

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2020026846

SOLICITANTE: **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CATALÃO**

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios (panificados, frios e lanches prontos), 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. Os produtos e as especificações mínimas e quantidades a serem adquiridas são as descritas na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	PÃO DE FORMA: tipo bauru, de massa leve a base de farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado horizontalmente, acondicionado em embalagem de 450 g.	Pct	200	R\$ 8,08	R\$ 1.616,00
02	PÃO FRANCÊS: fresco, macio, unidade de 50 g, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, não devendo ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega e registro no SIM ou SIF.	Kg	35.640	R\$ 14,72	R\$ 524.620,80
03	PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, fatiado em fatias de aproximadamente 30 g, no dia da entrega da peça, embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da	Kg	100	R\$ 39,22	R\$ 3.922,00

	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.				
04	QUEIJO MUÇARELA: de boa qualidade, fatiado em lâminas de 30 g, embalagem original a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	100	R\$ 42,63	R\$ 4.263,00
05	SALGADINHOS CASEIROS ASSADOS E FRITOS, qualidades variadas.	Kg	600	R\$ 39,37	R\$ 23.622,00
06	SANDUICHES PRONTOS: (pão de batata com hambúrguer, tomate e alface).	Unid.	4.000	R\$ 14,22	R\$ 56.880,00
07	LEITE INTEGRAL: pasteurizado, embalagem de 1 l, composta de 06 camadas de proteção, sendo uma de polietileno para proteger a embalagem da umidade externa, uma camada de papel que dá resistência a embalagem, outra de polietileno para dar aderência às camadas internas, uma camada de alumínio para evitar a passagem de oxigênio, luz e microorganismos e por fim duas camadas de polietileno que evitam todo e qualquer contato do leite com outros materiais internos da embalagem, com registro no Ministério da Agricultura, com data de fabricação e prazo de validade.	Lt	9.720	R\$ 5,11	R\$ 49.669,20

2.2. As especificações acima apresentadas de **TODOS** os itens são as **ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS** que serão aceitas por este órgão contratante. Porém, nada impedirá que as licitantes apresentem outros produtos de características semelhantes ou até superiores ao aqui especificado. Contudo, poderá esta licitante ter o seu produto rejeitado pelo corpo técnico responsável pela compra e que estará presente na sessão, seja por incompatibilidade do objeto ofertado com as exigências deste Termo de Referência ou pela escassez de informações dos mesmos.

2.2.1. As licitantes deverão encaminhar toda a documentação técnica e explicações que permitam a manifestação fundada e conclusiva sobre a equivalência ou superioridade da solução divergente.

2.3. 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), 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;

2.4. DAS COTAS:

2.4.1. DOS ITENS DA COTA EXCLUSIVA: Em atenção ao disposto nos arts. 47 e 48, I, ambos da Lei Complementar nº 123/06 c/c art. 7º da Instrução Normativa nº 008/2016 do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás, bem como considerando que: a) os itens desta cota possuem total estimado em **valor igual ou inferior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)** cada; 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 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, à **PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA** de Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e/ou equiparadas, sem prejuízo de sua participação na Cota Principal.

COTA EXCLUSIVA PARA ME/EPP/MEI/EIRELI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	PÃO DE FORMA: tipo bauru, de massa leve a base de farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado horizontalmente, acondicionado em embalagem de 450 g.	Pct	200	R\$ 8,08	R\$ 1.616,00
03	PRESUNTO COZIDO: sem capa de gordura, fatiado em fatias de aproximadamente 30 g, no dia da entrega da peça, embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de	Kg	100	R\$ 39,22	R\$ 3.922,00

	inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.				
04	QUEIJO MUÇARELA: de boa qualidade, fatiado em lâminas de 30 g, embalagem original a vácuo em saco plástico transparente, atóxico, limpo e não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, peso do produto, número do registro no Ministério da Agricultura /SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	100	R\$ 42,63	R\$ 4.263,00
05	SALGADINHOS CASEIROS ASSADOS E FRITOS , qualidades variadas.	Kg	600	R\$ 39,37	R\$ 23.622,00
06	SANDUICHES PRONTOS: (pão de batata com hamburguer, tomate e alface).	Unid.	4.000	R\$ 14,22	R\$ 56.880,00
07	LEITE INTEGRAL: pasteurizado, embalagem de 1 l, composta de 06 camadas de proteção, sendo uma de polietileno para proteger a embalagem da umidade externa, uma camada de papel que dá resistência a embalagem, outra de polietileno para dar aderência às camadas internas, uma camada de alumínio para evitar a passagem de oxigênio, luz e microorganismos e por fim duas camadas de polietileno que evitam todo e qualquer contato do leite com outros materiais internos da embalagem, com registro no Ministério da Agricultura, com data de fabricação e prazo de validade.	Lt	9.720	R\$ 5,11	R\$ 49.669,20

