

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020024897

SOLICITANTE: FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CATALÃO

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo tem por objeto a aquisição de refeições prontas, tipo marmítex padrão, e sistema Buffet Americano – Self Service, conforme especificações e quantidades estimadas constantes do subtópico 2.1 e nas condições estabelecidas neste Instrumento.

2. AVALIAÇÃO DO CUSTO E DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO

2.1. As especificações mínimas e as quantidades a serem adquiridas são as descritas na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	<p>Refeição pronta, tipo marmítex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192 e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos e dos pacientes internados, respectivamente.</p> <p>Cardápio (prato base): <u>Opção:</u> arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g</p>	Unid.	120.960	R\$ 17,00	R\$ 2.056.320,00



	- feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g				
02	Refeição pronta, tipo marmitex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações da Unidade de Pronto Atendimento "Dr. Jamil Sebba" – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos dessas unidades. Cardápio (prato base): Opção: arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service). A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g	Unid.	25.920	R\$ 22,72	R\$ 588.902,40

2.1.1. DO DEVER DE REALIZAR PROCESSO LICITATÓRIO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP: Em atenção ao disposto no art. 48, I, da Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, c/c art. 7º, 10 e 11 da Instrução Normativa nº 008/2016 do TCM, considerando que: a) nas licitações em que o objeto seja itens de contratação cujo valor individual de todos os itens seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); b) a existência de ao menos 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparados, sediados no âmbito local ou regional; e c) o tratamento diferenciado ou favorecido não representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, **O QUE NÃO É O CASO, DEIXA-SE DE APLICAR NO CERTAME A EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO** a Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas;

2.1.2. DAS COTAS:

2.1.2.1. DOS ITENS DA COTA RESERVADA: Em atenção ao disposto nos arts. 47 e 48, III, ambos da Lei Complementar nº 123/06 c/c art. 9º da Instrução Normativa

nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, considerando que: a) os itens desta cota possuem total estimado em valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) cada; b) a existência de ao menos 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou Equiparadas sediada no âmbito local ou regional; e que c) o tratamento diferenciado ou favorecido não representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, fica assegurado no certame, para os itens desta cota, no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo estimado, à **PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA** de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas, sem prejuízo de sua participação na Cota Principal.

COTA RESERVADA DE 25%

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	<p>Refeição pronta, tipo marmitex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192 e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos e dos pacientes internados, respectivamente.</p> <p>Cardápio (prato base): <u>Opção:</u> arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g</p>	Unid.	30.240	R\$ 17,00	R\$ 514.080,00
02	Refeição pronta, tipo marmitex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações	Unid.	6.480	R\$ 22,72	R\$ 147.225,60

<p>da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos dessas unidades.</p>				
<p>Cardápio (prato base): Opção: arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g</p>				

2.1.2.1.1. O valor estimado para aquisição da Cota Reservada é de **R\$ 661.305,60 (seiscentos e sessenta e um mil, trezentos e cinco reais e sessenta centavos).**

2.1.2.1.2. Na hipótese de não comparecimento de vencedor para a **COTA RESERVADA**, esta poderá ser adjudicada pela **AMPLA CONCORRÊNCIA**, respeitando a prioridade do vencedor da **COTA PRINCIPAL** ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

2.1.2.1.3. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

2.1.2.2. DOS ITENS DA COTA PRINCIPAL: Em atenção ao disposto nos arts. 47 e 48, III, ambos da Lei Complementar nº 123/06 c/c art. 9º da Instrução Normativa nº (008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, considerando que: a) os itens desta cota possuem total estimado em valor individual superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais); b) a existência de ao menos 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) e/ou Equiparadas sediada no âmbito local ou regional; e que c) o tratamento diferenciado ou favorecido não representa prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto, fica assegurado no certame, para os itens desta cota, no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) do quantitativo estimado, a **AMPLA PARTICIPAÇÃO** de interessados.

COTA PRINCIPAL DE 75%

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	Refeição pronta, tipo marmitex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192 e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos e dos pacientes internados, respectivamente.	Unid.	90.720	R\$ 17,00	R\$ 1.542.240,00
	<p>Cardápio (prato base): <u>Opção:</u> arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g</p>				
02	Refeição pronta, tipo marmitex padrão, acompanhada de sobremesa e de talheres descartáveis (garfo e faca) e guardanapos, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar e entregues nas instalações da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos dessas unidades.	Unid.	19.440	R\$ 22,72	R\$ 441.676,80
	<p>Cardápio (prato base): <u>Opção:</u> arroz, feijão, guarnição, 2 opções de carnes de primeira (vermelha: bovina; branca: frango ou suína ou peixe – filé, no mínimo de 100g por pessoa (preparação pronta) de cada tipo de carne, totalizando 200g por pessoa, guarnição, 02 tipos de saladas e 01 tipo de sobremesa, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo. O Serviço de Buffet será do tipo americano (self-service).</p>				

