

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

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

1.2. O Termo de Referência foi elaborado à partir do ETP – Estudo Técnico Preliminar em anexo aos autos, que foi elaborado pelos coordenadores responsáveis pelas Unidades pleiteantes, detendo todas as informações e justificativas mais detalhadas.

2. AVALIAÇÃO DO CUSTO E DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO

2.1. As especificações mínimas e as quantidades das refeições a serem servidas e refeições prontas (Marmitex) a serem adquiridas, são as descritas na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	Fornecimento de Refeições prontas (marmitex de 600 gr) para atender o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, Guarita do Centro Integrado da Mulher/Centro Municipal de Diagnósticos/Hospital Materno Infantil, Guarita do Prédio Administrativo da Secretaria Municipal de Saúde e Campanhas de Vacinação.	Unid.	10.122	R\$ 19,86	R\$ 201.022,92
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana).				
02	Serviço de refeição, sistema almoço e jantar, a serem servidos nas instalações da UPA. Devendo conter: prato base: arroz e feijão; guarnição; 02 tipos de carnes de primeira (vermelha: bovina ou branca: frango ou suína ou peixe filé – no mínimo de 100g por pessoa – preparação pronta - de cada tipo de carne, totalizando 200 gramas por pessoa); 02 tipos de saladas. O serviço de Buffet será do tipo Americano (Self-service).	Unid.	58.560	R\$ 31,13	R\$ 1.822.972,80
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				
03	Fornecimento de Refeições prontas (marmitex de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Pires Belo.	Unid.	3.720	R\$ 21,96	R\$ 81.691,20

	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				
04	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.	Unid.	5.520	R\$ 21,67	R\$ 119.618,40
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				

2.1.1 DO DEVER DE REALIZAR PROCESSO LICITATÓRIO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE À PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP NOS ITENS DE CONTRATAÇÃO CUJO VALOR SEJA DE ATÉ R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS). 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 que **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% PARA ME/EPP/MEI/EIRELI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, Guarita do Centro Integrado da Mulher/Centro Municipal de Diagnósticos/Hospital Materno Infantil, Guarita do Prédio Administrativo da Secretaria Municipal de Saúde e Campanhas de Vacinação.	Unid.	2.531	R\$ 19,86	R\$ 50.265,66
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana).				
02	Serviço de refeição, sistema almoço e jantar, a serem servidos nas instalações da UPA. Devendo conter: prato base: arroz e feijão; guarnição; 02 tipos de carnes de primeira (vermelha: bovina ou branca: frango ou suína ou peixe FILÉ – no mínimo de 100g por pessoa – preparação pronta - de cada tipo de carne, totalizando 200 gramas por pessoa); 02 tipos de saladas. O serviço de Buffet será do tipo Americano (Self-service).	Unid.	14.640	R\$ 31,13	R\$ 455.743,20
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				
03	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Pires Belo.	Unid.	930	R\$ 21,96	R\$ 20.422,80
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				
04	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.	Unid.	1.380	R\$ 21,67	R\$ 29.904,60
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				

2.1.2.1.1. O valor estimado para aquisição da Cota Reservada é de **R\$ 556.336,26 (quinhentos e cinquenta e seis mil, trezentos e trinta e seis reais e vinte e seis 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% PARA AMPLA CONCORRÊNCIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT.	PREÇO MÉDIO UNIT.	PREÇO MÉDIO TOTAL
01	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, Guarita do Centro Integrado da Mulher/Centro Municipal de Diagnósticos/Hospital Materno Infantil, Guarita do Prédio Administrativo da Secretaria Municipal de Saúde e Campanhas de Vacinação. Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana).	Unid.	7.591	R\$ 19,86	R\$ 150.757,26
02	Serviço de refeição, sistema almoço e jantar, a serem servidos nas instalações da UPA. Devendo conter: prato base: arroz e feijão; guarnição; 02 tipos de carnes de primeira (vermelha: bovina ou branca: frango ou suína ou peixe FILÉ – no mínimo de 100g por pessoa – preparação pronta - de cada tipo de carne, totalizando 200 gramas por pessoa); 02 tipos de saladas. O serviço de Buffet será do tipo Americano (Self-service). Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)	Unid.	43.920	R\$ 31,13	R\$ 1.367.229,60
03	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Pires Belo.	Unid.	2.790	R\$ 21,96	R\$ 61.268,40