2.4.1.1. O valor estimado para aquisição da Cota Exclusiva é de **R\$ 139.972,20 (cento e trinta e nove mil, novecentos e setenta e dois reais e vinte centavos).**

2.4.2. 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 **PARTICIPACÃO 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
02	PÃO FRANCÊS: fresco, macio, unidade de 50 g, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, não devendo ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega e registro no SIM ou SIF.	Kg	8.910	R\$ 14,72	R\$ 131.155,20

2.4.2.1. O valor estimado para aquisição da Cota Reservada é de **R\$ 131.155,20 (cento e trinta e um mil, cento e cinquenta e cinco reais e vinte centavos);**

2.4.2.2. 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;

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

2.4.3. 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
02	PÃO FRANCÊS: fresco, macio, unidade de 50 g, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega, não devendo ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade mínima de 5 dias, a contar da data da entrega e registro no SIM ou SIF.	Kg	26.730	R\$ 14,72	R\$ 393.465,60

2.4.3.1. O valor estimado para aquisição da Cota Principal é de **R\$ 393.465,60 (trezentos e noventa e três mil, quatrocentos e sessenta e cinco reais e sessenta centavos).**

2.5. 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.

2.6. 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\$ 664.593,00 (seiscentos e sessenta e quatro mil e quinhentos e noventa e três reais).**

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS QUE COMPÕEM O OBJETO

3.1. Os gêneros alimentícios (panificados, frios e lanches prontos) descritos no subtópico 2.1 deste Termo, obrigatoriamente, deverão ser de 1ª (primeira) qualidade e atender aos padrões técnicos exigíveis, e serão adquiridos em estrita obediência às especificações e quantidades descritas neste Termo, não podendo, sob hipótese alguma, serem fornecidos em embalagens com quantidades superiores às especificadas ou que dificultem a sua distribuição, observado a data de validade e as condições higiênico-sanitárias exigíveis, nos termos da legislação vigente pertinente a fabricação, preparação e distribuição de alimentos, em especial aquelas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde – ANVISA;

3.1.1. Entende-se por **lanches prontos** os salgadinhos caseiros assados e fritos e os sanduíches prontos descritos nos itens 05 e 06 da Tabela constante do subtópico 2.1 deste Termo.

3.2. Os produtos ofertados deverão atender, além das normas da ANVISA, as demais legislações aplicáveis a cada produto. Dessa forma, não serão aceitos, em hipótese alguma, produtos com prazo de validade próximo a data de vencimento, assim entendido os que não possuem validade remanescente de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do total apresentado na embalagem, produtos não apropriados para consumo humano, ou de origem duvidosa, reservando-se à Administração o direito de solicitar documentos ou laudos técnicos que possam comprovar a autenticidade e qualidade dos produtos fornecidos, tudo visando a garantia da qualidade e segurança alimentar.

3.3. Os lanches prontos deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência).

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 propostas 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 123/06 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 dos produtos em tela visando ao atendimento das necessidades rotineiras e essenciais ao funcionamento da Secretaria Municipal da Saúde, das Unidades Básicas de Saúde – UBS's, da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA, do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência –

SAMU 192 e do Hospital de Campanha – HCAMP, onde os gêneros alimentícios, exceto os sanduíches prontos, serão utilizados no preparo de lanches para os servidores, pacientes e seus acompanhantes.

6.2. A aquisição dos produtos faz parte de um conjunto de ações que visam, ainda, uma melhora nas condições de trabalho e na prestação dos serviços, onde-se pretende uma maior produtividade e eficiência, garantindo a segurança alimentar e integrando servidores e comunidade em um ambiente saudável, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência ao paciente/cliente/usuário, além de contribuir no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

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 considerando os órgãos/unidades envolvidos, os dias normais de expediente e plantões e a quantidade de servidores, bem como o fluxo diário de pacientes e acompanhantes, estando previsto para serem produzidos aproximadamente 268 (duzentos e sessenta e oito) lanches/dia, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com as necessidades dos órgãos 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 trabalho e plantões nas Unidades citadas anteriormente, bem como a quantidade de pacientes internados no HCamp, num total de até 28 (vinte e oito) pacientes/dias mais os acompanhantes, considerando a média de atendimentos/internações/dia.