	<p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g 				
--	---	--	--	--	--

2.1.2.2.1. O valor estimado para aquisição da Cota Principal é de **R\$ 1.983.916,80 (um milhão, novecentos e oitenta e três mil, novecentos e dezesseis reais e oitenta centavos).**

2.2. O custo estimado da presente contratação foi apurado pela Diretoria de Compras e Suprimentos do Fundo Municipal de Saúde, em pesquisa prévia de preços de mercado junto a empresas especializadas do ramo, fundamentado em orçamentos acostados aos autos, conforme preceitua a Lei nº 8.666/93.

2.3. Consoante o valor unitário e global demonstrados no MAPA DE APURAÇÃO DE PREÇOS anexados aos autos, considerando-se a média aritmética de preços de cada item, o custo **MÁXIMO ACEITÁVEL** para a contratação é de **R\$ 2.645.222,40 (dois milhões, seiscentos e quarenta e cinco mil, duzentos e vinte e dois reais e quarenta centavos).**

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS QUE COMPÕEM O OBJETO

3.1. O objeto descrito no subtópico 2.1 deste Termo, obrigatoriamente, deverá ser de 1ª (primeira) qualidade, observado a data de validade dos produtos utilizados na sua preparação, e preparados dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a opção de cardápio padrão fornecida pelo Contratante, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo.

3.2. As refeições deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência).

3.3. Os produtos que compõe as refeições deverão ser de 1ª (primeira) qualidade, observado o prazo de validade de cada produto de acordo com as determinações do fabricante.

3.4. Deverão ser observadas, ainda, as condições de embalagem e dos produtos.

3.5. Para comercialização dos itens que compõem o objeto licitado, o fornecedor deve, obrigatoriamente, possuir registro nos órgãos de vigilância sanitária exigíveis, devendo o licitante comprová-lo no momento da apresentação da documentação de habilitação.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 4.1. O critério de julgamento das proposta será o de **Menor Preço por Item**.
- 4.2. Como critério de tratamento diferenciado e simplificado concedido as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, fica estabelecido a adoção do empate ficto previsto no artigo 44 da citada Lei.

5. DA FORMA DE ADJUDICAÇÃO

- 5.1. A adjudicação será realizada **POR ITEM**.

6. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. O **Fundo Municipal de Saúde de Catalão-GO**, no âmbito de suas atribuições, levando em consideração a natureza da demanda institucional, necessita da aquisição em tela visando ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, em razão da necessidade contínua de aquisição regular e eficiente de refeições prontas, tipo marmitex padrão, destinadas a garantir a alimentação dos servidores públicos municipais do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192, da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, que atuam em regime de plantão, bem como de pacientes internados no Hospital de Campanha de Catalão – HCamp, considerando que não há viabilidade prática para que todos se dirijam até suas casas para fazerem as suas refeições, sob pena de comprometer a própria execução dos serviços públicos.
- 6.2. Atualmente o fornecimento pretendido vem sendo executado pela empresa Zilda Gonçalves Pereira Pacheco, inscrita no CNPJ sob o nº 37.611.902/0001-74, contratada pela Fundação Assistencial “Dr. Willian Fayad”. Todavia, em face de decisão judicial, a citada Fundação deverá ser extinta e os contratos com ela celebrados rescindidos.
- 6.3. Desta forma, à aquisição dos produtos objeto deste Instrumento é imprescindível para garantir que os serviços de saúde não sofram solução de continuidade, causando riscos eminentes à população, bem como são essenciais a manutenção da saúde e da vida dos servidores no exercício das suas funções, assim como a de pacientes sob seus cuidados.

7. DEMONSTRAÇÃO DA NECESSIDADE DE QUANTIDADES ESTIMADAS

7.1. O quantitativo requerido é apenas uma estimativa para os próximos 12 (doze) meses, e foi obtido a partir de levantamento de consumo ajustado entre a Diretoria de Compras e Suprimentos do Fundo Municipal de Saúde e os responsáveis pelos órgãos/unidades envolvidos.

7.2. No levantamento do quantitativo necessário dos produtos especificados neste Termo foi considerado a quantidade de servidores e pessoal envolvidos e distribuídos por equipes de plantões na Unidades citadas anteriormente, num total aproximado de 130 (cento e trinta) pessoas/dia, bem como a quantidade de pacientes internados no HCamp, num total de até 28 (vinte e oito) pacientes/dias, considerando a média de atendimentos/internações/dia.

