentas, cheiro e sabor próprio, não pegajoso, isenta de cartilagem, sebo, ossos, livre de parasitas, ou qualquer substância contaminante que possa ocorrer alterações. Durante o processamento deverá ser realizada a eliminação de gordura aderia e cartilagem. Embalagem: saco de material flexível transparente, atóxico, resistente, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), aprovada para contato

		direto com alimentos de acordo com a resolução da ANVISA, em pacotes de 1 a 2 kg. Deverá constar: nº do registro no ministério da agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados dos mesmos exigidos pela legislação em vigor.
4	**PATINHO BOVINO EM ISCAS IQF a matéria prima do patinho bovino em iscas deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos**	PATINHO BOVINO EM ISCAS IQF a matéria prima do patinho bovino em iscas deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF), congelado à temperatura de -18ºc. Não será permitida a obtenção do produto raspas de ossos e carne mecanicamente separada – cms. Aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração: não serão permitidos contaminantes: os resíduos orgânicos e inorgânicos devem estar ausentes, e quando presentes, em quantidades inferiores aos limites estabelecidos em regulamentação específica. As características da carne em tiras devem respeitar a instrução normativa nº 83/2003 do mapa. Máximo permitido: 5% de gordura. Pcts.de 1 a 2kgs.
5	**CARNE BOVINA**	CARNE BOVINA, LAGARTO EM ISCAS FLOCADA COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF Cortes de lagarto congelado individualmente, em iscas (floculado) cortado filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6 cm de comprimento e 0,3 a 0,5 de espessura, levemente temperado com especiarias naturais contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e gengibre em pó, o produto não poderá conter GLUTEN, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corantes. e congelados com tecnologia IQF. Aspecto: próprio da espécie, proveniente de animais sadios, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, isenta de cartilagens, ossos e aponevroses, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, ou qualquer aparência que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente e atóxico, termossoldado, compatível ao contato direto com alimentos, contendo 1 ou 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado resistente ao armazenamento e transporte. O rótulo deve

		estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando registro SIF/SISP/DIPOA, e demais dados exigidos pela legislação em vigor, data de fabricação, prazo de validade, temperatura, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto, transportada em condições adequadas que preservem o alimento congelado. Validade: 6 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação armazenada a -12 a -18°C.
6	**CARNE IN NATURA BIFE A ROLE**	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF Embalagem: Pacotes de 1 a 2 kg Bife a Role recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 2 kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10 kg, valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gorduras totais (max): 6 Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 2 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.
7	**COXINHA DA ASA DE FRANGO IQF Carne de frango (coxinha da asa) deverá ser entregue com aproximadamente 70g cada**	COXINHA DA ASA DE FRANGO IQF Carne de frango (coxinha da asa) deverá ser entregue com aproximadamente 70g cada, congelada individualmente, com aspecto não pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio e característicos, sem manchas escuras, esverdeadas e parasitas, sem penas e penugens, ou sujidades. Sem aspecto de descongelamento. Embalagem: de material flexível, transparente, atóxico, resistente, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da Anvisa, em pacotes de 1 a 2 kg. Deverá constar: nº do registro no ministério da

		agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor.
8	**ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF Embalagem: pacotes de 1 a 2 kg. Almondega de carne de frango 100% processada. Contendo como ingredientes carne de frango**	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF Embalagem: pacotes de 1 a 2 kg. Almondega de carne de frango 100% processada. Contendo como ingredientes carne de frango, água, sem adição de sal, com formato de almondega de 15gr a 25 gr. Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. Embalagem primária: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de aproximadamente 1 a 2 kg. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.
9	**FILE DE PEITO DE FRANGO IQF Carne filé de peito de frango (sassami) congelado individualmente com aspecto**	FILE DE PEITO DE FRANGO IQF Carne filé de peito de frango (sassami) congelado individualmente com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios e característicos, sem manchas esverdeadas ou escuras e parasitas, não pegajoso, acondicionado embalagem primária de material flexível, transparente, atóxico, resistente, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da ANVISA, em pacotes de 1 a 2 kg, embalagem secundária em sacos plásticos de acordo com a legislação vigente, número do lote, data da produção e data de validade. Deverá constar: nº do registro no ministério da agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados do mesmo exigido pela legislação em vigor.
10	**EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES IQF Embalagem: pacotes de 1 a 2 kg.**	EMPANADO DE FRANGO COM LEGUMES IQF Embalagem: pacotes de 1 a 2 kg. Recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa, cms (carne mecanicamente separada) farinha

	Recortes de filé de peito ou coxa e sobrecoxa	de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, pts (proteína texturizada de soja), proteína isolada de soja, cms (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais, (cenoura, brócolis e milho) emulsificantes, mono e diglicerideos de ácido graxos, corante natural de urucum, corante natural caramelo, polifosfato de sódio, espessante goma guar, realçador de sabor glutamato monossódico, acidulante ácido cítrico e outros produtos desde que permitidos por lei. Caixa de papelão adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.
11	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF Corte de peito de frango congelado individualmente em bifes padronizados de 60 a 70 gramas. Com especiarias naturas contendo tomate**	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF Corte de peito de frango congelado individualmente em bifes padronizados de 60 a 70 gramas. Com especiarias naturas contendo tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e manjericão, o produto não poderá conter GLUTEN, deverá ser sem qualquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizante e corante. e congelados com tecnologia IQF. Aspecto: próprio da espécie, proveniente de animais sadios, não amolecidos e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, isenta de cartilagens, ossos e aponevroses, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, ou qualquer aparência que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente e atóxico, termossoldado, compatível ao contato direto com alimentos, contendo 1 ou 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado resistente ao armazenamento e transporte. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando registro SIF/SISP/DIPOA, e demais dados exigidos pela legislação em vigor, data de fabricação, prazo de validade, temperatura, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto,

		transportada em condições adequadas que preservem o alimento congelado. Validade: 6 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação armazenada a -12 a - 18°C.
12	**PERNIL TRASEIRO EM CUBOS IQF Embalagem: Pacotes de 1 a 2 kg. Carne de suíno (pernil)**	PERNIL TRASEIRO EM CUBOS IQF Embalagem: Pacotes de 1 a 2 kg. Carne de suíno (pernil), sem osso, congelada com tecnologia IQF. Os cubos de pernil devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Mínimo de 16% de proteína e máximo de 05% de gordura. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
13	**LOMBO DE SUÍNO RESFRIADO FATIADO Embalagem: Pacote de 700 gramas. Ingredientes: farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico**	LOMBO DE SUÍNO RESFRIADO FATIADO Embalagem: Pacote de 700 gramas. Ingredientes: farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e corante natural de urucum (ins160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (ins 412) e goma xantana (ins 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (ins 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite*embalagem primária: pebd impresso, sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e

		atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de inviolabilidade. Capacidade para: 10 kg.
14	**LOMBO SUÍNO SEM OSSO EM TIRAS IQF COM LEGUMES Lombo em tiras congelado individualmente padronizados de aproximadamente 2**	LOMBO SUÍNO SEM OSSO EM TIRAS IQF COM LEGUMES Lombo em tiras congelado individualmente padronizados de aproximadamente 2,0x2,0x7,0 cm OU 3,0x3,0x7,0 cm com legumes e congelados com tecnologia IQF. Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne suína (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo sif/dipoa/mapa, cortado em iscas, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros préestabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio da espécie, proveniente de animais sadios, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, isenta de cartilagens, ossos e aponevroses, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, ou qualquer aparência que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: saco plástico transparente, resistente e atóxico, termossoldado, compatível ao contato direto com alimentos, contendo 1 ou 2kg. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçado resistente ao armazenamento e transporte. O rótulo deve estar de acordo com a legislação vigente, apresentando nome e endereço do abatedouro, constando registro SIF/SISP/DIPOA, e demais dados exigidos pela legislação em vigor, data de fabricação, prazo de validade, temperatura, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e identificação do produto, transportada em condições adequadas que preservem o alimento congelado. Validade: 6 meses em embalagem fechada, a partir da data de fabricação armazenada a -12 a -18°C.
15	**CARNE DE PEIXE POSTA DE CAÇÃO IQF Cação sem espinha**	CARNE DE PEIXE POSTA DE CAÇÃO IQF Cação sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando sinais de descongelamento, de primeira qualidade, posta com aproximadamente 2 cm de espessura, sem vísceras, sem pele, sem caudas e cabeças, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas, parasitas ou fungos, pesando aproximadamente 120 gramas cada posta. Embalagem:

		de material flexível, transparente, atóxico, resistente, à vácuo, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), o carimbo do sif, ima ou outro órgão competente, deverá ser aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da Anvisa, em pacotes de 1 a 2 kg. Deverá constar: nº do registro no ministério da agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor.
16	**ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA Filé de peixe Tilápia inteira**	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA Filé de peixe Tilápia inteira, ou cortada ao meio, ou em iscas (Oreochromisniloticus), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfadoacido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerideos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: plástica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Peso líquido 700 g. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação
17	**FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS IQF Filé de peixe pirarucu (Arapaima Gigas)**	FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS IQF Filé de peixe pirarucu (Arapaima Gigas), sem gordura/sem barriga, cortado em cubos 3x3cm ou 4x4cm congelado IQF, com aparência e cor natural de sua própria espécie. Os filés em cubos deverão apresentar-se íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa limpeza para se apresentarem livres de

		espinhas, ossos ou cartilagens, sem peles, escamas ou resíduos de vísceras, e não deverão ter aparência pegajosa ou manchas esverdeadas. Temperatura de recebimento -18°C, com tolerância até - 12ºC. Deverá estar de acordo com legislação vigente. Aspecto próprio da espécie, não amolecida, com cor própria, cheiro e sabores característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes de 01 ou 02 kg embalados em sacos de polietileno, atóxicas e resistentes. Devem estar íntegras (lacradas), sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. Deverão possuir identificação da linha premium ou a informação que o produto é sem gordura ou sem barriga, além dos dados como peso, prazo de validade, tipo de carne, número do registro no ministério da agricultura SIF/SISP/DIPOA/SISBI-POA, dados de acordo com a CVS 5/13 e exigidos pela legislação em vigor. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçado devem estar íntegras (lacradas), sem água e gelo. Resistentes a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. As caixas devem possuir peso máximo de 20 kg. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 meses.
18	**SALSICHA HOT**	SALSICHA HOT-DOG Salsicha pesando aproximadamente 50g por unidade, composta de carne bovina, suína e de frango, fresca, resfriada. Embalagem: primaria a vácuo, com aproximadamente 3 kg por pacote, de material flexível, transparente, atóxico, resistente, sem furos ou danos, contendo etiqueta com rotulagem de acordo com a legislação vigente, com data de validade, lote, corte, procedência (frigorífico e fornecedor), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução da Anvisa. Embalagem secundária em sacos plásticos de acordo com a legislação vigente, número do lote, data da produção e data de validade. Deverá constar: nº do registro no ministério da agricultura sif/sisp/dipoa, e demais dados do mesmo exigido pela legislação em vigor.

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 143

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025 – Processo nº 9.170/2025, que a empresa:

1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal em consonância com o art. 68, VI da Lei Federal nº 14133/2021, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;

2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;

3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

4 - Não incorre nas demais condições impeditivas do Art. 14 da lei 14133/2021.

5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ... de ..... de 2025.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 144

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do Pregão e os termos constantes no Edital PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025 – Processo nº 9.170/2025.

e seu(s) ANEXOS, bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação, em conformidade com a Lei Federal 14133/2021.

Data:

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 145

ANEXO IV-A
MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO - A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO **PREGOEIRO** da Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos - SP

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025		
Fornecedor:		
CNPJ:		Inscrição Estadual:
Endereço:		Bairro:
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:		E-mail:
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:		

LOTE UNICO

Tipo de Atendimento	Dias Úteis	Fins de Semana e Feriados (9 dias)	Quantidade Estimativa Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Total Anual
Desjejum	**24 x 21 = 504**	**20 x 9 = 180**	**684**	**8208**	**R$**	**R$**
Almoço	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Lanche Tarde	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Jantar	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Total Global	**1.260**	**504**	**1.764**	**21.168**	**-**	**R$**

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 146

*Valor Total e final por extenso **da proposta:** R$*(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:
( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – **DOCUMENTAÇÃO**, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a Municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.

2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 2025__.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 147

ANEXO IV-B MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PLANILHA PARA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA BÁSICA DE CUSTOS
Referência Processo nº
Posto de Trabalho: XXXXX
(Deve ser apresentada uma planilha para cada Preço do Homem-Mês, considerando as diferentes incidências de adicionais, na forma deste edital, para cada caso)
Declaramos que a proposta foi elaborada com base no Salário Normativo de R$ xxx (xxx), pertinenteà categoria de xxxxxxx, homologado por Convenção Coletiva de Trabalho em xxx.
Obs.: Informar a Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho utilizado para a formulação da proposta:
CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO: NÚMERO DE REGISTRO NO MTE: DATA DE REGISTRO NO MTE: NÚMERO DA SOLICITAÇÃO: NÚMERO DO PROCESSO: DATA DO PROTOCOLO: SINDICATO:

II -	MÃO-DE-OBRA (salário base para o cálculo)	
01 -	Salário	
02 -	Adicional Noturno	
	TOTAL	
MONTANTE A		

III	**ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DOS ENCARGOS TRABALHISTAS (incidentes sobre o valor da remuneração)**

GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
A1 -	Previdência Social		
A2 -	FGTS		
A3 -	Salário Educação		
A4 -	SESC		
A5 -	SENAC		
A6 -	INCRA		
A7 -	RAT Reajustado (RAT X FAP)		
A8 -	SEBRAE		
TOTAL DO GRUPO A			