7.3. 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 10.520/02, sendo possível a realização do procedimento na modalidade Pregão Presencial.

9. DOS DISPOSITIVOS LEGAIS A SEREM OBSERVADOS E DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DAS LICITANTES

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.

9.2. Para fins de comprovação da capacidade técnica as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação:

- 9.2.1. **Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário (Licença Sanitária)**, expedido pela

Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, dentro do prazo de validade, demonstrando que a empresa está funcionando regularmente e apta para a comercialização dos produtos pertinentes ao objeto da licitação;

9.2.2. Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a aptidão da licitante para o fornecimento de produtos em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

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, sendo os lanches 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, devendo ser entregues conforme os dias e horários estabelecidos na Tabela abaixo:

LOCAIS	PRODUTO	FREQUÊNCIA/ DIA	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO DE ENTREGA DO LANCHE / MANHÃ	HORÁRIO DE ENTREGA DO LANCHE / TARDE
UPA	Pães Leite	130 unid. 10 litros	Segunda a Domingo Segunda a Domingo	06h30min	14h30min
SAMU	Pães Leite	28 unid. 02 litros	Segunda a Domingo Segunda a Domingo		
HCAMP	Pães Leite Leite	110 unid. 30 litros 46 litros	Segunda a Domingo Segunda-Feira Quinta-Feira		

10.2. O fornecimento dos produtos objeto deste Termo deverá ocorrer dentro da necessidade do Contratante, mediante emissão de Requisições/Ordens de Fornecimentos por autoridade competente, **até 24 (vinte e quatro) horas antes do seu fornecimento**, onde conste a assinatura do servidor responsável pela sua emissão e o quantitativo de produtos, cujo prazo de entrega é de no máximo **48 (quarenta e oito) horas**, contados da data da solicitação formal, exceto para os lanches prontos, que deverão observar os dias e horários normais de cada lanche, a necessidade, logística e condições de acondicionamento dos produtos.

10.3. Os prazos serão contados a partir da requisição escrita, realizada por órgão competente do Contratante, à medida da sua necessidade.

10.4. Os pedidos de fornecimento serão realizados de acordo com a necessidade diária da Secretaria Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Saúde de Catalão-GO, mediante a emissão de Ordem de Fornecimento emitida por autoridade competente do Contratante, no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas antes do seu fornecimento, que deverá constar a especificação dos produtos, quantidade, marca (no que couber), local de entrega e assinatura do servidor responsável pela sua emissão.

10.5. Os produtos deverão ser entregues dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinente.

10.6. A Contratada deverá fornecer os produtos em embalagens apropriadas, contendo informações das características do produto, rotulagem nutricional, inclusive validade, lote, registro nos órgãos competentes, no que couber, e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida.

10.7. Os gêneros alimentícios, no que couber, deverão possuir, no ato da entrega, quando mencionado, validade remanescente de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do total apresentado na embalagem.

10.8. Os pães franceses, os salgadinhos caseiros e os sanduíches prontos deverão ser fabricados pela Contratada, no dia da data da entrega, observado as 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.

10.8.1. Os lanches prontos deverão apresentar características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência), observado os procedimentos gerais de produção, bem como as normas da ANVISA e as 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 dos lanches prontos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estarem perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- b) os lanches prontos serão fornecidos de segunda a domingo;

-
- c) não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer produto na preparação;
 - d) não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de lanche preparado e não servido para confecção de novos lanches;
 - e) garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese, etc.);
 - f) reutilizar o óleo da fritura apenas sob condições adequadas de controle, senão trocar a cada 6 (seis) horas;
 - g) apresentar sempre que solicitado por Nutricionista ou outro agente da Secretaria Municipal de Saúde, relação de fornecedores contendo endereço e 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;
 - h) 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);
 - i) controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.);
 - j) 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).