	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				
04	Fornecimento de Refeições prontas (marmiteix de 600 gr) para atender os servidores que atuam no Distrito de Santo Antônio do Rio Verde.	Unid.	4.140	R\$ 21,67	R\$ 89.713,80
	Sobremesa: Fruta (unidade ou fatia) – Laranja, Maçã, Banana, Melancia, Mamão, etc (5x na semana); Pudim, Flan, Arroz Doce, Canjica (100 gramas – 2x na semana.)				

2.1.2.2.1. O valor estimado para aquisição da Cota Principal é de **R\$ 1.668.969,06 (um milhão, seiscentos e sessenta e oito mil, novecentos e sessenta e nove reais e seis 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 COMPARATIVO DE COTAÇÕES 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\$ 2.225.305,32 (dois milhões, duzentos e vinte e cinco mil, trezentos e cinco reais e trinta e dois 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 elaborados 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.

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 contratação objeto deste Termo, para atender por meio de refeições prontas, tipo sistema Buffet Americano – Self Service, a Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba” – UPA e por meio de Marmitex, o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, Guarita do Complexo Centro Integrado da Mulher/Centro Municipal de Diagnósticos/Hospital Materno Infantil, Guarita do Prédio Administrativo da Secretaria Municipal de Saúde e Campanhas, bem como servidores públicos municipais que atuam em atividades externas, especificamente nos Distritos Municipais de Pires Belo e Santo Antônio do Rio Verde, 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 e, no caso dos Distritos Municipais, porque distaciam-se da sede do Município cerca de 34,2 Km (Catalão a Pires Belo) e 76,8 km (Catalão a Santo Antônio do Rio Verde).

6.2. Ademais, especificamente nos casos dos Distritos de Pires Belo e Santo Antônio do Rio Verde, esta contratação visa subsidiar a ajuda de custo descrita no art. 130 do Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Catalão – Lei Municipal nº 1.142 de 05 de maio de 1992, no que tange as Indenizações:

Art. 130 – Ajuda de custo é o auxílio concedido ao funcionário:

I – a título de compensação das despesas motivadas por mudança e instalação na nova sede em que passar a ter exercício;

II – para fazer face a despesas de viagem para fora do município, em objeto de serviço.

§ 1. – A ajuda de custo na hipótese do inciso I deste artigo será atribuída pelo Prefeito em importância que não excederá a 03 (três) vezes o Piso Nacional de Salário, acrescida da indenização pelas despesas com a mudança, mediante comprovação por documento hábil.

§ 2. – Quando se tratar de viagem para fora do Município, compete ao Chefe do Poder Executivo o arbitramento da ajuda de custo, independentemente do

limite no parágrafo 1.

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, Suprimentos e Tesouraria da Secretaria Municipal de Saúde de Catalão- Go e os responsáveis pelos órgãos/unidades envolvidos, conforme abaixo:

UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA			
Serviço de refeição, sistema almoço/jantar a serem servidos nas instalações da UPA (Buffet Americano - Self Service) e sobremesa			
	diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a domingo)	74	2.220	26.640
Jantar (segunda a domingo)	72	2.160	25.920
Almoço (segunda a sexta)	25	500	6.000
		Total	58.560

SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA- SAMU			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a domingo)	05	150	1.800
Jantar (segunda a domingo)	05	150	1.800
Almoço (segunda a sexta)	04	80	960
		Total	4.560

