

TERMO DE REFERÊNCIA (TR) – CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS

OBJETO DA LICITAÇÃO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação (café da manhã, almoço e Cafés da Tarde) para 80 (Oitenta) colaboradores vinculados ao Programa de Responsabilidade Social e Ressocialização da Secretaria de Estado da Justiça do Espírito Santo (Sejus-ES) a serviço da CODEG.

DATA DA ELABORAÇÃO: 02 Fevereiro de 2026

1. DECLARAÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento continuado de serviços de alimentação, compreendendo o preparo e a distribuição diária de café da manhã, almoço (refeição principal quente) e Cafés da Tarde para 80 (Oitenta) colaboradores vinculados ao Programa de Responsabilidade Social e Ressocialização da Sejus-ES, que prestam serviços para a Companhia de Melhoramentos e Desenvolvimento Urbano de Guarapari (CODEG).

1.2. O serviço inclui o fornecimento de todos os insumos necessários para o preparo das refeições, mão de obra qualificada para produção e serviço, utensílios, equipamentos, transporte dos alimentos em condições adequadas de higiene e temperatura, e a disponibilização e manutenção de estrutura física mínima para as refeições no local designado pela CODEG (ou em local próprio da contratada, mediante acordo), incluindo mesas, cadeiras, local para higienização das mãos e limpeza do ambiente.

1.3. As especificações detalhadas das refeições, quantidades, horários, requisitos de qualidade nutricional e sanitária, e demais obrigações das partes estão descritas ao longo deste Termo de Referência e em seus anexos, se houver.

1.4. O regime de execução será o de empreitada por preço unitário (por refeição ou por kit de refeições diárias por pessoa), com medição e pagamento baseados no número de refeições efetivamente fornecidas e atestadas.

1.5. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato ou da emissão da ordem de serviço, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite legal, mediante acordo entre as partes e justificativa de vantajosidade para a CODEG, nos termos da Lei nº 13.303/2016.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de prover alimentação adequada e regular aos 80 (oitenta) colaboradores vinculados ao Programa de Responsabilidade Social e Ressocialização da Sejus-ES, que desempenham atividades para a CODEG. Conforme detalhado no Estudo Técnico Preliminar que integra este processo, o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e Cafés da Tarde) é essencial para assegurar condições de trabalho dignas, promover a saúde, o bem-estar e a produtividade desses indivíduos, além de estar alinhado com os objetivos de responsabilidade social da CODEG e com o sucesso do programa de ressocialização.

2.2. A CODEG não dispõe de estrutura física, equipamentos, nem de pessoal especializado (nutricionistas, cozinheiros, etc.) para assumir diretamente a produção e distribuição de refeições em grande escala com a qualidade e a regularidade exigidas. A terceirização do serviço, por meio da contratação de empresa especializada, demonstrou-se, conforme ETP, a solução mais eficiente, econômica e tecnicamente viável para atender a esta demanda, permitindo que a CODEG mantenha o foco em suas atividades finalísticas, ao mesmo tempo em que garante um serviço de alimentação profissional e em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais vigentes.

2.3. A contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de cumprimento de preceitos legais e de valorização do trabalho humano, contribuindo para um ambiente laboral saudável e para a efetiva reintegração social dos participantes do programa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO PROPOSTA

3.1. A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada que assumirá a responsabilidade integral pelo fornecimento diário de três refeições (café da manhã, almoço e Cafés da Tarde) para 80 (Oitenta) colaboradores, conforme as especificações detalhadas neste Termo de Referência.

3.2. A Contratada deverá realizar o planejamento dos cardápios (com responsabilidade técnica de nutricionista e aprovação da CODEG), aquisição de todos os gêneros alimentícios e materiais de consumo, preparo das refeições em cozinha industrial própria ou de terceiros (desde que devidamente licenciada), transporte dos alimentos até o local de consumo em condições adequadas de higiene e temperatura, montagem da linha de serviço (distribuição), e fornecimento da estrutura física mínima para as refeições (mesas, cadeiras, local para higienização das mãos) e sua respectiva limpeza e manutenção.

