

## TERMO DE REFERÊNCIA

### Retificado

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 marmitex 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><b>Refeição pronta, tipo marmitex padrão,</b> 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><b>Cardápio (prato base):</b> <b>Opção:</b> 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.</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos:</p>	Unid.	120.960	R\$ 17,00	R\$ 2.056.320,00

	- arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g				
02	<p><b><u>Refeição pronta, fornecida em serviço de Buffet Americano (self-service),</u></b> acompanhada de sobremesa, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar, devendo as refeições serem 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.</p> <p><b>Cardápio (prato base):</b> <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.</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g</p>	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	<b><u>Refeição pronta, tipo marmitex padrão,</u></b> 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.	30.240	R\$ 17,00	R\$ 514.080,00
	<b><u>Cardápio (prato base):</u></b> <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.  A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos: - arroz: 300g - feijão: 50g - carnes: 200g - salada: 50g				
02	<b><u>Refeição pronta, fornecida em serviço de Buffet Americano (self-service),</u></b> acompanhada de sobremesa, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar, devendo as refeições serem entregues nas instalações da Unidade de Pronto	Unid.	6.480	R\$ 22,72	R\$ 147.225,60

	<p>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><b>Cardápio (prato base):</b>  <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.</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	<p><b><u>Refeição pronta, tipo marmitex padrão,</u></b> 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>	Unid.	90.720	R\$ 17,00	R\$ 1.542.240,00
	<p><b>Cardápio (prato base):</b>  <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.</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos:            - arroz: 300g            - feijão: 50g            - carnes: 200g            - salada: 50g</p>				
02	<p><b><u>Refeição pronta, fornecida em serviço de Buffet Americano (self-service),</u></b> acompanhada de sobremesa, com no mínimo 600g de alimentos, fornecidas diariamente (de segunda a domingo), servidas em almoço e jantar, devendo as refeições serem 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.</p>	Unid.	19.440	R\$ 22,72	R\$ 441.676,80
	<p><b>Cardápio (prato base):</b>  <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.</p> <p>A opção de cardápio deve conter as seguintes quantidades mínimas de alimentos:            - arroz: 300g</p>				

- 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 8.666/93, 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 anotarà 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 mantiver 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, 15 de setembro de 2020.

\_\_\_\_\_  
Michele Aparecida Aires  
Diretora de Compras e Suprimentos do FMS

**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
<b>CARNE BOVINA SEM OSSO</b>	Patinho, alcatra ou coxão mole Contra filé	Bife a rolê, carne de panela, grelhado, cubos, iscas Grelhado, e ao molho	100g

	Lagarto	Assado, cozido, ou molho	
	Carne moída	Com molho, legumes ou almôndega	
<b>CARNE DE AVE SEM OSSO</b>	Filé de Peito de Frango	Bife ou isca	100 gramas
<b>CARNE DE AVE COM OSSO</b>	Peito, coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado ou ensopado	100 gramas
<b>CARNE SUÍNA SEM OSSO</b>	Copa lombo, lombo	Assado ou em cubos	100 gramas
<b>CARNE SUÍNA COM OSSO</b>	Bisteca, costela	Assado ou molho	100 gramas
<b>PESCADOS</b>	Filé de pescada, tilápia, merluza	Grelhado, ensopado ou assado	100 gramas
<b>EMBUTIDO</b>	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.

<b>TIPO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>VEGETAIS</b>	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.
<b>FARINHA DE MILHO OU FARINHA DE MANDIOCA</b>	Farofa.
<b>MASSAS</b>	Macarrão, lasanha, inhoque, capellete.

<b>FREQUÊNCIA</b>	
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
<b>Fruta</b>	Laranja, maçã e banana, melancia, mamão e etc.	1 unidade ou fatia por pessoa	5 vezes por semana
<b>Doce</b>	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