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 148

GRUPO B – CUSTO DE REPOSIÇÃODO PROFISSIONAL AUSENTE		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
B1	Férias		
B2	Faltas Legais		
B3	Ausências por Doença		
B4	Licença Paternidade		
B5	Acidente de trabalho		
B6	Faltas facultadas por AvisoPrévio Trabalhado		
TOTAL DO GRUPO B			

GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
C1	Adicional 1/3 Férias		
C2	13º Salário		
TOTAL DO GRUPO C			

GRUPO D - INDENIZAÇÕES		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
D1	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13˚ In-denizado		
D2	FGTS sobre Aviso Prévio +FGTS sobre 13º Indenizado		
D3	Indenização compensatóriapor demissão s/ justa causa		
TOTAL DO GRUPO D			

GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
E1	Aprovisionamento de Fériassobre licença maternidade		

E2	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/Férias sobre licença maternidade		
E3	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade		
TOTAL DO GRUPO E			

GRUPO F - INCIDÊNCIA DO GRUPOA		**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
F1	Incidência Grupo "A" x(Grupos B + C)		
TOTAL DO GRUPO F			

TOTAL DOS ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**

VALOR MENSAL DA MÃO DE OBRA COM ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES	

IV	**DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA**	**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
01 -	Despesas Administrativas / Operacionais		
F2 -	Lucro		
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE MÃO DE OBRA			

V	**TRIBUTOS SOBRE MÃO DE OBRA**	**PERCENTUAL**	
01	ISS		
02	COFINS		
03	PIS		

TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE MÃODE OBRA		

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	**PARTICIPAÇÃO DA REMUNER AÇÃO + ENCARGOS + DEMAIS COMPONENTES % (P0')**	**PARTICIPAÇÃO DA REMUNERAÇÃO + ENCARGOS + DEMAIS COMPONENTES R$ (P0")**	**VALOR TOTAL R$ (P0" / P0') (P1)**	**VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0") ((R$)**

VI	**VALOR TOTAL DA MÃO DE OBRA**

Preço mensal da mão de obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos) R$	

MONTANTE B

VII	**INSUMOS**	
GRUPO A - BENEFÍCIOS E UNIFORMES		**VALOR (R$)**
A1	Vale-Transporte:	
A2	Vale Refeição:	
A3	Cesta básica	
A4	Uniformes	
	TOTAL DO GRUPO A	

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 151

GRUPO B - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS		**VALOR (R$)**
B1	Materiais e Ferramentas	
B2		
B3		
	TOTAL DO GRUPO B	
TOTAL DOS INSUMOS (Total do Grupo A + Total do Grupo B)		

VIII	**DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS**	**PERCENTUAL**	**VALOR (R$)**
01	Despesas Administrativas / Operacionais		
02	Lucro		
TOTAL DOS DEMAIS COMPONENTES SOBRE INSUMOS			

IX	**TRIBUTOS SOBRE INSUMOS**	**PERCENTUAL**
01	ISS	
02	COFINS	
03	PIS	
TOTAL DOS TRIBUTOS SOBRE INSUMOS		

PARTICIPAÇÃO DOS TRIBUTOS (Tributos % / 100) (TO)	**PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES % (P0')**	**PARTICIPAÇÃO DOS INSUMOS + DEMAIS COMPONENTES R$ (P0'')**	**VALOR TOTAL R$ (P0'' / P0') (P1)**	**VALOR DOS TRIBUTOS (P1 - P0'') ((R$)**

X	**VALOR TOTAL DOS INSUMOS**
Preço mensal dos insumos (insumos + demais componentes + tributos)	

XI	**VALOR TOTAL MENSAL DO POSTO**
Preço total mensal (valor total da mão de obra + valor total dos insumos)	

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 152

Observações:
Informar na proposta comercial e na planilha de composição de custos qual sindicato utilizado na composição de preços.

*Valor Total e final por extenso **da proposta:** R$*(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:

( ) Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – **DOCUMENTAÇÃO**, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a Municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.

2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.

Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX ..... de ..... de 2025__.

_____

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 153

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao Pregoeiro do Município de Ferraz de Vasconcelos

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025 – Processo nº 9.170/2025, instaurado pela Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos, que:

- Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025 – Processo nº 9.170/2025,** realizado pela Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos – SP.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 2025.

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 154

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP).

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

( ) MICROEMPRESA

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no (Razão Social da Empresa) CNPJ nº _____, Endereço: _____

DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?
( ) SIM ( )NÃO

_____
Local/ Data

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 155

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(papel timbrado da empresa)

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(nome empresarial da licitante)_____, inscrita no CNPJ nº:_____, com sede na _____ (endereço completo _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, **DECLARA** não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura de Ferraz de Vasconcelos que impossibilite a participação no referido PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025.

xxxxxxxxxxxxxxx, ... de ..... de 2025

_____
Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável

ANEXO VIII
FICHA TÉCNICA DESCRITIVA DO OBJETO – PROPOSTA INICIAL

Ficha Técnica Descritiva do Objeto (proposta)				
Número do edital:				
Órgão comprador:				
LOTE	UNIDADE	DESCRIÇÃO	VALOR ESTIMADO MENSAL	VALOR ANUAL
	SERV.	Contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços contínuos de alimentação e nutrição ao efetivo da estação de bombeiros de ferraz de vasconcelos, incluindo o fornecimento integral de gêneros alimentícios, preparo, cocção, porcionamento, distribuição das refeições, higienização dos ambientes e utensílios utilizados, fornecimento integral de materiais de limpeza, utensílios, gás de cozinha (glp).	R$	R$

Tipo de Atendimento	Dias Úteis	Fins de Semana e Feriados (9 dias)	Quantidade Estimativa Mensal	Quantidade Anual	Valor Unitário	Total Anual
Desjejum	**24 x 21 = 504**	**20 x 9 = 180**	**684**	**8208**	**R$**	**R$**
Almoço	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Lanche Tarde	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Jantar	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Total Global	**1.260**	**504**	**1.764**	**21.168**	**R$**	**R$**

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 157

Prazo de validade da proposta (em dias, conforme estabelecido no edital):
Preço global para o lote (em R$):
Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e q nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (edital).
Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro 2006. **(Somente na hipótese de o licitante ser Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (ME/EPP).**
Data:

Observação: por força da legislação vigente, é vedada a identificação do licitante.

A Empresa, após examinar minuciosamente o Edital e Anexos do **PREGÃO** em epígrafe e, após tomar pleno conhecimento de todas as condições lá estabelecidas, propõe os preços unitário e total.

Prazo de validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de Pagamento: Conforme descrito no Termo de Referência

Prazo de início da prestação: Conforme descrito no Termo de Referência item 10.6.70

Local: Av. Herman Teles Ribeiro, 93 - Vila Romanopolis, Ferraz de Vasconcelos - SP, 08529-100.

Declaro expressamente que estou plenamente ciente e de acordo com todas as condições estabelecidas no presente Edital e nos seus Anexos, bem como que no preço unitário ofertado estão inclusas as despesas diretas e indiretas, com o fornecimento de todos os insumos, de conformidade com as condições estabelecidas no Edital de **PREGÃO** e seus Anexos.

Data: .....