3.3. A solução visa garantir:

- a) **Qualidade Nutricional e Sanitária:** Refeições balanceadas, seguras e preparadas conforme as boas práticas de manipulação de alimentos e a legislação sanitária.
- b) **Regularidade e Pontualidade:** Fornecimento das refeições nos horários estabelecidos, sem interrupções.
- c) **Variedade:** Cardápios diversificados para o almoço, evitando a monotonia alimentar.
- d) **Comodidade:** Estrutura adequada para que os colaboradores possam realizar suas refeições com conforto e higiene.
- e) **Conformidade:** Atendimento a todas as exigências legais e normativas aplicáveis ao serviço de alimentação coletiva.

3.4. A Contratada será a única responsável por todos os custos e encargos decorrentes da prestação dos serviços, incluindo mão de obra, insumos, transporte, impostos, taxas, seguros, e demais despesas operacionais e administrativas.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratada deverá atender integralmente aos seguintes requisitos para a prestação dos serviços de fornecimento de alimentação:

4.1. Requisitos de Qualidade Nutricional e Sanitária

4.1.1. **Conformidade Legal e Normativa:** A Contratada deverá cumprir rigorosamente todas as legislações e normas sanitárias federais, estaduais e municipais vigentes aplicáveis aos serviços de alimentação, incluindo, mas não se limitando a:

- a) Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- b) Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.
- c) Portaria SVS/MS nº 326/1997 – Aprova o Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”.

d) Portaria Estadual nº 2.619/2011 da Secretaria Municipal de Saúde de São Paulo (ou norma local equivalente do Espírito Santo, se houver, e mais restritiva) – Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à produção, manipulação, transporte e fornecimento de alimentos.

e) Demais legislações pertinentes à rotulagem (quando aplicável a produtos embalados), controle de pragas, potabilidade da água, saúde do manipulador, etc.

4.1.2. Boas Práticas de Fabricação e Manipulação: A Contratada deverá implementar e manter Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para todas as etapas do processo, desde a seleção e recebimento de matérias-primas, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte, até a distribuição das refeições. Deverá garantir o controle de tempo e temperatura em todas as fases críticas para assegurar a qualidade microbiológica e sensorial dos alimentos.

4.1.3. Qualidade dos Insumos: Todos os gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade, adquiridos de fornecedores idôneos, com registro nos órgãos competentes (quando exigido), dentro do prazo de validade, e armazenados em condições adequadas de temperatura e higiene. Não será permitido o uso de alimentos deteriorados, com embalagens danificadas ou de procedência duvidosa.

4.2. Capacidade de Fornecimento

4.2.1. A Contratada deverá comprovar, por meio de atestados de capacidade técnica ou outros documentos pertinentes, sua aptidão para o fornecimento diário e contínuo do volume de refeições especificado (80 cafés da manhã, 80 almoços e 80 Cafés da Tarde), mantendo a regularidade, pontualidade e os padrões de qualidade exigidos durante todo o período contratual.

4.3. Regularidade Sanitária

4.3.1. A Contratada deverá apresentar e manter atualizado durante toda a vigência do contrato o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária de Funcionamento) de sua unidade de produção de alimentos, emitido pela autoridade sanitária competente (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual), compatível com a atividade de preparo e fornecimento de refeições coletivas.

4.5. Mão de Obra Qualificada

4.5.1. A Contratada deverá alocar mão de obra qualificada, devidamente uniformizada (uniformes limpos, completos e adequados à função, incluindo proteção para cabelos e, quando necessário, máscaras), treinada em boas práticas de manipulação de alimentos e atendimento ao público, em número suficiente para garantir o preparo adequado, o transporte seguro, a montagem da linha de serviço, a distribuição das refeições nos horários estabelecidos e a limpeza da área de refeição.

4.5.2. Todos os manipuladores de alimentos deverão possuir atestado de saúde ocupacional (ASO) em dia e comprovação de participação em curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

4.6. Quantidade e Composição Detalhada das Refeições e Cardápios

Quantidade Estimada

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mês Estimada	Meses	Quantidade Estimada Total
1	Café da Manhã	Un	1760	12	21.120
2	Almoço (marmitex)	Un	1760	12	21.120
3	Café da Tarde	Un	1760	12	21.120

4.6.1. Café da Manhã:

- a) Bebida: Café (mínimo 100ml/pessoa), acondicionado em garrações térmicos.
- b) Pão: 01 unidade de pão tipo francês com manteiga passada no interior (ou similar, aprox. 50g) por pessoa.
- c) Acompanhamentos: Açúcar e adoçante em sachês individuais.