7.3. Há que se considerar, ainda, que esta é apenas uma estimativa de consumo, podendo variar para mais ou para menos.

7.4. Portanto, as quantidades foram estimadas para atender as necessidades rotineiras e essenciais ao funcionamento adequado das Unidades descritas no subtópico 6.1 deste, não estando o Município obrigado à contratação de quantidades mínimas ou máximas.

8. DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

8.1. Os produtos a serem adquiridos possuem padrão de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, enquadrando-se na classificação de bens e serviços comuns, nos termos do art. 1º, parágrafo único da Lei nº 10.520/2002, sendo possível a realização do procedimento na modalidade Pregão Presencial.

9. DOS DISPOSITIVOS LEGAIS A SEREM OBSERVADOS

9.1. Para elaboração do presente processo de contratação, deverão ser observadas as seguintes Portarias e Resoluções abaixo relacionadas, e as demais legislações aplicáveis a espécie, no que couber, visando garantir a aplicação dos princípios legais inerentes e obrigatórios à Administração Pública em suas aquisições, bem como na contratação específica dos produtos objeto deste Termo:

- a) **Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993:** que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o

"Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

- b) **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013:** que aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção;
- c) **Resolução-RDC nº 63, de 06 de julho de 2000:** que aprova o Regulamento Técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral;
- d) **Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:** que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- e) **Resolução-RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001:** que aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos;
- f) **Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002:** que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

10. DO LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

10.1. O recebimento dos produtos será realizado por servidor competente e a fiscalização pelo cumprimento das normas referentes aos produtos entregues (quantidades, qualidade, características, respeito de prazos, enfim, previsões contidas neste Termo e no Edital de Convocação) de inteira responsabilidade do Fiscal indicado mediante Portaria oportunamente anexada aos autos, devendo ser fornecidos diariamente nas instalações do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192, da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, de forma parcelada e contínua, pelo sistema de requisição, através de Ordens de Fornecimentos sempre de acordo com a necessidade do órgão solicitante, devendo ser entregues, as expensas da Contratada, nos endereços indicados no subtópico 10.4 abaixo, devendo ser entregues, conforme os dias e horários estabelecidos na Tabela abaixo:

DIAS DA SEMANA	HORÁRIO DE ENTREGA DO ALMOÇO	HORÁRIO DE ENTREGA DA JANTA
Segunda-Feira		

Terça-Feira	10h30min	18h30min
Quarta-Feira		
Quinta-Feira		
Sexta-Feira		
Sábado		
Domingo		

10.2. Os produtos objeto deste Termo, devido às suas especificações, serão armazenados adequadamente, preparados no dia do seu fornecimento por profissionais habilitados e entregues de forma parcelada e contínua (diariamente), pelo sistema de requisição e de acordo com a necessidade do Contratante.

10.3. O fornecimento dos produtos objeto deste Termo deverá ocorrer dentro da necessidade do Contratante, após assinatura do Contrato, mediante emissão de Requisições/Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, onde conste a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o número de refeições a serem fornecidas, até 12 (doze) horas antes do seu fornecimento, observado os horários normais de cada refeição, a necessidade, logística e condições de acondicionamento dos produtos.

10.4. Os produtos deverão ser entregues no Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192, localizado na Av. 20 de agosto nº 1.964 – Centro, Catalão-GO, na Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão, localizada na Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar nº 1.800 – Setor Universitário, Catalão-GO e no Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, em funcionamento nas dependências Hospital Materno Infantil, localizado na Rua Major Paulino nº 760 – Bairro Nossa Sra. de Fátima, Catalão-GO.

10.5. Por se tratar de produto perecível, fica dispensado ao objeto o recebimento provisório, nos termos do art.74, inc. I da Lei Federal 8.666/93, que dispõe que o recebimento provisório poderá ser dispensado quando se tratar de gêneros perecíveis e **alimentação preparada**. Entende-se por perecível algo que dura pouco e devido a isso terá um fim ou deixará de existir.

10.6. A entrega dos produtos será acompanhada e fiscalizada por representante da Administração, designado para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

10.7. A opção de cardápio padrão (prato base) é aquela descrita nos itens 01 e 02 da Tabela constante do subtópico 2.1 deste Termo, observado, ainda, o Detalhamento para o Fornecimento das Refeições Prontas constantes do Anexo I deste Termo, não impedindo a Contratada de fornecer outro de equivalência energética e calórica igual ou superior, mas nunca inferior.