GUARITA CENTRO INTEGRADO DA MULHER/ CENTRO MUNICIPAL DE DIAGNÓSTICO/ HOSPITAL MATERNO INFANTIL			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a domingo)	01	30	360
Jantar (segunda a domingo)	01	30	360
		Total	720

GUARITA DO PRÉDIO ADMINISTRATIVO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (Sábados e domingos)	01	08	96
Jantar (segunda a domingo)	01	30	360
		Total	456

CAMPANHA DE VACINAÇÃO - COVID			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a sexta)	17	340	4.080
		Total	4.080
CAMPANHA DE VACINAÇÃO INFLUENZA, MULTIVACINAÇÃO E ANTI RÁBICA			

Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a sexta)			306
Total			306
UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE “JOSÉ RODRIGUES DA CRUZ” DISTRITO DE PIRES BELO			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a domingo)	01	30	360
Jantar (segunda a domingo)	01	30	360
Almoço (segunda a sexta)	12	240	2.880
Campanhas LIRA e Inspeção da Vigilância Sanitária		10	120
Total			3.720
UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE “AMÉRICO MACHADO” DISTRITO DE SANTO ANTÔNIO DO RIO VERDE			
Fornecimento de refeições prontas (marmitex de 600 gramas) e sobremesa			
	Diária	Mensal	Anual
Almoço (segunda a domingo)	01	30	360
Jantar (segunda a domingo)	01	30	360
Almoço (segunda a sexta)	18	360	4.320
Campanhas LIRA e Inspeção da Vigilância Sanitária		40	480
Total			5.520

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

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 a Secretaria Municipal de Saúde de Catalão - Go obrigada a 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) de inteira responsabilidade do Fiscal indicado mediante Portaria anexada aos autos, devendo ser

fornecidos diariamente nas instalações da Unidade de Pronto Atendimento “Dr Jamil Sebba” – UPA de Catalão, na Sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência- SAMU, na Sede da Secretaria Municipal de Saúde, no Hospital Materno Infantil e nas Unidades Básicas de Saúde dos Distritos Municipais de Pires Belo e Santo Antônio do Rio Verde, 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, e conforme os dias e horários estabelecidos na Tabela abaixo:

DIAS DA SEMANA	HORÁRIO DE ENTREGA DO ALMOÇO	HORÁRIO DE ENTREGA DO JANTAR
Segunda-Feira	10h30min	18h30min
Terça-Feira		
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. As refeições (Buffet Americano – Self Service) deverão ser servidas 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.

10.5. As refeições prontas (Marmitex) deverão ser entregues nas seguintes Unidades: Sede do Serviço de Atendimento Móvel a Urgências - SAMU, sediado à Av. 20 de Agosto nº 2010, Centro, Catalão-GO; Sede da Secretaria Municipal de Saúde de Catalão – Go, localizada na BR-050, KM 278 (prédio do antigo DNIT) - Bairro São Francisco, Catalão-GO; Guarita do Centro Integrado da Mulher/Centro Municipal de Diagnósticos/Hospital Materno Infantil,

localizado na Rua Major Paulino nº 760 – Barro N^a. Sr^a de Fátima – Catalão-GO, na Unidade Básica de Saúde da Família – UBSF “Dr. José Rodrigues da Cruz”, localizada na Avenida Central, n.º 180 – Cep.: 75.714-300 no Distrito de Pires Belo – Distância: Catalão a Pires Belo 34,2 Km), e na Estratégia de Saúde da Família – ESF “Américo Machado”, localizada na Rua Juracy R. Pontes, s/n.º - Cep.: 75.714-000, no Distrito de Santo Antônio do Rio Verde – Distância: Catalão a Santo Antônio do Rio Verde 76,8 Km). Os locais (dentro do Município de Catalão – Go) para a entrega das refeições prontas (Marmitex) no caso das Campanhas de Vacinação serão indicados na Ordem de Fornecimento.

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. 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.

10.8. 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, e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade, integridade e a quantidade fornecida.