4.6.2. Almoço (Marmitex / Refeição Principal Quente):

- a) Base: Arroz branco tipo 1 e Feijão (carioca, preto ou similar).
- b) Proteína Principal: Mínimo de 100g (peso cozido) por pessoa, com variedade diária (carne bovina, frango, ovos – conforme sugestão de cardápio no ETP e a ser aprovado pela CODEG).
- c) Guarnição: Mínimo de uma opção (100g/pessoa), variada diariamente.
- d) Salada Crua: Mínimo de três variedades (folhosos e legumes/frutas), com molhos (azeite, vinagre, sal) à parte.

g) Cardápio: Deverá ser elaborado pela nutricionista da Contratada, com variedade semanal (mínimo de 5 opções diferentes de proteína principal e guarnições ao longo da semana), e submetido à aprovação prévia da CODEG com antecedência mínima de 07 (sete) dias. O cardápio deverá ser balanceado, atrativo e adequado ao perfil dos usuários.

4.6.3. Cafés da Tarde:

- a) Bebida: Café (mínimo 100ml/pessoa), acondicionado em garrações térmicos.
- b) Pão: 01 unidade de pão tipo francês com manteiga passada no interior (ou similar, aprox. 50g) por pessoa.
- c) Acompanhamentos: Açúcar e adoçante em sachês individuais.

4.7. Horários de Serviço

Os serviços deverão ser prestados nos seguintes horários, de segunda a sexta-feira (ou conforme dias de atividade dos colaboradores do programa):

- a) **Café da Manhã:** Início do serviço às 07h00.
- b) **Almoço:** Início do serviço às 11h30h
- c) **Entrega do Café da Tarde:** 15:45h.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. Dinâmica da Prestação dos Serviços:

- a) A Contratada deverá planejar e executar todas as etapas necessárias para o fornecimento das refeições, desde a aquisição dos gêneros alimentícios, preparo, acondicionamento, transporte seguro e higiênico, até a distribuição no local e horários designados pela CODEG.
- b) Os cardápios semanais, elaborados pela Contratada, deverão ser submetidos à aprovação da CODEG com antecedência mínima de 07 (sete) dias corridos do início de sua execução. A CODEG poderá solicitar ajustes nos cardápios, visando à variedade, aceitabilidade e adequação nutricional, sem ônus adicional, desde que não alterem substancialmente os custos previstos.
- c) A Contratada deverá garantir que as refeições sejam entregues em embalagens apropriadas nos horários estipulados neste Termo de Referência, mantendo a temperatura adequada dos alimentos quentes e frios. As refeições deverão ser disponibilizadas em marmitex devidamente embaladas conforme caso e entregue no local indicado pela CODEG.

d) A montagem da estrutura para as refeições (mesas, cadeiras, balcões térmicos, ponto de higienização das mãos) e sua respectiva limpeza diária serão de responsabilidade da Contratada.

e) A Contratada deverá manter registros diários do número de refeições servidas (café da manhã, almoço, Cafés da Tarde), que servirão de base para a medição e faturamento, mediante conferência e atesto pelo fiscal do contrato designado pela CODEG.

f) Qualquer intercorrência que possa afetar a prestação dos serviços (ex: problemas com equipamentos, falta de insumos, atrasos) deverá ser comunicada imediatamente ao fiscal do contrato da CODEG, juntamente com as providências adotadas para solucionar o problema.

5.2. Obrigações da Contratada: Além das obrigações já estabelecidas nos demais itens deste Termo de Referência e das decorrentes da legislação aplicável, constituem obrigações da Contratada:

a) Prestar os serviços objeto deste Termo de Referência com observância integral de suas especificações, dos padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos.

b) Fornecer todos os gêneros alimentícios, materiais de consumo, embalagens, equipamentos, utensílios e mão de obra necessários à execução dos serviços, arcando com todos os custos diretos e indiretos.

c) Manter durante toda a execução do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em especial a regularidade fiscal, trabalhista e sanitária.

d) Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato, relativos aos seus empregados ou prepostos.

e) Substituir, imediatamente e sem ônus para a CODEG, qualquer refeição ou componente que apresente desvio de qualidade, contaminação ou que não esteja em conformidade com o cardápio aprovado ou com as especificações deste Termo.

f) Manter controle rigoroso sobre a validade e procedência de todos os insumos utilizados.

g) Garantir a substituição imediata de qualquer equipamento defeituoso ou inadequado na estrutura do refeitório.