10.9. 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 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações, caberá análise técnica por parte do gestor da Ata/Contrato que, considerando a gravidade da ocorrência, decidirá pela sua rescisão ou a substituição do produto rejeitado por parte da Contratada, em até no máximo 1 (uma) hora da Notificação, independentemente da quantidade rejeitada e sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.10. Os produtos deverão ser entregues, as expensas da Contratada, nas quantidades

solicitadas e nos locais indicados na Tabela abaixo:

LOCAL/UNIDADE	COORDENADOR	ENDEREÇO	TELEFONE
Secretaria Municipal de Saúde	Velomar Gonçalves Rios	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150	3442-6022 / 3411-1770 / 3441-2692
Departamento de Patrimônio e Manutenção	Márcia Elias Rosa	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 201 Email: pcmsaudecatalao@gmail.com	
Departamento de Recursos Humanos	Indiana de Souza Ilário	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 202 Email: rhsaude2017@gmail.com	
Departamento de Compras	Michele Aparecida Aires	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 208 Email: saudecomprascatalao@gmail.com	
Departamento de Transporte	Fernando César da Costa	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 210 Email: transportesaude.catalao@gmail.com	
Departamento de Enfermagem	Gracielle Ribeiro Torres COREN-GO: 220314	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 215 Email: coordenacaoenfocatalao@gmail.com	
Departamento de Atenção Básica	Vanessa Maria Gonçalves COREN-GO: 160032	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 - Ramal 205 (Vanessa) e 207 (Lorena) Email: abcatalao@gmail.com	
Departamento Jurídico	Luiz Alberto Aguiar	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 Email: laaguiar@msn.com	
Departamento de Licitação	Mara Carolina Godoi Rodrigues	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 Email: cplsaude@catalao.go.gov.br	
Departamento de Informática	Israel de Souza	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 Email: regulacaocatalao@gmail.com	
Departamento Almoarifado	Synara de Sousa Lima Coelho CRF-GO: 3978	R. Paraná, 210 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75709-240 Email: saudealmoxarifadocatalao@gmail	99211-1762
NVE - Núcleo de Vigilância Epidemiológica	Ariana Marins da Costa COREN-GO: 208258	R. Major Paulino, 760 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75.709-220 (prédio do CIM II) Email: nvecatalao@gmail.com	3411-1132 / 3441-4785 / 3441-4793
VISA - Vigilância Sanitária Municipal	José Eduardo Machado Barroso CRMV-GO: 04358VP	BR-050, Km 287,6 - Bairro São Francisco, CEP. 75709-150 Email: visam.catalao@gmail.com	99623-3242 / 3411-4931
Centro de Atenção Psicossocial – CAPS	Lorena Silva Vargas COREN-GO: 232419	R. da Resistência, 510 - Teotônio Vilela, CEP. 75702-585 Email: caps.catalao@hotmail.com	3441-1813
CAPS AD	Lorena Silva Vargas COREN-GO: 232419	Av. 20 de Agosto, 350 - Centro, CEP. 75.701-010 Email: capsad.catalao@hotmail.com	99217-7343
Centro de Testagem e Aconselhamento - CTA e Serviço de Atendimento Especializado - SAE	Franco Nero Tristão CRM-GO: 8105	R. Major Paulino, 808 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75.709-220 Email: ctacatalao@hotmail.com	3411-1132 / 99225-9134
Centro de Diagnóstico Municipal de Catalão “Dr. Silvio Paschoal”	Aurélio Goulart Rodovalho CRBM3-GO: 2696	Av. 20 de Agosto s/nº - Centro Email: diagnosticoscatalao@gmail.com	3441-1806
Centro de Referência em Reabilitação – CER II	Rosemary Silva Ferreira	R. Ver. Geraldo Gentil Aires, 152 - B. São José, CEP. 75702-395 Email: crrcatalao@yahoo.com.br	3441-1811
Centro Integrado da Mulher - CIM I e II	Keteriny Daniela Borges Fernandes COREN-GO: 415081	R. Major Paulino, 760 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75709-220 Email: catalaocim@gmail.com	3411-1132 / 3441-4785 / 3441-4793
Complexo Regulador “Dr. Edison Orlando de Oliveira”	Gislene Aparecida Marques	Av. 20 de Agosto, 2010 - Centro, CEP. 75701-010 Email: complexo.gislene@gmail.com	3411-6035