ANEXO IX
MODELO DE DECLARAÇÃO

Ref.: EDITAL Nº 56/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025
Processo nº 9.170/2025

DECLARAÇÃO

A (nome da empresa), sediada na (endereço completo), CNPJ nº, neste ato representada por _____, portador(a) da Cédula de Identidade RG nº___, vem por meio desta declarar que não está enquadrada em nenhum dos itens que vedam a nossa participação na licitação.

(local), _____ de _____ de _____

Assinatura do sócio/proprietário

Representante legal Carimbo da empresa

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 159

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO SITUAÇÃO FINANCEIRA

Referência: EDITAL Nº 56/2025
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025
Processo nº 9.170/2025

(NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF nº _____, sediada à (endereço completo da empresa licitante), por intermédio de seu representante legal o(a) Srº(a) _____, **portador**(a) do Registro de Identidade (RG) sob nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, juntamente com seu Contador, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), DECLARA EXPRESSAMENTE a boa situação financeira da empresa para fins de qualificação econômico-financeira, conforme os documentos de habilitação apresentados e previstos no **subitem 10.14.4**, se responsabilizando civil e criminalmente pelas informações prestadas, sob as penas da Lei e demais legislações cabíveis.

_____
(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo

_____
NOME DO CONTADOR(A)
CRC N° XXXXX

_____, _____de _____de 2025.

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa_____, inscrita no CNPJ/MF sob nº___, situada na Rua/Avenida _____, telefone: , _____, e-mail:_____@_____, em atendimento às disposições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no referido Edital, em atendimento ao art. 63, I da Lei nº 14.133/2021.

(local), _____ de _____ de _____

_____
Assinatura e nome do representante legal de empresa

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 161

ANEXO XII - DECLARAÇÃO

TIMBRE DA EMPRESA
(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

A empresa_____, inscrita no CNPJ/MF sob nº_____, situada na Rua/Avenida _____, telefone: _____ , e-mail:_____@_____, em atendimento às disposições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025, DECLARA, que responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da Lei (art. 63, inciso I da Lei Federal nº 14.133/2021) e declara ainda que:

a) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas art. 63, inciso IV da Lei Federal nº 14.133/2021);

b) 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 (art 63, § 1º da Lei Federal nº 14.133/2021);

c) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o dispôs nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

d) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto ao órgão promotor da licitação, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo;

e) Está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709 de 14 de agosto de 2018 **(Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais)** e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados sensíveis a que tenha acesso, paro o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilização ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por foça de obrigação legal ou regulatória

(local), _____ de _____ de _____

_____
Assinatura e nome do representante legal de empresa

ANEXO XIII

TERMO CONTRATUAL QUE, ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS E A EMPRESA XXXXXXXXXXX TENDO POR OBJETO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP).

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025
Processo nº 9.170/2025
Contrato nº XX/2025

Pelo presente instrumento contratual, de um lado a Prefeitura Municipal Ferraz de Vasconcelos, entidade jurídica de direito público, inscrita no C.N.P.J. do Ministério da Fazenda sob n.º 46.523.197/0001-44, situada à Av. Rui Barbosa, n° 315 – Vila Romanópolis – CEP - 08529-200 – Fone: 11 – 4674-7800 – Ferraz de Vasconcelos - SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo **Ordenador de Despesa da Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil (Decreto Municipal n° 6.759/2023), Sra. Daniele Cristina Oliveira de Freitas,** portadora da Cédula de Identidade R.G. nº_____ e inscrito no CPF/MF sob nº e de outro lado a empresa:_____, inscrita no CNPJ/MF nº_____, entidade jurídica de direito privado, estabelecida à _____, neste ato representada pelo(a) Sr(a), portador(a) da Cédula de Identidade RG nº____e inscrito(a) no CPF/MF sob nº_____, a seguir denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo 9.170/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n° xx/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

O objeto do presente instrumento é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP),** nas condições estabelecidas no Termo de Referência, complementando-o em tudo quanto não conflitar com as normas legais que regem a matéria (Lei Federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal 6.809/2023, Decreto Municipal 6.759/2023 com alterações posteriores, e demais normas legais atinentes à matéria).

1.1 Objeto da contratação:

TIPO DE ATENDI-MENTO	DIAS ÚTEIS	FINS DE SEMANA E FERIADOS (9 DIAS)	QUANTIDADE ESTIMATIVA MENSAL	QUANTI-DADE ANUAL	VALOR UNITÁ-RIO	TOTAL ANUAL
Desjejum	**24 x 21 = 504**	**20 x 9 = 180**	**684**	**8208**	**R$**	**R$**
Almoço	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Lanche Tarde	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Jantar	**12 x 21 = 252**	**12 x 9 = 108**	**360**	**4320**	**R$**	**R$**
Total Global	**1260**	**504**	**1764**	**21168**	**-**	**R$**

1.1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.1.2. O Termo de Referência;

1.1.3. O Edital da Licitação;

1.1.4. A Proposta do contratado;

1.1.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados

CLÁUSULA SEGUNDA – CÓDIGO NACIONAL DE ATIVIDADE ECONÔNIMA (CNAE)

2.1 (inserir o CNAE do prestador do bem ou serviço compatível ao objeto licitado)

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

3.1 O prazo de vigência contratual será de 1 (um) ano, contados a partir da assinatura do contrato, nos termos do artigo 105, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2 O prazo da vigência contratual poderá ser prorrogado mediante interesse e conveniência da Administração, nos termos do artigo 107, da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.3 A prorrogação fica condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que há interesse na manutenção dos serviços e de que as condições e os preços permanecem

vantajosos para a Administração, sendo permitida a negociação com a CONTRATADA.

3.4 O CONTRATO não poderá ser prorrogado quando a CONTRATADA tiver sido penalizada com as sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar, observadas as abrangências e os limites temporais de aplicação, sendo excepcionalmente admitida a prorrogação, pelo período mínimo necessário à conclusão de um novo procedimento licitatório, de modo a evitar a descontinuidade do serviço ou o custo de uma contratação emergencial.

3.5 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao logo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para prorrogação.

3.6 Deverão ser observadas, no momento da contratação e a cada exercício financeiro respectivo a suas prorrogações, a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro, conforme Art. 105 da Lei Federal n° 14.133/2021.