h) Atender prontamente às solicitações e observações do fiscal do contrato da CODEG, relativas à execução dos serviços.

i) Manter sigilo sobre quaisquer informações da CODEG a que tiver acesso em razão da execução do contrato.

j) Responsabilizar-se por quaisquer danos causados à CODEG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

k) Apresentar, sempre que solicitado pela CODEG, os comprovantes de regularidade para com as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

l) Dispor de profissional Nutricionista como Responsável Técnico durante toda a vigência contratual.

m) Garantir a coleta e destinação adequada de todos os resíduos gerados pela prestação do serviço, conforme legislação ambiental vigente e o plano de gerenciamento de resíduos a ser apresentado.

5.3. Obrigações da Contratante (CODEG): Constituem obrigações da Contratante (CODEG):

a) Efetuar o pagamento à Contratada pelos serviços efetivamente prestados e atestados, nas condições e prazos estabelecidos neste Termo de Referência e no contrato.

b) Designar formalmente um gestor e um fiscal para o contrato, com atribuições claras de acompanhamento e controle da execução dos serviços.

c) Fornecer à Contratada as informações e o espaço físico necessário (se for o caso de montagem da estrutura nas dependências da CODEG) para a prestação dos serviços, conforme acordado.

d) Comunicar à Contratada, por escrito, quaisquer falhas ou irregularidades observadas na execução dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas cabíveis.

e) Analisar e aprovar os cardápios semanais propostos pela Contratada, observando os prazos estabelecidos.

f) Facilitar o acesso dos empregados da Contratada às áreas destinadas à prestação dos serviços, desde que devidamente identificados e autorizados.

g) Prestar à Contratada as informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que se refiram à execução do contrato.

6. MODELO DE GESTÃO CONTRATUAL

6.1. A gestão e fiscalização do contrato serão exercidas por servidores da CODEG, formalmente designados como Gestor do Contrato e Fiscal do Contrato (podendo ser o mesmo servidor, a critério da CODEG), cujas atribuições incluirão, sem prejuízo de outras definidas internamente:

a) **Gestor do Contrato:** Coordenar e comandar o processo de fiscalização da execução contratual; acompanhar o saldo contratual; conduzir os processos de alteração contratual (aditivos, repactuações, reajustes); preparar a decisão sobre aplicação de sanções; atestar as medições dos serviços para pagamento; manter registro de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato.

b) **Fiscal do Contrato:** Acompanhar diariamente a execução dos serviços; verificar a conformidade das refeições com os cardápios aprovados e com os padrões de qualidade e higiene exigidos; conferir o número de refeições servidas; verificar o cumprimento dos horários; inspecionar as condições de higiene do local de refeição e dos manipuladores; relatar ao Gestor do Contrato quaisquer desconformidades ou problemas identificados; atestar a execução dos serviços para fins de medição.

6.2. A CODEG poderá realizar, a qualquer tempo, inspeções nas instalações de produção da Contratada, bem como coletar amostras das refeições para análise laboratorial, caso julgue necessário, cujos custos correrão por conta da Contratada se constatada não conformidade.

6.3. Serão realizadas reuniões periódicas entre representantes da CODEG (Gestor/Fiscal do Contrato) e da Contratada para avaliação da qualidade dos serviços, discussão de eventuais problemas e alinhamento de procedimentos. A frequência dessas reuniões será definida no início do contrato.

6.4. Indicadores de Desempenho e Qualidade (Nível de Serviço - SLA) – Sugestões (a serem detalhadas no Contrato):

a) **Pontualidade na Entrega/Serviço das Refeições:** Meta: 100% de cumprimento dos horários. Tolerância: Atrasos de até 15 minutos, no máximo X vezes ao mês. Penalidade por descumprimento.

b) **Qualidade Sensorial das Refeições (Sabor, Aparência, Temperatura):** Avaliação por meio de pesquisa de satisfação com os usuários (amostral ou periódica) e/ou avaliação técnica do fiscal. Meta: Índice de satisfação mínimo de X% (ex: 80%).

c) **Conformidade do Cardápio:** Meta: 100% de conformidade com o cardápio aprovado. Penalidade por substituições não autorizadas ou falta de itens.

d) **Higiene e Limpeza (Local, Utensílios, Manipuladores):** Avaliação visual diária pelo fiscal. Meta: 100% de conformidade. Penalidade por não conformidades graves ou recorrentes.