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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 em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
 - b)** o sistema Buffet Americano – self service será fornecido 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 a 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 elaboração de novas refeições.

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

10.13. 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, observado 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 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.

10.14. 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.

10.15. 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;

10.15.1. 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.

10.16. A Contratada deverá verificar junto aos seus fornecedores de produtos que compõem o objeto, 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.

10.17. Fica expressamente proibido o fornecimento dos produtos objeto deste Termo, no âmbito da sua execução, para órgãos não pertencentes ou vinculados ao Contratante e/ou sem a anuência expressa deste.

10.18. 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 o objeto 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. Solicitar, a qualquer tempo, cópia de todo e qualquer documento que ateste a regularidade da Contratada;

12.1.9. 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;

12.1.10. Descontar dos pagamentos que efetuar, os tributos a que esteja obrigado pela legislação vigente, fazendo o recolhimento das parcelas retidas nos prazos legais;

12.1.11. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;

12.1.12. 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. Cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e

perfeita execução do objeto;

13.1.2. 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;

13.1.3. Fornecer as refeições prontas, tipo sistema Buffet Americano – Self Service, que deverão ser servidas diariamente, de segunda a domingo, em almoço e jantar, nas instalações da Unidade de Pronto Atendimento “Dr. Jamil Sebba”- UPA de Catalão, as expensas da Contratada, devendo as mesmas serem entregues embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, sem violação de embalagem, 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;

13.1.4. Fornecer os produtos em marmitex padrão, diariamente, de segunda a domingo, servidos em almoço e jantar, entregues nas instalações do Serviço de Atendimento Móvel a Urgências - SAMU, na Sede da Secretaria Municipal de Saúde, no Hospital Materno Infantil, e nas demais Unidades de Saúde, as expensas da Contratada, devendo os mesmos serem entregues embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes (marmitex), sem violação de embalagem, 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;

13.1.5. Garantir à 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;

13.1.6. 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;

13.1.7. Fornecer mensalmente o cardápio das refeições que será afixados nas Unidades de Saúde onde serão servidas;

13.1.8. 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);

13.1.9. 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;

13.1.10. Efetuar, a 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;

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

13.1.12. Não se pronunciar em nome do Contratante, inclusive junto a órgãos de imprensa, sobre quaisquer assuntos relativos à atividade do mesmo, 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;

13.1.13. 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;

13.1.14. 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;

13.1.15. 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;

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

13.1.17. 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;

13.1.18. 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;

13.1.19. 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;

13.1.20. 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;

13.1.21. 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;

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

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

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

13.1.25. 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;

-
- 13.1.26.** Substituir qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios na execução da Ata/Contrato;
- 13.1.27.** 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;
- 13.1.28.** Comunicar, por escrito, ao Contratante, imediatamente após o fato, toda e qualquer irregularidade ou anormalidade verificada no decorrer da execução da Ata/Contrato;
- 13.1.29.** 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;
- 13.1.30.** 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;
- 13.1.31.** 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;
- 13.1.32.** Manter, durante a execução da Ata/Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 13.1.33.** 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;
- 13.1.34.** Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- 13.1.35.** Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de

normas, cientificando a Secretaria Municipal de Saúde, o resultado das inspeções;

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

13.1.37. Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para elaboração de novas refeições;

13.1.38. 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;

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

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

13.1.41. Cumprir, além das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante relativas ao fornecimento;

13.1.42. 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;

13.1.43. 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;

13.1.44. 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;

13.1.45. 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 a apresentação de Notas Fiscais, emitidas em conformidade com a Ata/Contrato ou Nota de Empenho, sem rasuras, devidamente atestadas pelo Setor responsável pelo recebimento, devendo constar os produtos e os quantitativos fornecidos, o valor unitário e total.