CLÁUSULA QUARTA - MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL (art. 92, IV, VII e XVIII)

4.1. Executar as demais obrigações definidas no Termo de Referência anexado ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025, que ficam fazendo parte do presente contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ATRIBUIÇÕES DO GESTOR E FISCAL

5.1 A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pelo **servidor Cesar Augusto Cardoso da Cruz** e posteriormente pelo Gestor do contrato, nomeada pela Secretaria Municipal de Segurança Urbana e Defesa Civil, Sr. **Eduardo Barros dos Santos.**

5.2 A execução das obrigações contratuais desta licitação será fiscalizada pelo Gestor do Contrato, com autoridade para exercer, como representante da CONTRATANTE, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual, competindo-lhe entre outras atribuições:

a) Coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa e setorial, de que tratam os incisos II, III e IV do **caput** do art. 19 da Lei Federal nº 14.133/2021;
b) Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;
c) Acompanhar a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e de pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo

normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais;
d) Coordenar a rotina de acompanhamento e de fiscalização do contrato, cujo histórico de gerenciamento deverá conter todos os registros formais da execução, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, e elaborar relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração;
e) Coordenar os atos preparatórios à instrução processual e ao envio da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos;
f) Elaborar o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021, com as informações obtidas durante]a execução do contrato;
g) Coordenar a atualização contínua do relatório de riscos durante a gestão do contrato, com apoio dos fiscais técnico, administrativo e setorial;
h) Emitir 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 em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento;
i) Realizar o recebimento definitivo do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais; e
j) Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

Compete ao Fiscal Técnico:

a) Prestar apoio técnico e operacional ao gestor do contrato com informações pertinentes às suas competências;
b) 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;
c) Emitir notificações para a correção de rotinas ou de qualquer inexa]tidão ou irregularidade constatada, com a definição de prazo para a correção;
d) Informar ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem a sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso;
e) Comunicar imediatamente ao gestor do contrato quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas estabelecidas;
f) Fiscalizar a execução do contrato para que sejam cumpridas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a administração, com a conferência das notas fiscais e das documentações exigidas para o pagamento e, após o ateste, que certifica o recebimento provisório, encaminhar ao gestor de contrato para ratificação;
g) Comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual;
h) Participar da atualização do relatório de riscos durante a fase de gestão do contrato;

i) Auxiliar o gestor do contrato com as informações necessárias, na elaboração do documento comprobatório da avaliação realizada na fiscalização do cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado;

j) Realizar o recebimento provisório do objeto do contrato, mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

5.3 O objeto desta contratação será recebido nos termos do art. 140, inciso I da Lei Federal 14133/2021:

a) Provisoriamente: pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico;

b) Definitivamente: por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

5.4 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b) Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

5.5 A fiscalização do fornecimento oriundo do presente contrato em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades contratuais e legais bem como dos danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos próprios ou de terceiros.

CLÁUSULA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO

6.1 Contratada está autorizada a realizar subcontratação, não constituindo assim motivo para rescisão contratual, em conformidade à Lei 14.133/21;

CLÁUSULA SÉTIMA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

7.1 O pagamento será efetuado mensalmente, em conformidade com o regime de empreitada por preço unitário, observadas as quantidades efetivamente executadas e atestadas pela fiscalização do contrato.

7.1.1 O valor devido corresponderá ao número de refeições efetivamente fornecidas no período, multiplicado pelo preço unitário contratado, conforme planilha de composição de custos e preços que integra o presente instrumento.

7.2 Ao final de cada mês, a contratada deverá compilar os dados operacionais em relatório mensal de execução, contendo:

7.2.1 Número de refeições servidas por tipo e por dia;
7.2.2 Eventos extraordinários com fornecimento externo (quando aplicável);
7.2.3 Fatos relevantes que impactaram o fornecimento (faltas de funcionários, alteração de cardápio, substituições);

7.3 Registro das intercorrências sanitárias e providências adotadas.

7.3.1 Esse relatório será submetido à análise e atesto do fiscal técnico da Contratante, que verificará a conformidade com os registros diários e com os padrões estabelecidos contratualmente.

7.4 Após o atesto formal, a contratada estará autorizada a emitir nota fiscal mensal, correspondente ao total de refeições efetivamente servidas, multiplicadas pelo valor unitário contratual por refeição, conforme discriminado na proposta vencedora do certame;

7.5 A nota fiscal deverá ser acompanhada do relatório de medição, das planilhas de controle assinadas, da relação de pessoal alocado e dos comprovantes de pagamento de salários e encargos do mês de referência;

7.6 A nota fiscal só será recebida se acompanhada da certidão de regularidade fiscal e trabalhista vigente, da prova de pagamento dos encargos trabalhistas (INSS, FGTS e folha de pagamento), e da comprovação do cumprimento dos demais requisitos contratuais.

7.7 O pagamento será efetuado pela Contratante em **até 30 (trinta) dias**, contados da data de apresentação da nota fiscal devidamente atestada, mediante ordem bancária emitida pela Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos;

7.8 A contratada deverá manter conta bancária compatível com os sistemas da Administração, sob sua titularidade exclusiva;

7.9 Em caso de glosa, inconsistência nos documentos ou descumprimento contratual, o pagamento poderá ser suspenso até a devida regularização, sem prejuízo da aplicação de penalidades cabíveis.

7.10 Fica vedado o pagamento antecipado, salvo nas hipóteses justificadas por interesse público, mediante autorização da autoridade competente, conforme previsto no art. 145 da Lei nº 14.133/2021.

7.11 O pagamento será efetuado por meio de ordem de bancária, creditada na conta corrente da CONTRATADA, após a entrega dos produtos ou verificação dos serviços

executados pelas Pastas Gestoras, as quais deverão emitir laudo de liberação de pagamento e ordenamento das despesas em face de execução.

7.11.1 O CONTRATANTE pode deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas, ressarcimentos ou indenização devidas pela CONTRATADA.

7.11.2 Havendo erros ou imperfeições na(s) Nota(s) Fiscal (is) de serviços ou faturas ou circunstâncias que impeça a liquidação da despesa, aquela(s) será(ão) devolvida(as) e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras

7.11.3 Na hipótese acima, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação e/ou representação da(as) Nota(as) Fiscal (is) de serviços ou faturas, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.

7.11.4 A CONTRATADA deverá indicar no corpo da Nota Fiscal ou fatura as informações do certame licitatório homologada, assim como, do contrato administrativo vigente, além de informações como nota de empenho, mês de referência da prestação de serviço ou fornecimento do objeto contratado, especificação do fabricante, marca, quantitativo, preço unitário, preço total, e informações bancária da conta corrente para ordem bancária.

7.11.5 Caso venha a ocorrer atrasos no pagamento dos valores devido, por culpa exclusiva da Administração Pública Municipal, a CONTRATADA terá o direito à aplicação de compensação financeira.

7.11.6 Para fins de cálculo da compensação financeira de que trata o item acima, o valor principal devido será reajustado utilizando-se o índice da caderneta de poupança para fins de compensação da mora (TR + 0,5% - “pro-rata tempore”), observando-se, para tanto, o período correspondente à data prevista para o pagamento e aquela data em que o pagamento efetivamente ocorreu.

7.12 O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA, sendo que a sua análise para pagamento dependerá da disponibilidade orçamentário-financeira do município.

7.13 Em conformidade com a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil n° 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores, os órgãos da administração pública direta municipal, inclusive suas autarquias e fundações ficam obrigados a efetuar a retenção, na fonte, do imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuarem a pessoas jurídicas pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços em geral, inclusive obras de construção civil, conforme tabela de retenção constante no Anexo XV do edital.