e) **Disponibilidade da Estrutura do Refeitório:** Meta: 100% de disponibilidade e funcionalidade dos itens (mesas, cadeiras, balcões, pia).

f) **Atendimento e Cortesia da Equipe da Contratada:** Avaliação por pesquisa de satisfação ou observação do fiscal. *As metas, formas de aferição e eventuais glosas ou penalidades associadas ao descumprimento dos SLAs deverão ser detalhadas no Edital e no Contrato.*

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A medição dos serviços será realizada mensalmente, com base no número de refeições (café da manhã, almoço, Cafés da Tarde) efetivamente fornecidas e consumidas diariamente, multiplicado pelo preço unitário de cada tipo de refeição, conforme proposta da Contratada.

7.2. A Contratada deverá fornecer à fiscalização da CODEG, diariamente ou conforme periodicidade acordada, um relatório ou planilha contendo o quantitativo de cada tipo de refeição servida. Este controle poderá ser feito por meio de listas de presença, contagem direta, vales-refeição específicos para o programa, ou outro método a ser acordado entre as partes e que garanta a fidedignidade dos dados.

7.3. O Fiscal do Contrato da CODEG será responsável por conferir e atestar os quantitativos de refeições informados pela Contratada. Em caso de divergência, prevalecerá o quantitativo apurado pela fiscalização.

7.4. Após o encerramento do mês de competência e o ateste dos serviços pelo Fiscal do Contrato, a Contratada deverá emitir a Nota Fiscal/Fatura correspondente, que deverá ser protocolada na CODEG. A Nota Fiscal deverá discriminar os tipos e quantidades de refeições fornecidas e os respectivos valores unitários e totais.

7.5. O pagamento será efetuado pela CODEG em até 30 (trinta) dias, contados da data de atesto da Nota Fiscal/Fatura pelo setor competente da CODEG, desde que não haja pendências quanto à regularidade fiscal e trabalhista da Contratada e que os serviços tenham sido prestados em conformidade com o contrato.

7.6. Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades e garantias assumidas contratualmente.

7.7. Em caso de glosas ou aplicação de penalidades financeiras, os valores correspondentes serão deduzidos do pagamento devido à Contratada.

8. FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A presente contratação visa atender à **necessidade imediata de fornecimento de alimentação** aos colaboradores e equipes operacionais da CODEG, em atividades externas e contínuas, cuja natureza exige disponibilidade e atendimento imediato no local de execução dos serviços. Considerando o **caráter rotineiro e essencial** dessas atividades, que demandam condições adequadas de trabalho e nutrição para manutenção da produtividade e segurança, e diante da **inviabilidade prática de competição em função da especificidade logística e localização dos pontos de fornecimento**, a contratação justifica-se nos termos do **art. 29, inciso II, da Lei nº 13.303/2016**, que permite a **dispensa de licitação para contratações de pequeno valor** ou de **natureza específica e urgente**, observados os princípios da **eficiência, economicidade e continuidade do serviço público**. Ressalta-se que o processo será

instruído com pesquisa de preços e critérios de razoabilidade de valores, garantindo a transparência e o atendimento ao interesse público.

8.2. O critério de julgamento das propostas será o de **Menor Preço Global**, considerando o valor total para o fornecimento do conjunto de refeições (80 cafés da manhã, 80 almoços e 80 Cafés da Tarde) por dia, multiplicado pelo número de dias úteis estimados no mês (conforme definido no edital/Anexo). A forma exata de composição do preço global será detalhada no Edital.

8.3. Serão exigidos da licitante vencedora, para fins de habilitação e assinatura do contrato, os documentos que comprovem sua regularidade jurídica, fiscal, trabalhista, qualificação técnica (incluindo atestados de capacidade para serviços similares e registro do nutricionista RT) e qualificação econômico-financeira, conforme detalhado no Edital de Licitação.

9. GARANTIA E MANUTENÇÃO

9.1. **Garantia Contratual:** A CODEG poderá exigir da Contratada, a critério da Administração e conforme previsto no Edital, a prestação de garantia de execução contratual, em uma das modalidades previstas no art. 68 da Lei nº 13.303/2016 (caução em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária), no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor global do contrato. A garantia, se exigida, deverá ser mantida durante toda a vigência contratual e será liberada após o cumprimento integral das obrigações.