Departamento de Combate a Doenças Transmissíveis por Vetores – DECOV	Giovani Franco da Cunha Martins	R. Cel. Afonso Paranhos, 587 - Centro, CEP. 75701-470 Email: endemiascatalao@gmail.com	3442-5449
Farmácia Municipal “José Paschoal”	Fabício Gonçalves dos Santos CRF-GO: 5701	Av. Farid Miguel Safatle, 580 - Centro, CEP. 75701-040 - Email: farmaciamicunicipaldecatalao@gmail.com	3411-6362 / 99603-3366 / 99233-2643
Hospital de Campanha – HCAMP	Fernanda de Sousa Araújo Lopes COREN-GO: 296822	R. Major Paulino, 760 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75709-220	3411-1132 / 3441-4785 / 3441-4793
Centro Integrado de Pediatria “Silvânia Maria Mesquita”	Vanusa Rosa Nolasco Ferreira COREN-GO: 132204	Pça. Emanuel dos Santos Batista, Lot. 40 - Vila União, CEP. 75702-660 Email: cipediatria@gmail.com	3441-1805 / 3442-4368 / 99219-2378
Centro Integrado Odontomédico - CIOM	Diorivano Teodoro de Souza CRO-GO: 8727	R. Major Paulino, 206 - B. N. Sra. de Fátima, CEP. 75709-220 Email: ciomdredsonfayad@gmail.com	3441-1803
Programa de Atendimento Domiciliar - PAD	Lucineide David de Souza COREN-GO: 153958	Av. São João, 277 - B. São João, CEP. 75703-140 Email: padcatalao@gmail.com	3441-1840
Projeto Dente São Rural Móvel (ônibus) – “Dr. Ademir Aires”	Diorivano Teodoro de Souza CRO-GO: 8727	Atendimento por escala nas Comunidades Rurais do Município de Catalão	98122-2827
Projeto Crescer Sorrindo (ônibus) - Urbano	Diorivano Teodoro de Souza CRO-GO: 8727	Atendimento por escala nas Escolas Municipais	98122-2827
Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU 192	Sabina Borges da Costa COREN-GO: 132638	Av. 20 de Agosto, s/nº - Centro, CEP. 75701-010 Email: bdsamu192catalao@gmail.com Email: enfermeirasabina@gmail.com	3411-6581
Unidade de Saúde “Cristina de Cássia Rodovalho”	Fabiana Rodrigues de Almeida COREN-GO: 108402	R. C, 145 - Evelina Nour II, CEP. 75703-885 Email: ubsfcristinarodvalho@gmail.com	3411-1846
Unidade de Saúde “Dr. Bezerra de Menezes”	Priscila Elias Rosa COREN-GO: 004617	R. Rio de Janeiro, 602 - Bairro Jardim Paraíso, CEP. 75711-565 Email: esfbezerademenezes@yahoo.com.br	3441-4972 / 99251-9520
Unidade de Saúde “Dr. Lamartine Pinto Avelar”	Marluce do Carmo Dias Alves COREN-GO: 174849	R. Ademar Ferrugem, 1096 - Stº Antônio, CEP. 75701-650 Email: ubsdrlamrtine@gmail.com	3441-1808 / 99234-6431
Unidade de Saúde “Dr. Paulo de Tarso Salviano”	Raquel Barra de Faria COREN-GO: 157192	R. Ricardo Paranhos, 56 - Pio Gomes, CEP. 75712-010 Email: ubspaulodetarco@gmail.com	3441-1804 / 99219-1723
Unidade de Saúde “Dr. Willian Fayad”	Cristiane Martins Aquino COREN-GO: 174774	Av. Antônio de Paiva, 167 - Pontal Norte, CEP. 75708-450 Email: ubswillinfayad@gmail.com	3441-1810 / 99237-4463
Unidade de Saúde “Américo Machado”	Marcelo Eugênio Vaz Nunes COREN-GO: 292701	R. Juracy R. Pontes, s/nº - Santo Antº do Rio Verde, CEP. 75714-000 Email: americomachadopsf@gmail.com	3497-1133
Unidade de Saúde “João Moreira de Castro”	Lucineide David de Souza COREN-GO: 153958	Av. São João, 277 - B. São João, CEP. 75703-140 Email: ubsjmc@gmail.com	3441-1802 / 99227-8473
Unidade de Saúde “José Rodrigues da Cruz”	Lorena Delfina COREN-GO: 276236	Av. Central, 180 - Pires Belo, CEP. 75714-300 Email: jrpiresbelo@hotmail.com	3471-8209
Unidade de Saúde “Maria Carolina de Mesquita Neto”	Mariana Angelica Santos Prado COREN-GO: 157926	R. 96, 1.050 - Castelo Branco, CEP. 75701-970 Email: ubsfmariacarolina@gmail.com	3441-1805 / 99627-4502
Unidade de Saúde Pref. “Divano Elias da Silva”	Silvia Queiroz de Souza Matos COREN-GO: 253362	R. Goiandira, 135 - Setor Universitário, CEP. 75701-610 Email: ubsdivanoelis@gmail.com	3441-1809 / 99247-1758
Unidade de Saúde “Albino da Silva Rosa”	Maryana Freire Rodrigues da Cruz COREN-GO: 262828	R. Antônio de Souza, 115 - Ipanema, CEP. 75705-160 Email: esfipanema@gmail.com	3441-1812 / 99293-0657
Unidade de Saúde – CAIC	Fernanda Daniele da Silva Inácio COREN-GO: 156681	R. Ten. Cel João C. Neto, s/nº - J. Primavera, CEP. 75702-280 Email: psf.caic.catalao@gmail.com	3441-1814

Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” - UPA	Rosangelo Pereira da Silva	Av. Dr. Lamartine Pinto de Avelar, 1633 – Ipanema, CEP: 75705-220 Email: direcaoupacatalao@gmail.com	3441-2304
	Adeusimar Alves da Silva Junior CRM-GO: 20987		

10.11. No caso de entrega em quantidade inferior à solicitada, a Contratada deverá, em até no máximo **1 (uma) hora**, responsabilizar-se pela sua complementação.

10.12. Os produtos serão recebidos:

10.12.1. PROVISORIAMENTE, a partir da entrega, para fins de verificação da conformidade dos mesmos com as especificações deste Termo e da Proposta, fica dispensado ao objeto o recebimento provisório para outros fins, 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, deixará de existir ou ficará impróprio para o consumo humano.

10.12.2. DEFINITIVAMENTE, após a verificação da conformidade e aferição da qualidade e quantidade;

10.13. Ocorrendo a rejeição dos produtos, no todo ou em parte, o fornecedor deverá substituí-los no prazo máximo de **2 (duas) horas**, se estes apresentarem defeito de fabricação ou divergência relativa ao padrão e norma brasileira vigente ou às especificações constantes deste Termo e do instrumento convocatório, independentemente da quantidade rejeitada, observando as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas às sanções administrativas estabelecidas pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações.

10.14. Após o 5º (quinto dia) útil de atraso, os gêneros alimentícios 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.

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

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

10.17. 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 produtos e lanches a serem fornecidas, até 24 (vinte e quatro) 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 lanches prontos devem ser fornecidos em embalagem que garanta a sua qualidade e integridade, diariamente, de segunda a domingo, servidos nos horários

definidos no subtópico 10.1 deste Termo, entregues nos locais indicados nas Requisições/Ordens de Fornecimento, as expensas da Contratada, devendo os mesmos serem entregues sem violação de embalagem, sem deterioração ou qualquer outro fator que possa comprometer o uso ou a sua qualidade, observado, ainda, as características organolépticas adequadas (cor, odor, aparência e consistência) dos mesmos;

13.1.3. Garantir à qualidade e uniformidade dos produtos, que deverão ser preparados dentro das condições higiênico-sanitárias exigíveis, segundo normas e recomendações da Secretaria de Vigilância em Saúde, em especial as Portarias e Resoluções constantes do subtópico 9.1 deste Instrumento, todas 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 10.8.1 deste Termo;

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

13.1.5. 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);

13.1.6. 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;

13.1.7. 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;

13.1.8. Alertar seus empregados acerca da boa conduta, principalmente no tocante à disciplina e discrição no momento da entrega dos produtos;

13.1.9. Não transferir por qualquer forma, os direitos e obrigações que a Ata/Contrato lhe atribui, sem prévia e expressa anuência do Contratante;

13.1.10. 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;

13.1.11. 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;

13.1.12. 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;

13.1.13. 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;

13.1.14. O Contratante poderá, a qualquer tempo, solicitar a cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;

13.1.15. 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;

13.1.16. 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;

13.1.17. 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;

13.1.18. Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a

Resolução-RDC nº 12, de 02/01/01, a qual estabelece os padrões microbiológicos para alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;

13.1.19. 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;

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

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

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

13.1.23. 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;

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

13.1.25. 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;

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

13.1.27. Informar ao Contratante, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecede a data da entrega dos produtos, os motivos que impossibilitem o cumprimento do fornecimento no prazo previsto, com a devida comprovação;

13.1.28. 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;

13.1.29. 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;

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

13.1.31. 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;

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

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

13.1.34. Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de lanches prontos preparados e não servidos para confecção de novos lanches;

13.1.35. 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;

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

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

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

13.1.39. 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;

13.1.40. 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;

13.1.41. 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;

13.1.42. Não transferir a outrem a execução da Ata/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.

Elaborado por:

Carlos Estevão Galvão
Mat. 102239

Solicitado e Aprovado por:

Michele Aparecida Aires
Diretora de Compras e Suprimentos do FMS