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

- 16.2.1.** Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 16.2.2.** Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 16.2.3.** Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

16.3. Nos termos do Decreto Municipal nº 698, de 26 de julho de 2021, que regulamenta, no âmbito do Poder Executivo Municipal, o rito do Processo Administrativo de Apuração de Responsabilidades – PAAR, referente às infrações praticadas por fornecedores, na fase licitatória e/ou contratual, no âmbito do Município de Catalão-GO, bem como a aplicação das penalidades previstas nas Leis nº 8.666/93, 10.520/02, 14.333/21 e 12.462/11, a Licitante e/ou Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subtópicos 16.1 e 16.2 ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 16.3.1.** Advertência, através de aviso por escrito, emitido a Contratada pela inexecução total ou parcial da Ata/Contrato;
- 16.3.2.** Multa pecuniária de 5% (cinco por cento) sobre o valor da proposta, nos casos em que a licitante deixar de apresentar a documentação exigida pelo certame;

16.3.3. Multa pecuniária de 10% (dez por cento) sobre o valor da proposta, no caso em que a licitante não mantiver a sua proposta ou deixar de celebrar a Ata/Contrato, no prazo de validade da proposta;

16.3.4. Multa pecuniária de 15% (quinze por cento) sobre o valor da proposta, no caso em que a licitante apresentar documento falso ou em caso de recusa injustificada do licitante adjudicatário em assinar a Ata/Contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração;

16.3.5. Multa pecuniária de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, no caso em que a licitante cometer fraude ou comportar-se de modo inidôneo no âmbito da licitação;

16.3.6. Multa de caráter compensatório de 15% (quinze por cento) sobre o valor da Ata/Contrato, em caso de inexecução parcial do objeto ou nos casos de rescisão da Ata/Contrato, calculada sobre a parte inadimplida;

16.3.7. Multa de caráter compensatório de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Ata/Contrato, em caso de inexecução total;

16.3.8. Multa moratória, na hipótese de atraso injustificado na entrega ou execução do objeto, quando será aplicado os seguintes percentuais:

16.3.8.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de produto ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, quando o atraso não for superior a 30 (trinta) dias corridos;

16.3.8.2. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder ao subtópico anterior, na entrega de produto ou execução de serviços, calculado desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional e a critério do órgão contratante;

16.3.9. Suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo que esta fixar, tendo sido arbitrado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o limite temporal de 02 (dois) anos, nos casos em que a licitação e/ou Ata/Contrato conduzirem-se pela Lei nº 8.666/93 e nos casos em que a licitação e/ou Ata/Contrato conduzirem-se pela Lei nº 14.133/21, observar-se-á o limite temporal de 03 (três) anos;

16.3.10. Nas licitações e contratos regidos pelas Leis nº 10.520/02 e 12.462/11, as licitantes ou contratados poderão ser impedidos de licitar e contratar com o Município de Catalão-GO pelo prazo de até 05 (cinco) anos e será descredenciado do SICAF, sem prejuízo às multas previstas no instrumento convocatório e/ou na Ata/Contrato, bem como

das demais cominações legais, sendo imposta àquele que:

16.3.10.1. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar a Ata/Contrato;

16.3.10.2. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsificada;

16.3.10.3. Ensejar ou der causa ao retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

16.3.10.4. Não manter sua proposta, salvo se em decorrência de fato superveniente que o justifique;

16.3.10.5. Praticar atos fraudulentos na execução da Ata/Contrato; ou

16.3.10.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

16.3.10.7. Submete-se à mesma sanção a licitante ou contratado, sob o regime instituído pela Lei nº 12.462/11, que fraudar a licitação e/ou der causa à inexecução parcial ou total da Ata/Contrato.

16.3.11. Declaração de inidoneidade, à vista dos motivos informados na instrução processual, dos contratos e licitações regidos pela Lei nº 8.666/93, devendo permanecer em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a aplicou, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir o Contratante pelos prejuízos resultantes de sua conduta e após decorrido o prazo da sanção.

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 e o Decreto Municipal nº 698/2021.

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-GO, 22 de agosto de 2022.