10.8. As refeições deverão ser preparadas dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial a Portaria CVS nº 05/2013 da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a opção de

cardápio padrão fornecida pelo Contratante.

10.9. As refeições deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência), observado os procedimentos gerais de produção, bem como as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e com a Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde, normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado, algumas citadas a seguir:

- a) todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- b) o marmitex e o sistema buffet americano – self service serão fornecidos de segunda a domingo;
- c) o valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – marmitex o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);
- d) não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- e) não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;
- f) garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese, etc.);
- g) reutilizar o óleo da fritura apenas sob condições adequadas de controle, senão trocar a cada 06h (seis horas);
- h) apresentar sempre que solicitado por Nutricionista ou outro agente da Secretaria Municipal de Saúde, relação de fornecedores contendo endereço, telefone para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas, produtos semielaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica;
- i) coletar diariamente e armazenar, sob refrigeração, aproximadamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados por um período de 72h (setenta e duas horas), para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade;
- j) Boas Práticas: controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo,

controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento e distribuição);

k) aplicar de forma concreta o APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle apresentados junto à proposta;

l) controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.;

m) deverão ser observados pela Contratada, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras);

n) fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual);

o) não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

10.10. Deverão ser observado as condições de embalagem e dos produtos.

10.11. No caso de fornecimento de produto com características organolépticas inadequadas ou fora das especificações constantes deste Termo de Referência e da Proposta de Preços vencedora, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/2002 e 8.666/1993 e suas alterações, caberá análise técnica por parte do gestor do contrato que, considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela rescisão do contrato ou a substituição do produto rejeitado, por parte da Contratada, em até no máximo 01 (uma) hora da Notificação, independentemente da quantidade rejeitada e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.12. No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Contratada deverá também, em até no máximo 01 (uma) hora, responsabilizar-se pela sua complementação.

10.13. Os produtos serão fornecidos à medida que forem requisitados no decorrer do exercício financeiro, podendo ser utilizados parcialmente, conforme necessidade e interesses da Administração, sem prejuízo dos valores e quantidades contratados inicialmente.

10.13.1. Após decorrido o prazo constante dos subtópicos 10.11 e 10.12, os produtos poderão, a critério do Contratante, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total



da Ata/Contrato, com as consequências previstas em lei e neste Termo de Referência.

10.14. A Contratada deverá verificar junto aos seus fornecedores/colaboradores, a disponibilidade e prazos de entrega dos mesmos, não podendo alegar, a posteriori, problemas de fornecimento e/ou impossibilidade de aquisição de produtos que compõem o objeto como motivos que justifiquem atrasos no fornecimento.

10.15. Fica expressamente proibido o fornecimento dos produtos objeto deste Termo para órgãos não pertencentes ou vinculados ao Contratante.

10.16. Fica vedado o substabelecimento do fornecimento contratado, salvo em situações justificadas e aprovadas pelo Contratante. Neste caso, a Empresa indicada deverá atender todas as condições exigidas na Ata/Contrato e a nota fiscal deverá ser emitida pela Contratada e não pela substabelecida.

11. JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO SISTEMA REGISTRO DE PREÇO E PRAZO DE DURAÇÃO/VIGÊNCIA DA ATA

11.1. A adoção do uso do Sistema de Registro de Preços (SRP), conforme previsto no art. 3º do Decreto 7.892/2013 e Decreto 9.488/2018, possibilita a Administração registrar o preço do item, para que, de acordo com suas necessidades, solicite ao fornecedor cadastrado e vencedor do produto específico, a entrega somente na quantidade efetivamente necessária, evitando assim, desperdícios e prejuízos ao erário público por compras em quantidades excessivas e desnecessárias, uma vez que, pela natureza do objeto, haverá a necessidade de contratações diárias, conforme a disponibilidade orçamentária da instituição e necessidade de atendimento da demanda existente, não sendo possível definir previamente e com exatidão o quantitativo a ser demandado pela Administração.