9.2. **Manutenção da Estrutura e Equipamentos:** A Contratada será integralmente responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e da estrutura física para o preparo e entrega das refeições que fornecer para a prestação dos serviços, sem ônus adicional para a CODEG. Em caso de falha ou quebra, a substituição ou reparo deverá ser providenciado em prazo que não comprometa a continuidade e a qualidade dos serviços.

10. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. O recebimento dos serviços ocorrerá da seguinte forma:

a) **Recebimento Provisório Diário:** Os serviços de fornecimento de cada refeição (café, almoço, Cafés da Tarde) serão recebidos provisoriamente pelo Fiscal do Contrato, diariamente, após verificação da conformidade com o cardápio aprovado, qualidade dos alimentos (aspecto, sabor, temperatura), pontualidade na entrega, condições de higiene do local e dos manipuladores, e quantidade servida. Eventuais não conformidades deverão ser registradas e comunicadas imediatamente à Contratada para correção.

b) **Recebimento Definitivo Mensal:** Após o término de cada mês de prestação de serviços, e mediante a apresentação dos relatórios de medição e da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada, o Gestor do Contrato, com base nas informações e atestes do Fiscal,

procederá ao recebimento definitivo dos serviços prestados no período, desde que todas as obrigações tenham sido cumpridas a contento.

10.2. A aceitação e o recebimento dos serviços não eximem a Contratada de sua responsabilidade pela qualidade, segurança e conformidade dos alimentos fornecidos, nem por eventuais vícios ou defeitos que venham a ser constatados posteriormente e que decorram de falhas na produção ou manipulação.

11. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A fiscalização do contrato será exercida por servidor(es) da CODEG formalmente designado(s) para essa função (Fiscal do Contrato), que terá(ão) plenos poderes para acompanhar, inspecionar, avaliar e intervir na execução dos serviços, visando garantir o fiel cumprimento das cláusulas contratuais e das especificações deste Termo de Referência.

11.2. São atribuições do Fiscal do Contrato, entre outras que possam ser definidas:

- a) Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados e das refeições preparadas.
- b) Acompanhar o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições.
- c) Inspecionar as condições de higiene das instalações, equipamentos, utensílios e dos manipuladores de alimentos da Contratada (inclusive podendo realizar visitas técnicas à unidade de produção, se julgar necessário, mediante aviso prévio).
- d) Verificar o cumprimento dos cardápios aprovados e dos horários estabelecidos.
- e) Controlar o número de refeições servidas diariamente.
- f) Receber e encaminhar ao Gestor do Contrato as reclamações ou sugestões dos usuários.
- g) Elaborar relatórios periódicos sobre a execução do contrato, registrando todas as ocorrências, não conformidades e providências adotadas.
- h) Atestar as medições dos serviços para fins de pagamento.
- i) Propor ao Gestor do Contrato a aplicação de advertências ou penalidades, quando cabível.

11.3. A Contratada deverá facilitar o acesso do Fiscal do Contrato a todas as suas dependências relacionadas à execução do contrato, bem como fornecer todas as informações e documentos solicitados.

11.4. A fiscalização exercida pela CODEG não diminui nem exime a responsabilidade da Contratada por quaisquer danos ou prejuízos que venha a causar à CODEG ou a terceiros, em decorrência da execução dos serviços.

12. INTERAÇÃO ENTRE CONTRATANTE E CONTRATADA

12.1. A comunicação oficial entre a CODEG e a Contratada será realizada por escrito, por meio de ofícios, cartas, e-mails institucionais ou outros meios formais que permitam o registro.

12.2. A Contratada deverá indicar um preposto, com poderes para representá-la em todas as questões relativas à execução do contrato, que será o ponto de contato principal com o Gestor/Fiscal do Contrato da CODEG.

12.3. Serão realizadas reuniões periódicas, conforme item 6.3, para acompanhamento dos serviços, avaliação de desempenho, discussão de problemas e proposição de melhorias.