Elaborado por:

Carlos Estevão Galvão
Mat. 104146

Solicitado e Aprovado por:

Michele Aparecida Aires
Diretora de Compras, Suprimentos e Tesouraria
Secretaria Municipal de Saúde – Fundo Municipal de Saúde
Município de Catalão - Go

ANEXO I

DETALHAMENTO PARA O FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES PRONTAS

1. SISTEMA BUFFET(SELF-SERVICE) - ALMOÇO/JANTAR

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 higiênicos sanitárias preconizadas 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

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

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

HORTALIÇAS A: Folhosos: Alface, acelga, almeirão, chicória, rúcula, couve, escarola, espinafre, repolho. **Não folhosos:** Berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve flor

HORTALIÇAS B: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

HORTALIÇAS C: Batata, batata doce, inhame.

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO
CARNE BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole	Bife a Rolê, carne de panela, grelhado, cubos, iscas	100g
	Contra filé	Grelhado, e ao molho	
	Lagarto	Assado, cozido, ou molho	
	Carne moída	Com molho, legumes ou almôndega	

CARNE DE AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Bife ou isca	100 gramas
CARNE DE AVE COM OSSO	Peito, Coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, ou ensopado	100 gramas
CARNE SUÍNA SEM OSSO	Copa Lombo, lombo	Assado, ou em cubos	100 gramas
CARNE SUÍNA COM OSSO	Bisteca, costela	Assado ou molho	100 gramas
PESCADOS	Filé de pescada, tilápia, merluza	Grelhado, ensopado ou assado	100 gramas
EMBUTIDO	Linguiça toscana, linguiça calabresa	Cozido, assado, ao molho ou acebolado	100 gramas

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

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. Também podem fazer parte da guarnição preparações à base de farinhas ou massas

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

FREQUÊNCIA:

Vegetais: 4x na semana

Farinha de milho ou farinha de mandioca: 1x na semana

Massas: 2x na semana

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

SOBREMESA:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO	FREQUÊNCIA

Fruta	Laranja, maçã e banana, melancia, mamão e etc.	1 unidade ou fatia por pessoa	5 x na semana
Doce	Pudim, flan, arroz doce.	100 gramas por pessoa	2x na semana

ALIMENTAÇÃO:

Deverão ser fornecidas as refeições diárias, 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 Contratada em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária. As mesmas necessitarão serem acondicionadas em recipientes individuais e adequados para o transporte.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atendendo as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

TÉCNICA:

As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC n° 216/2004, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, RDC n°12, de 02 de janeiro de 2001, RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002, CVS 15, de 07 de novembro de 1991, PAT Lei 6.321, de 14 de abril de 1976, Resolução CFN n°380, de 09 de dezembro de 2005, e demais legislações complementares.

A Contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária e de disponível acesso A Secretaria Municipal de Saúde de Catalão – Go.

A entrega do produto correrá por conta e risco da licitante vencedora e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante que irá fixar a data e quantidade de cada entrega.

Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a Contratada se obriga a reparar a falha e se houver necessidade substituir sem quaisquer ônus a Contratante.

1. MARMITEX DE 600G

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 higiênicas sanitárias preconizadas pela Vigilância Sanitária e seguindo as normas estabelecidas na Portaria CVS05/2013.

A refeição (arroz, feijão, guarnição e prato principal) deverá estar acondicionada em utensílio Marmitex Fechamento, acompanhada de talheres descartáveis para refeição e sobremesa.

A salada e a sobremesa deverão estar acondicionadas em embalagens individuais descartáveis.

Vir acompanhada de tempero para salada em utensílio adequado em sachê.

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

Deverá atender as seguintes determinações: A marmita deverá ser composta de salada, prato principal (carne), guarnição e acompanhamento (arroz e feijão).

As refeições deverão ser compostas, no mínimo por:

SALADA: Duas saladas compostas (cores e texturas diferentes), confeccionadas com no mínimo dois componentes diferentes totalizando 100 gramas, seguindo a tabela de incidência discriminada abaixo.