11.2. A Ata de Registro de Preços poderá ser aderida por quaisquer órgãos ou entidades do Município de Catalão, que não tenham participado do certame licitatório, ora denominados **ÓRGÃOS ADERENTES.**

11.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. São obrigações do Contratante:

- 12.1.1.** Solicitar o fornecimento dos produtos contratados, dentro da sua necessidade, mediante Requisição/Ordem de Fornecimento escrita, contendo a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o número de refeições a serem fornecidas, até 12 (doze) horas antes do seu fornecimento;
- 12.1.2.** Receber os produtos nos prazos e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 12.1.3.** Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e na Proposta vencedora, para fins de aceitação e recebimento dos mesmos;
- 12.1.4.** Rejeitar os produtos que a Contratada entregar fora dos padrões e normas de higiene, consumo e utilização vigentes, das características organolépticas adequadas ou fora das especificações constantes deste Termo de Referência e da Proposta de Preços vencedora;
- 12.1.5.** Se necessário, paralisar ou suspender a qualquer tempo a entrega dos produtos de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo das entregas efetuadas;
- 12.1.6.** Comunicar à Contratada, por escrito, todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o fornecimento contratado, bem como sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no fornecimento e na qualidade dos produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 12.1.7.** Acompanhar e fiscalizar, por servidor previamente designado, a execução da Ata/Contrato, o fornecimento, a qualificação e aferição dos produtos;
- 12.1.8.** Efetuar os pagamentos à Contratada no valor correspondente as parcelas de compras dos produtos efetivamente entregues, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;
- 12.1.9.** Descontar dos pagamentos que efetuar, os tributos a que esteja obrigado pela legislação vigente, fazendo o recolhimento das parcelas retidas nos prazos legais;
- 12.1.10.** Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- 12.1.11.** O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata/Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. São obrigações da Contratada:

13.1.1. Fornecer os produtos contratados, de forma fracionada e contínua (diariamente), em conformidade com a solicitação e a necessidade do Contratante, mediante Requisição/Ordem de Fornecimento escrita emitida pelo Contratante, que especificará os quantitativos a serem fornecidos, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo;

13.1.2. Os produtos devem ser fornecidos em marmitex padrão, diariamente, de segunda a domingo, servidos em almoço e jantar, entregues nas instalações do Serviço de Atendimento de Urgência e Emergência – SAMU 192, da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA de Catalão e do Hospital de Campanha de Catalão – Hcamp, as expensas da Contratada, devendo os mesmos serem entregues sem violação de embalagem (marmitex), sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer o uso ou a qualidade, observado, ainda, as características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência) dos mesmos;

13.1.3. Garantir a qualidade dos produtos, que deverão ser preparados dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a preparação de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, observado às normas e padrões brasileiros vigentes e as normas e recomendações das entidades similares no âmbito deste Município e Estado, conforme subtópico 10.9 deste Instrumento;

13.1.4. Transportar os produtos em veículo apropriado e em caixas isotérmicas de forma a conservar a temperatura da refeição até o momento da entrega, garantindo a conservação e a qualidade dos mesmos, obedecido as normas vigentes;

13.1.5. Fornecer mensalmente o cardápio mensal das refeições, que será afixado nas Unidades de Saúde onde serão servidas;

13.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os art. 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90);

13.1.7. Submeter ao Contratante os produtos fornecidos, à qual caberá o direito de recusa, caso não estejam de acordo com o especificado neste Termo e na Proposta de Preços da Contratada, sendo que a inobservância destas condições implicará em recusa formal, estando sujeita às penalidades previstas neste Termo de Referência e na legislação pertinente em vigor, sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente;

- 13.1.8.** Efetuar, suas expensas, a substituição de qualquer produto comprovadamente adulterado ou de má qualidade, nos prazos e condições estabelecidos neste Termo. Caso o prazo estabelecido revele-se insuficiente, por razões diversas, caberá à Contratada solicitar ao Contratante um prazo maior, justificando formalmente o motivo da dilação de prazo;
- 13.1.9.** Alertar seus empregados acerca da boa conduta, principalmente no tocante à disciplina e discrição no momento da entrega dos produtos;
- 13.1.10.** Não transferir por qualquer forma, os direitos e obrigações que a Ata/Contrato lhe atribui, sem prévia e expressa anuência do Contratante;
- 13.1.11.** Não se pronunciar em nome do Contratante, inclusive junto a órgãos de imprensa, sobre quaisquer assuntos relativos à atividade do mesma, guardando sigilo absoluto quanto a quaisquer informações obtidas do Contratante em decorrência da execução da Ata/Contrato, bem como não divulgar ou reproduzir quaisquer documentos, instrumentos normativos e materiais encaminhados pelo Contratante;
- 13.1.12.** Não utilizar o nome do Contratante, ou sua qualidade de fornecedor para o mesmo, em qualquer forma de divulgação de suas atividades, tais como: cartões de visita, anúncios, impressos ou qualquer outro tipo de propaganda;
- 13.1.13.** Ressarcir toda e qualquer quantia que for efetivamente paga pelo Contratante, constatado que em decorrência de ato ou fato culposos e/ou dolosos dos prestadores de serviços, colaboradores e/ou empregados da Contratada;
- 13.1.14.** Pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos objeto da Ata/Contrato. Fica, desde logo, convencionado que o Contratante poderá descontar, de qualquer crédito da Contratada, a importância correspondente a eventuais pagamentos dessa natureza, que venha a efetuar por imposição legal;
- 13.1.15.** O Contratante poderá, a qualquer tempo, solicitar a cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;
- 13.1.16.** Cumprir todas as leis e instrumentos normativos reguladores da sua atividade empresarial, bem como satisfazer, às suas expensas, todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução da Ata/Contrato;
- 13.1.17.** A Contratada é, para todos os fins e efeitos jurídicos, única e exclusiva responsável por seus empregados, colaboradores ou prestadores de serviços, afastado o Contratante, em todas as hipóteses, de qualquer responsabilidade fiscal, trabalhista, comercial, civil, penal, administrativa e previdenciária que incidam sobre a Ata/Contrato firmado pela Contratada;