7.14 Serão retidos na fonte os Impostos sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ), sobre os pagamentos efetuados, utilizando-se as alíquotas previstas para o objeto licitado e/ou processo de contratação, conforme Instrução Normativa RFB 1.234/2012, suas alterações

posteriores ou outra norma que venha a substituí-la. Cabendo a empresa CONTRATADA o destaque destes impostos no corpo das notas fiscais emitidas.

7.14.1 Não haverá a retenção prevista no subitem 7.14 caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuintes (SIMPLES), instituído pela Lei n° 9.317/96, ou encontra-se em uma das situações elencadas no Art 4° da Instrução Normativa RFB n° 1.234/2012, suas alterações posteriores ou outra norma que venha a substituí-la.

7.14.2 As entidades contratadas e enquadradas deste instrumento deverão apresentar junto a cada nota fiscal emitida, respectivamente conforme seu enquadramento, a declaração constante no Anexo XVI do Edital para fins de não retenção do IR na fonte.

7.15 Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir documentos fiscais em conformidade com as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB n° 1.234 de 2012 e suas alterações, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionadas no subitem 7.13.

7.15.1 Havendo erro no documento de cobrança ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus à CONTRATANTE.

7.15.2 Os documentos fiscais emitidos em desacordo, caso não possam ser substituídos ou retificados por meio de Carta de Correção e para fins exclusivos de indicar a retenção, igualmente incorrerão na retenção do Imposto de Renda, na forma prevista.

7.16 Pertencerá ao Município a titularidade das receitas arrecadadas a título de imposto de renda retido na fonte incidente sobre os valores pagos por eles, suas autarquias e fundações a pessoas físicas ou jurídicas contratadas para a prestação de bens ou serviços, conforme disposto nos arts 157, I e 158, I da Constituição Federal de 1988.

7.17 Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome do contratado no “Cadastro informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades estatuais CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pelo Contratado, de que os registros estão suspensos, nos termos do art. 8° da Lei Estadual n° 12.799 de 2008.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE (art. 92, V)

8.1 Os preços apenas poderão ser reajustados após decorrido 1 (um) ano da data de elaboração do orçamento estimado da licitação, mediante aplicação do Índice Nacional de

Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou outro indicador que vier substituí-lo, a critério da área técnica competente.

8.2.1 Será improcedente e sem efeito o pedido de reequilíbrio econômico financeiro, recomposição de preços ou revisão que utilize como fundamento exclusivamente o escopo do Decreto Municipal n° 6.809 de 31 de julho de 2023.

8.2.2 Os preços propostos poderão ser objeto de reajuste a partir da data 27/06/2025

8.3 O reajuste será realizado por apostilamento.

8.4. Eventuais pedidos de reajuste, repactuação, reequilíbrio-econômico-financeiro deverão ser analisados e respondidos pela Administração no prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados a partir da instrução completa do requerimento pela CONTRATADA.

CLÁUSULA NONA- OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, XIV)

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

9.2. Exercer a fiscalização do objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

9.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre eventuais falhas na execução dos serviços, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, tudo que não estiver em consonância com o mínimo exigido.

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

9.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

9.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

9.8. Fornece todas as informações necessárias para a execução dos serviços.

9.9. Designar o Gestor e o Fiscal de Contrato, responsável pelo acompanhamento da execução do contrato.

9.10. Após o aceite da medição de Prestação de Serviço, a CONTRATADA deverá encaminhar ao CONTRATANTE (Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos) a Nota Fiscal ou Fatura correspondente ao período de execução dos serviços, as quais deverão ser autuadas através do Departamento de Gestão Documental.

9.11. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

9.12. 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.

9.13. 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.

9.14. Executar as demais obrigações definidas no Termo de Referência anexado ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025, que ficam fazendo parte do presente contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DECÍMA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

10.1 O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato, no Termo de Referência e em 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;

10.2 Efetuar o fornecimento do objeto, conforme especificações, prazo e local constantes na proposta, no Edital e no Termo de Referência;

10.3 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

10.4 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

10.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções que impossibilitem a utilização segura dos mesmos;

10.6 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 ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.7 Entregar ao setor responsável pela gestão do contrato, *junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento,* os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

6) Documento de Regularidade perante a Fazenda Municipal.

10.8 Efetuar a execução do objeto, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e no Termo de Referência;

10.9 Subentende-se por encargos, referentes à proposta, os tributos (impostos, taxas), contribuições fiscais e para fiscais, emolumentos, os instituídos por leis sociais, administração, lucros, produtos, transporte e qualquer despesa, acessórios e/ou necessárias, não especificadas neste contrato;

10.10 Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o serviço e a garantia do objeto, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da Contratada.

10.11 Indenizar terceiros e à Administração os possíveis prejuízos ou danos, decorrentes de dolo ou culpa, durante a execução do contrato, em conformidade com o Art. 120 da Lei nº 14.133/2021;

10.12 Cumprir fielmente o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

10.13 Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato;

10.14 Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA de responsabilidade pelos serviços realizados ou implicará em sua aceitação.

10.15 Os prestadores de serviços e fornecedores de bens deverão emitir documentos fiscais em conformidade com as regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB n° 1.234 de 2012 e suas alterações, sob pena de não aceitação por parte dos órgãos e entidades mencionadas neste Termo de Referência.

10.16 Deverá a Contratada informar qualquer mudança de endereço, telefone, e-mail ou outros;

10.17 Empresa contratada será responsável por executar todos os serviços e atividades descritos neste Termo de Referência e no Projeto Básico, devendo cumprir integralmente as exigências legais, técnicas, sanitárias e administrativas vinculadas à prestação dos serviços de alimentação e nutrição ao efetivo da Estação de Bombeiros de Ferraz de Vasconcelos.

10.18 São obrigações da contratada, sem prejuízo de outras constantes nos instrumentos contratuais:

10.18.1. O fornecimento dos insumos e materiais deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.3 do Termo de Referência.
10.18.2. A Mão de obra e supervisão deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.4 do Termo de Referência.

10.18.3. A Higiene, segurança alimentar e sanitária deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.5 do Termo de Referência.

10.18.4. A manutenção e conservação das instalações deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.6 do Termo de Referência.

10.18.5. O atendimento emergencial deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.7 do Termo de Referência.

10.18.6. A gestão contratual e comunicação deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no item 6.10.8 do Termo de Referência.

10.19. Executar as demais obrigações definidas no Termo de Referência anexado ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2025, que ficam fazendo parte do presente contrato independentemente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII e XIII)

11.1 Para assegurar a execução ora pactuada, a CONTRATADA prestou garantia conforme previsão contida no instrumento convocatório, no valor de R$ _____ (_____) equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total deste contrato.

11.2 A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada ou restituída após o término da vigência deste contrato, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

11.3 Se o valor da garantia for utilizado no pagamento de quaisquer obrigações, incluindo a indenização de terceiros, a CONTRATADA será notificada e obrigar-se-á a repor ou completar o seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 5 (cinco) dias, contados do recebimento da referida notificação.

11.4 Ao CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devida pela CONTRATADA.

11.5 Caso haja a prorrogação do contrato, a validade da garantia deverá ser renovada, de modo a abranger o período total de vigência do contrato.