12.4. Reclamações, sugestões ou solicitações dos usuários deverão ser direcionadas primeiramente ao Fiscal do Contrato da CODEG, que as encaminhará formalmente à Contratada para apuração e resposta, se necessário.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pelo inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas neste Termo de Referência e no Contrato, a CODEG poderá aplicar à Contratada, garantida a prévia defesa, as seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal cabível, conforme previsto na Lei nº 13.303/2016 e no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODEG:

a) **Advertência por escrito:** Para faltas leves, assim consideradas aquelas que não acarretem prejuízos significativos ao serviço ou à CODEG.

b) **Multa:** i. Multa de mora de 0,5% ao dia sobre o valor da parcela inadimplida ou sobre o valor mensal do contrato, em caso de atraso injustificado no cumprimento de prazos ou obrigações, limitada a 10%. ii. Multa compensatória de 10% sobre o valor global do contrato ou sobre o valor da obrigação descumprida, em caso de inexecução parcial ou total do contrato, ou de rescisão por culpa da Contratada. iii. Outras multas específicas poderão ser estabelecidas no Edital e no Contrato para descumprimentos pontuais de SLAs ou obrigações relevantes (ex: fornecimento de refeição em desacordo com o padrão de qualidade, falhas graves de higiene).

c) **Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CODEG:** Pelo prazo de até 02 (dois) anos.

d) **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública:** Enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

13.2. As multas aplicadas poderão ser descontadas dos pagamentos devidos à Contratada ou da garantia contratual, ou ainda cobradas judicialmente.

13.3. A aplicação das sanções observará o devido processo legal, com oportunidade de contraditório e ampla defesa à Contratada, nos prazos e formas estabelecidos em lei e no contrato.

14. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

14.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura ou da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, o que ocorrer por último.

14.2. O contrato poderá ser prorrogado por interesse das partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, até o limite máximo permitido pela Lei nº 13.303/2016 e pelo Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODEG, desde que mantidas as condições de habilitação da Contratada e que a prorrogação se mostre vantajosa para a CODEG, devidamente justificada nos autos do processo.

14.3. A intenção de prorrogar o contrato deverá ser manifestada pela CODEG com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da vigência, para que haja tempo hábil para a formalização do aditivo ou para a realização de novo processo licitatório, se for o caso.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Este Termo de Referência e seus eventuais anexos são partes integrantes do Edital de Licitação e do Contrato a ser firmado entre a CODEG e a Contratada.

15.2. Os casos omissos neste Termo de Referência serão resolvidos pela CODEG, com base na Lei nº 13.303/2016, no Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CODEG, e nos princípios gerais de direito.

15.3. A Contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.4. Nenhuma tolerância por parte da CODEG, em relação ao cumprimento das obrigações contratuais pela Contratada, importará em novação ou renúncia a direitos, podendo a CODEG, a qualquer tempo, exigir o fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

15.5. A Contratada não poderá subcontratar o objeto principal deste contrato, admitindo-se a subcontratação de parcelas acessórias e de menor vulto, desde que previamente autorizada pela CODEG e observadas as condições legais.

15.6. Todas as comunicações relativas ao contrato deverão ser formalizadas por escrito.

15.7. A Contratada declara conhecer integralmente os termos do Edital e deste Termo de Referência, não podendo invocar desconhecimento como justificativa para o descumprimento de qualquer obrigação.

16. FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Guarapari, Estado do Espírito Santo, para dirimir quaisquer questões oriundas do Contrato decorrente desta licitação, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Guarapari, 02 de fevereiro de 2026

Fábio Lucio Barros de Oliveira
Engenheiro Ambiental – DEP CODEG
CREA-ES 053894/D

Termo de Encerramento

O presente Termo de Referência dos Serviços foi elaborado pelo servidor Fábio Lucio Barros de Oliveira, Engenheiro Ambiental – CODEG, CREA-ES 053894/D e está devidamente elaborado conforme legislação Vigente.

Submetemos o presente Termo de Referência do serviço à aprovação da Diretor Presidente

Fábio Lucio Barros de Oliveira
Engenheiro Ambiental – DEP CODEG
CREA-ES 053894/D

Aprovo o conteúdo do Termo de Referência, e autorizo a continuidade do procedimento licitatório.

Os serviços serão disponibilizados à livre concorrência e em certame modalidade dispensa de licitação, por interesse da Administração por ser mais vantajoso para a CODEG.

Guarapari (ES), 02 de fevereiro de 2026.

Ubirajara Ribeiro
Presidente CODEG

Anexo 01

Planilha de Proposta Comercial e Quantitativo

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Mês Estimada	Meses	Quantidade Estimada Total	Valor Unitário	Valor Total
1	Café da Manhã	Un	1760	12	21.120		
2	Almoço	Un	1760	12	21.120		
3	Café da Tarde	Un	1760	12	21.120		
						Valor Total Global	