13.1.18. A Contratada assume inteira responsabilidade por todos e quaisquer danos provocados ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de atos comissivos e omissivos, praticados por seus sócios, associados, integrantes não sócios, empregados, representantes, colaboradores e prestadores de serviços, por culpa, dolo, negligência ou imprudência, procedendo, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da comprovação de sua responsabilidade, o ressarcimento ou indenizações cabíveis a preços atualizados. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, o Contratante reserva-se o direito de descontar dos pagamentos devidos o valor do ressarcimento, sem prejuízo de outras sanções legalmente previstas;

13.1.19. Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a Portaria SVS/MS nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;

13.1.20. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo bom comportamento de seus empregados, prepostos, colaboradores ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que estes venham a causar ao Contratante ou a terceiros na execução da Ata/Contrato;

13.1.21. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho decorrentes da execução da Ata/Contrato de que venham a ser vítimas seus empregados ou colaboradores;

13.1.22. Credenciar, junto ao Contratante, um representante para prestar esclarecimentos e atender a todas as solicitações necessárias para boa execução da Ata/Contrato;

13.1.23. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo Contratante, atendendo prontamente todas as reclamações;

13.1.24. Indicar preposto para representá-la durante a execução da Ata/Contrato, bem como informar no ato da contratação o nome do funcionário e o respectivo número de contato de telefone móvel (celular) e endereço eletrônico (e-mail), que ficará disponível para receber as ligações e comunicações do Contratante. Havendo alteração do número de telefone móvel e/ou do meio eletrônico de comunicação, a Contratada deverá, previamente, comunicar, por escrito, a Secretaria Municipal de Saúde para que esta atualize o cadastro e não ocorra falha na comunicação entre as partes;

13.1.25. Substituir qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios na execução da Ata/Contrato;

13.1.26. Observar ou fazer observar, por parte de seus empregados, prepostos, colaboradores ou subordinados, no ato da entrega dos produtos, as normas disciplinares

determinadas pelo Contratante, bem como quanto a permanência e circulação dos mesmos nas dependências dos prédios e órgãos públicos;

13.1.27. Comunicar, por escrito, ao Contratante, imediatamente após o fato, toda e qualquer irregularidade ou anormalidade verificada no decorrer da execução da Ata/Contrato;

13.1.28. Informar ao Contratante, no prazo máximo de 06 (seis) horas que antecede a data da entrega dos produtos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do fornecimento no prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.29. Caso a Contratada não tenha condições operacionais de fornecer os produtos conforme solicitado pelo órgão responsável do Contratante, deverá arcar com o referido fornecimento, sob suas expensas e mantendo o valor de sua proposta, mesmo que tenha que subempreitar a outro estabelecimento;

13.1.30. Comunicar ao Contratante, imediatamente, caso fortuito ou de força maior, fato de terceiro, fato do príncipe ou fato da administração, que eventualmente venha a prejudicar o adimplemento de suas obrigações, apresentando documentos comprobatórios em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir da data de sua ocorrência, sob pena de não ser considerado para afastamento ou redução da responsabilidade civil e administrativa;

13.1.31. Manter, durante a execução da Ata/Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

13.1.32. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Secretaria Municipal de Saúde, através de servidores tecnicamente qualificados, cumprindo todas as orientações do Fiscal e do Gestor da Ata/Contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas, implantando as medidas corretivas exigidas pela fiscalização da Ata/Contrato, não atrasando ou negligenciando a sua execução;

13.1.33. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;

13.1.34. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a Secretaria Municipal de Saúde, o resultado das inspeções;