11.6 Em atendimento ao Decreto Municipal n° 7.011/224, são condições indispensáveis na apólice de seguro-garantia:

I. Ter a administração pública na condição de beneficiária e a contratada na condição de tomadora;

II. Cobrir no mínimo:

a) prejuízos advindos do não cumprimento total ou parcial do objeto do contrato;

b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;

d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quanto aos funcionários incumbidos da execução do objeto.

III. Manter a vigência desde a assinatura do contrato até a extinção das obrigações contratuais do tomador com a beneficiária;

IV. Estipular cláusula em que a seguradora renuncie expressamente aos benefícios do art. 763 do código civil e do art. 12 do decreto-lei 73/1966;

V. Manter o mesmo valor de cobertura desde o início até o final da vigência;

VI. Estipular prazos e condições razoáveis para comunicação do sinistro e exercício dos direitos da beneficiária;

VII. Manter a vigência face a aditivos quantitativos e qualitativos que não alterem o prazo contratual;

VIII. Não prever exclusão de cobertura na hipótese de o tomador praticar ato ilícito, ressalvado o direito regresso.

11.7 Somente se admitirão como seguradoras e prestadoras de fiança as instituições regularmente constituídas, autorizadas a funcionar e aderentes às normas da Susep e do Banco Central, assim aferido nos sítios eletrônicos dos órgãos reguladores.

11.8 A prestação de garantia deve ser cumprida antes da assinatura do contrato ou aditivo, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das demais sanções e consequências decorrentes da recusa à assinatura.

11.9 Nos casos de prorrogação do prazo de vigência do CONTRATO ou de alteração do seu valor, por acréscimos, reajustes ou revisão de preços, a garantia deverá ser renovada ou complementada em até 05 (cinco) dias, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.10 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer

obrigação ou de multas e indenizações, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição/complementação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela CONTRATANTE, sendo possível a prorrogação por igual período mediante justificativa aceita pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

I-dar causa à inexecução parcial do contrato;
II- dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
III- dar causa à inexecução total do contrato;
IV- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
V- não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
VI- não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
VII- ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
VIII- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
IX- fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
X- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
XI- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
XII- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

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

I. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “f”, “g”, “h”, “i” e “j” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
IV. **Multa** (art. 162), sendo:
i. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado

sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

ii. Moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação ou suplementação

iii. O atraso superior a 15 (quinze) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

iv. Compensatória de 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto (art. 162, parágrafo único)

v. O fornecimento do objeto em desacordo com as especificações constantes do contrato, ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no presente ajuste sujeitará a Contratada à multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato, sem prejuízo da substituição do objeto, e demais sanções aplicáveis

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º).

12.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

12.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

12.4.2 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 poderá ser cobrada judicialmente (art. 156, §8º).

12.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5 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, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):

I. a natureza e a gravidade da infração cometida;

II. as peculiaridades do caso concreto;

III. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV. os danos que dela provierem para o Contratante;

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

12.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos

mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159)

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

12.9 Deverá obedecer integralmente às descrições estabelecidas no **item 6.13** do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

13.1 São hipóteses para a extinção contratual:

13.1.1 Quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, e finalizado o prazo de vigência.

13.1.2 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.1.2.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.3 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.3.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.3.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.3.3 Indenizações e multas.

13.4 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.5 O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021)

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 Os recursos necessários ao atendimento da despesa, correrão por conta da dotação nº

0000002128.01665.18.04.00.3.3.90.39.41.8009.2420 - Recurso Próprio

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1 Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2 O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3 As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante.

16.4 Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do artigo 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16.5 As alterações às cláusulas ora convencionadas, acréscimos, supressões e eventuais prorrogações, serão procedidas através de aditamentos de acordo com o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, devidamente justificada e sempre por escrito.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

17.1 Está ciente sobre a Observação das disposições da Lei Federal n° 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não se for por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – OBRIGAÇÕES DE CUMPRIMENTO DAS RESERVAS LEGAIS DE CARGOS

18.1 O contratado obriga-se a cumprir integralmente as exigências legais relativas à reserva de cargos previstas em lei e em normas específicas, especialmente quanto à contratação de pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, em conformidade com o disposto no inciso XVII do art. 92 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como demais leis correlatas e seus regulamentos.

18.1.1 O contratado deverá comprovar, sempre que solicitado pela Administração, o atendimento às cotas legais, apresentando documentação comprobatória ou declaração formal.

18.1.2 O descumprimento das referidas obrigações poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste contrato e na Lei nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais penalidades legais cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - PUBLICAÇÃO

19.1 Incumbirá ao Contratante providenciar a publicação deste instrumento e eventuais termos aditivos nos termos e condições previstas no artigo 94 da Lei Federal nº 14.133 de 2021.

19.1.1 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer nos seguintes prazos, contados da data de sua assinatura I - 20 (vinte) dias úteis, no caso de licitação;

CLÁUSULA VIGÉSIMA– FORO (art. 92, §1º)

20.1 É eleito o Foro da Comarca de Ferraz de Vasconcelos (SP) para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme artigo 92, §1º da Lei nº 14.133/21.

E, por estarem assim, justos e contratados assinam as partes 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam.

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 180

Ferraz de Vasconcelos (SP),_____de_____de 2025.

DANIELE CRISTINA OLIVEIRA DE FREITAS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA URBANA E DEFESA CIVIL

ORDENADORA DE DESPESAS

CONTRATADA

TESTEMUNHA

1º NOME_____ RG Nº
2º NOME_____ RG Nº

ANEXO XIV

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):_____
OBJETO: **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO AO EFETIVO DA ESTAÇÃO DE BOMBEIROS DE FERRAZ DE VASCONCELOS, INCLUINDO O FORNECIMENTO INTEGRAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PREPARO, COCÇÃO, PORCIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES E UTENSÍLIOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO INTEGRAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA, UTENSÍLIOS, GÁS DE COZINHA (GLP).**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como a execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
d) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020 conforme "Declaração(ões) de "Atualização Cadastral" anexa(s);

e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 182

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME / PELA ASSINATURA DO AJUSTE / ORDENADOR DE DESPESAS:

Nome:_____
Cargo:_____
CPF:_____

Assinatura:_____

RESPONSÁVEL QUE ASSINARARÁ O AJUSTE:

Pela CONTRATADA:
Nome: _____
Cargo:_____
CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

FISCAL(IS) DO CONTRATO:
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

Assinatura: _____

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 183

ANEXO XV

NATUREZA DO BEM FORNECIDO OU DO SERVIÇO PRESTADO E ALIQUOTAS APLICADAS NA RETENÇÃO DE IMPOSTO DE RENDA DE PESSOA JURÍDICA