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

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

HORTALIÇAS A: Folhosos: Alface, acelga, almeirão, chicória, rúcula, couve, escarola, espinafre, repolho. **Não folhosos:** Berinjela, pepino, rabanete, tomate, pimentão, couve flor

HORTALIÇAS B: Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem.

HORTALIÇAS C: Batata, batata doce, inhame.

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO
CARNE BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole	Bife a Rolê, carne de panela, grelhado, cubos, iscas	120g
	Contra filé	Grelhado, e ao molho	
	Lagarto	Assado, cozido, ou molho	
	Carne moída	Com molho, legumes ou almôndega	
CARNE DE AVE SEM OSSO	Filé de Peito de Frango	Bife ou isca	120 gramas
CARNE DE AVE COM OSSO	Peito, Coxa ou sobrecoxa	Cozido, assado, ou ensopado	150 gramas
CARNE SUÍNA SEM OSSO	Copa Lombo, lombo	Assado, ou em cubos	120 gramas

CARNE SUÍNACOM OSSO	Bisteca, costela	Assado ou molho	150 gramas
PESCADOS	Filé de pescada, tilápia, merluza	Grelhado, ensopado ou assado	120 gramas
EMBUTIDO	Linguiça toscana, linguiça calabresa	Cozido, assado, ao molho ou acebolado	120 gramas

FREQUÊNCIA:

1 tipo de carne todos os dias; por refeição.

2 vezes na semana carne suína;

2 vezes na semana frango;

1 vez na semana embutido;

2 vezes na semana bovina;

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

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO
VEGETAIS	Acelga, almeirão, chicória, couve, escarola, brócolis, espinafre, repolho, berinjela, jiló, pimentão, tomate, couve flor. Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem Mandioca, batata, batata doce e polenta	100 gramas
FARINHA DEMILHO OUFARINHA DEMANDIOCA	Farofa	100 gramas
MASSAS	Macarrão, lasanha, Inhoque, capellete	100 gramas

FREQUÊNCIA:

Vegetais: 4x na semana

Farinha de milho ou farinha de mandioca: 1x na semana

Massas: 2x na semana

ACOMPANHAMENTOS: Os acompanhamentos que farão parte das refeições são arroz e feijão, servidos conforme a tabela:

TIPO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO	FREQUÊNCIA
-------------	-------------------------------------	-------------------

Arroz Branco	160 gramas (aproximadamente)	DIARIAMENTE
Feijão	120 gramas	DIARIAMENTE

SOBREMESA: a porção não fará parte da gramagem do marmitex.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO PRONTA PARA O CONSUMO	FREQUÊNCIA
Fruta	Laranja, maçã e banana, melancia, mamão e etc.	1 unidade ou fatia	5 x na semana
Doce	Pudim, flan, arroz doce, canjica.	80 gramas	2x na semana

ALIMENTAÇÃO:

Deverão ser fornecidas as refeições diárias, 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 Contratada em local próprio, devidamente equipado e em condições adequadas ao pleno funcionamento, de acordo com as normas de vigilância sanitária. As mesmas necessitarão serem acondicionadas em recipientes individuais descartáveis tipo marmitex de isopor.

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atendendo as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

TÉCNICA:

As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 216/2004, Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, CVS 15, de 07 de novembro de 1991, PAT Lei 6.321, de 14 de abril de 1976, Resolução CFN nº 380, de 09 de dezembro de 2005, e demais legislações complementares.

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

A entrega do produto correrá por conta e risco da Contratada e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante que irá fixar a data e quantidade de cada entrega.

Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a Contratada se obriga a reparar a falha e se houver necessidade substituir os marmitex, sem quaisquer ônus para a Contratante.

Michele Aparecida Aires
Diretora de Compras, Suprimentos e Tesouraria
Secretaria Municipal de Saúde – Fundo Municipal de Saúde
Município de Catalão - Go