13.1.35. Deverá ter nas suas dependências o Manual de Boas Práticas elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, cujo acesso seja de fácil disponibilização;

13.1.36. Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente

de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;

13.1.37. Retirar do local dos serviços diariamente o lixo resultado de suas atividades, sempre acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

13.1.38. Não dar causa, por culpa ou dolo, à rescisão contratual;

13.1.39. Não caucionar ou utilizar a Ata/Contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Contratante;

13.1.40. Cumprir, além das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

13.1.41. Emitir Nota Fiscal de venda, destacando no campo descrição, o número da nota de empenho ou da ordem de fornecimento a que se refere, o número da Ata/Contrato, o valor unitário e total dos produtos fornecidos, o domicílio bancário do fornecedor (nome do banco, nome e número da agência e da conta corrente/poupança) e os valores de retenção dos tributos federais, quando for o caso;

13.1.42. Comunicar imediatamente ao Contratante qualquer alteração ocorrida no endereço, dados cadastrais e bancários, representantes, sócios e outros julgáveis pertinentes e necessários à boa execução da Ata/Contrato;

13.1.43. Aceitar, nos termos do art. 65 § 1º, da Lei 8.666/1993, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor da Ata/Contrato;

13.1.44. Não transferir a outrem a execução do contrato, sem prévia anuência da Administração.

14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos serão efetuados através de transferência eletrônica e/ou ordem de pagamento/cheque nominal, conforme legislação vigente, mediante apresentação de Notas Fiscais devidamente atestadas pelo Setor competente, sem rasuras, informando o produto e o quantitativo entregue.

14.2. Os pagamentos serão efetuados em **ATÉ 30 (TRINTA) DIAS**, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal, desde que o documento de cobrança esteja em condições de liquidação de pagamento e não haja fator impeditivo provocado pela Contratada, referente a entrega efetiva de cada parcela de compra.

14.3. As Notas Fiscais Eletrônicas deverão ser emitidas em acordo com o estabelecido na

Ata/Contrato.

14.4. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em nome do **Fundo Municipal de Saúde de Catalão-GO**, CNPJ nº 03.532.661/0001-56, com sede administrativa às margens da BR-050, Km 278 (prédio do antigo DNIT) – Setor São Francisco, Catalão-GO, CEP. 75.707-270.

14.5. As Notas Fiscais deverão vir acompanhadas de comprovante de regularidade perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Contratada e de regularidades perante a Seguridade Social (INSS), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) e à Justiça do Trabalho (CNDT), mediante respectivas certidões negativas.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A Ata/Contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pelo Contratante, permitida a assistência de terceiros, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados para o fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas (art. 67, parágrafos 1º e 2º da Lei 8.666/93).

15.2. O Fiscal da Ata/Contrato deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da sua execução e do fornecimento, observando durante a sua vigência se as obrigações assumidas pela Contratada estão sendo cumpridas.

15.3. A fiscalização por parte do órgão responsável não eximirá a Contratada das responsabilidades previstas no Código Civil, por danos ou qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, que vier a causar ao Contratante ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários na execução da Ata/Contrato, e, na ocorrência destes, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

15.4. A verificação da adequação do fornecimento deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.5. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666/93.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93 e da Lei nº 10.520/02, a Contratada que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução da Ata/Contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não manter a proposta.

16.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no tópico acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 16.2.1.** Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Contratante;
- 16.2.2.** Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 16.2.3.** Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata/Contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 16.2.4.** Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do tópico acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 16.2.5.** Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- 16.2.6.** Impedimento de licitar e contratar com o Município de Catalão, por meio de seus órgãos da Administração Pública Direta e de suas entidades da Administração Pública Indireta;
- 16.2.7.** 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 o Contratante pelos prejuízos causados.

16.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666/93, as empresas que:

- 16.3.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 10.520/02, e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93.

16.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

17. FRAUDE E CORRUPÇÃO

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

18. DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS

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

Catalão, 27 de agosto de 2020.

Solicitado e Aprovado por:



Michèle Aparecida Aires

Diretora de Compras e Suprimentos do FMS

Elaborado por:



Carlos Estevão Galvão

Mat. nº 102239

ANEXO I

DETALHAMENTO PARA O FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS

SISTEMA BUFFET SELF-SERVICE ALMOÇO/JANTAR e MARMITEX

1. FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA

A alimentação deverá seguir as 4 bases específicas da Nutrição (Leis da quantidade, qualidade, harmonia e adequação), ser balanceada, ser variada, evitando dessa maneira repetições do cardápio mensal, ser preparada dentro das normas higiênica sanitárias preconizada pela Vigilância Sanitária e seguindo as normas estabelecidas na Portaria CVS05/2013.