NATUREZA DO BEM FORNECIDO OU DO SERVIÇO PRESTADO	PERCENTUAL A SER RETIDO APLICADO AO IRPJ
• Alimentação; • Energia elétrica; • Serviços prestados com emprego de materiais; • Construção Civil por empreitada com emprego de materiais; • Serviços hospitalares de que trata do art. 30 da IN RFB 1234/2012; • Serviços de auxílio diagnóstico e terapia, patologia clínica, imagenologia, anatomia patológica e citopatológica, medicina nuclear, análises e patologias clínicas de que trata o art. 31 da IN RFB1234/2012; • Transporte de cargas, exceto os relacionado no código 8767, art. 5° da IN RFB 1234/2012; • Produtos farmacêuticos, de perfumaria, de toucador ou de higiene pessoal adquiridos de produtos, importador, distribuidor ou varejista, exceto os relacionados no código 8767, art. 5° da IN RFB 1234/2012; Mercadoria e bens em geral. Mercadorias e bens e geral.	**1,2**
• Gasolina, inclusive de aviação, óleo diesel, gás liquefeito de petróleo (GLP), combustíveis derivados de petróleo ou de gás natural, querosene de aviação (QAV), e demais produtos derivados de petróleo, adquiridos de refinarias de petróleo, de demais produtores, de importadores, de distribuidor ou varejista, pelos órgãos da administração pública de que trata o caput do art. 19 da IN RFB 1234/2012; •Álcool etílico hidratado, inclusive para fins carburantes, adquirido diretamente de produtor, importador ou distribuidor de que trata o art. 20 da IN RFB 1234/2012; •Biodiesel adquirido de produtor ou importador de que trata o art. 21 da IN RFB 1234/2012.	**0,24**
•Gasolina, exceto gasolina de aviação, óleo diesel, gás liquefeito de petróleo (GLP), derivados de petróleo ou de gás natural e querosene de aviação adquiridos de distribuidores e comerciantes varejistas; •Álcool etílico hidratado nacional, inclusive para fins carburantes adquiridos de comerciantes varejistas; •Biodiesel adquirido de distribuidores e comerciantes varejistas; •Biodiesel adquirido de produtor detentor regular do selo “Combustível Social”, fabricado a partir de mamona ou fruto, caroço ou amêndoa de palma, produzidos nas regiões norte e nordeste e no semiárido, por agricultor familiar enquadrado no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf).	**0,24**

• Transporte internacional de cargas efetuado por empresas nacionais; • Estaleiros navais brasileiros nas atividades de construção, conservação, modernização, conversão e reparo de embarcações pré-registradas ou registradas no Registro Especial Brasileiro (REB), instituído pela Lei n° 9.432 de 08 de janeiro de 1997; • Produtos farmacêuticos, de perfumaria, de toucador e de higiene pessoal a que se refere § 1° do art. 22 da IN RFB 1234/2012, adquiridos de distribuidores e de comerciantes varejistas; • Produtos a que se refere o § 2° do art. 22 da IN RFB 1234/2012; • Produtos de que tratam as alíneas "c" a "k" do inciso I do art. 5° da IN RFB 1234/2012; • Outros produtos ou serviços beneficiados com isenção, não incidência ou alíquotas zero da COFINS e da Contribuição para o PIS/Pasep, observado o disposto no § 5° do art. 2° da IN RFB 1234/2012.	**1,2**
• Passagens aéreas, rodoviárias e demais serviços de transporte de passageiros, inclusive, tarifa de embarque, exceto as relacionadas no código 8850, art. 5° da IN RFB 1234/2012. • Passagens aéreas, rodoviárias e demais serviços de transporte de passageiros, inclusive, tarifa de embarque, exceto as relacionadas no código 8850, art. 5° da IN RFB 1234/2012.	**2,40**
• Transporte internacional de passageiros efetuados por empresas nacionais	**2,40**
• Serviços prestados por associações profissionais ou assemelhadas e cooperativas	**0,00**
•Serviços prestados por bancos comerciais, bancos de investimento, bancos de desenvolvimento, caixas econômicas, sociedades de crédito, financiamento e investimento, sociedades de crédito imobiliário, e câmbio, distribuidoras de títulos e valores mobiliários, empresas de arrendamento mercantil, cooperativas de crédito, empresas de seguro privados e de capitalização e entidades abertas de previdência complementar; •Seguro saúde.	**2,40**
• Serviços de abastecimento de água; • Telefone; • Correio e telégrafos; • Vigilância; • Limpeza; • Locação de mão de obra; • Intermediação de negócios; • Administração, locação ou cessão de bens imóveis, móveis e direitos de qualquer natureza; • Factoring; • Plano de saúde humano, veterinário ou odontológico com valores fixos por servidor, por empregado ou por animal; • Demais serviços.	**4,80**

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 185

ANEXO XVI
DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELAS EMPRESAS DO SIMPLES NACIONAL

(essa declaração deverá ser apresentada pela empresa contratada que se enquadrar no Simples Nacional a cada nota fiscal emitida)

À
Prefeitura Municipal de Ferraz de Vasconcelos
Secretaria Municipal da Fazenda

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o n° XXXXXXXXXX, DECLARA à PREFEITA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, para fins de não incidência na fonte do IRPJ, a que se refere o art. 64 da Lei n° 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I. Preenche os seguintes requisitos:

a) Conserva em boa ordem, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial;

b) Cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II. O signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e à PREFEITURA MUNICIPAL DE FERRAZ DE VASCONCELOS, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo no disposto no art. 32 da Lei n° 9.430 de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrerem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art 299 do Decreto-Lei n° 2.848 de 7 de dezembro de 1940 – Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1° da Lei n° 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data .....

Assinatura do Responsável

OBS: A presente declaração poderá ser substituída pela identificação da condição de "Simples Nacional" em nota fiscal ou pela Certidão de Simples Nacional.

ANEXO XVII

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

PREFEITURA DE FERRAZ DE VASCONCELOS
ESTADO DE SÃO PAULO

REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA
(emitido pela Unidade Compradora)

Razão Social da Licitante: .....
Endereço: .....
CNPJ: .....

ATESTO que o representante legal do licitante _____, interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, realizou nesta data visita técnica nas instalações do _____, recebendo assim todas as informações e subsídios necessários para a elaboração da sua proposta.

Neste ato, a empresa licitante declara e comprova de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da presente Licitação, assumindo todas as condições previstas.

(Local e data)

_____
(nome completo, assinatura e qualificação do representante da licitante)

_____
(nome completo, assinatura e cargo do servidor responsável por acompanhar

EDITAL Nº 56/2025 – PROCESSO Nº 9.170/2025 FLS. Nº 187

ANEXO XVIII

DECLARAÇÃO DE OPÇÃO POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA

(elaborado pelo licitante)

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº_____, na condição de representante legal de _____ (nome empresarial), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ___/___, Processo n° ___/___, DECLARO que o licitante não realizou a visita técnica prevista no Edital e que, mesmo ciente da possibilidade de fazê-la e dos riscos e consequências envolvidos, optou por formular a proposta sem realizar a visita técnica que lhe havia sido facultada. O licitante está ciente desde já que, em conformidade com o estabelecido no Edital, não poderá pleitear em nenhuma hipótese modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre os locais em que serão executados os serviços.

(Local e data) _____

(nome completo, assinatura e qualificação do representante da licitante)