Conservação: Transportadas em caixas isotérmicas de forma a conservar a temperatura da refeição até o momento da entrega.

2. ESPECIFICAÇÕES DOS CARDÁPIOS

SALADA: Duas saladas compostas (cores e texturas diferentes), confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes, seguindo a tabela de incidência discriminada abaixo:

COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA
Vegetal tipo A	Diariamente
Vegetal tipo B	Diariamente
Vegetal tipo C	2x na semana

OBSERVAÇÃO: Um tipo de folhoso deverá ser servido entre as opções de hortaliças que compõem as saladas do almoço e do jantar do dia.

TIPOS DE HORTALIÇAS	OPÇÕES
Hortaliças A	<u>Folhosos:</u> Alface, acelga, almeirão, chicória, rúcula, couve, escarola, espinafre, repolho. <u>Não folhosos:</u> Berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve flor.
Hortaliças B	Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.
Hortaliças C	Batata, batata doce, inhame.

PRATO PRINCIPAL: O prato principal será constituído por alimento a base de proteína (carne), conforme tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO
CARNE BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole	Bife a rolê, carne de panela, grelhado, cubos, iscas	100g



	Contra filé	Grelhado, e ao molho	
	Lagarto	Assado, cozido, ou molho	
	Carne moída	Com molho, legumes ou almôndega	
CARNE DE AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Bife ou isca	100 gramas
CARNE DE AVE COM OSSO	Peito, coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado ou ensopado	100 gramas
CARNE SUÍNA SEM OSSO	Copa lombo, lombo	Assado ou em cubos	100 gramas
CARNE SUÍNA COM OSSO	Bisteca, costela	Assado ou molho	100 gramas
PESCADOS	Filé de pescada, tilápia, merluza	Grelhado, ensopado ou assado	100 gramas
EMBUTIDO	Linguiça toscana, linguiça calabresa	Cozido, assado, ao molho ou acebolado	100 gramas

OBSERVAÇÃO 1: OFERTAR DOIS TIPOS DE CARNES POR REFEIÇÃO, SENDO 100 GRAMAS (PREPARAÇÃO PRONTA) POR TIPO DE CARNE, TOTALIZANDO 200 GRAMAS POR PESSOA.

OBSERVAÇÃO 2: Variação do tipo de carnes e cardápio deverão respeitar os turnos de trabalho dos funcionários, ou seja, dias pares e ímpares.

GUARNIÇÃO: A guarnição complementar e combinará com o prato principal. Preparações predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços, molhos ou sob forma de purês. Batata, mandioca e polenta podendo ser frita. Podem também fazer parte da guarnição preparações à base de farinhas ou massas.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO
VEGETAIS	Acelga, almeirão, chicória, couve, escarola, brócolis, espinafre, repolho, berinjela, jiló, pimentão, tomate, couve flor. Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem. Mandioca, batata, batata doce e polenta.
FARINHA DE MILHO OU FARINHA DE MANDIOCA	Farofa.
MASSAS	Macarrão, lasanha, inhoque, capellette.

FREQUÊNCIA	
Vegetais	4 vezes por semana
Farinha de milho ou farinha de mandioca	1 vez por semana
Massas	2 vezes por semana



ACOMPANHAMENTOS: Os acompanhamentos que farão parte das refeições são arroz e feijão.

SOBREMESA:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO	FREQUÊNCIA
Fruta	Laranja, maçã e banana, melancia, mamão e etc.	1 unidade ou fatia por pessoa	5 vezes por semana
Doce	Pudim, flan, arroz doce.	100 gramas por pessoa	2 vezes por semana

3. ALIMENTAÇÃO

Deverão ser fornecidas duas refeições diárias (almoço e jantar), entregues no endereço fornecido.

As entregas deverão ocorrer todos os dias, inclusive aos sábados, domingos e feriados, em horários estabelecidos.

As refeições deverão ser preparadas pela EMPRESA FORNECEDORA em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atendendo as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade.

4. NORMAS TÉCNICAS

As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas nas Resoluções-RDC's n° 216/2004, 12/2001, 275/2002 e Portaria CVS 5/2013, todas da ANVISA, Resolução CFN n° 600/2018, e demais legislações complementares.

A Empresa Contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e de disponível acesso.

A Empresa Contratada deverá enviar mensalmente o cardápio mensal, onde o mesmo será fixado nas Unidades onde serão fornecidas – UPA, SAMU e HCAMP.

MARA RÚBIA MARIA GOMES
Nutricionista
CRN/1 N° 8778