

DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA KAIAPO MT GROSSO

Termo de Referência 27/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
27/2025	257038-DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA KAIAPO MT GROSSO	ELBE JOSE DIAS	17/04/2026 17:12 (v 3.9)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		25052.001121/2024-70

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 25052.001121/2024-70)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação diárias destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAI) de Colíder, de Peixoto de Azevedo e Juara, em atenção à demanda de pacientes do Distrito Sanitário Indígena Kaiapó do Mato Grosso, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1  CASAI COLÍDER	1	CAFÉ DA MANHÃ	3697	UNIDADE	21.600	R\$ 13,29	R\$ 287.064,00
	2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	21.600	R\$ 24,43	R\$ 527.688,00
	3	LANCHE DA TARDE	3697	UNIDADE	21.600	R\$ 13,37	R\$ 288.792,00
	4	KIT LANCHE PARA VIAGEM	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 13,42	R\$ 96.624,00
	5	JANTAR	3697	UNIDADE	21.600	R\$ 25,25	R\$ 545.400,00
	6	CEIA	3697	UNIDADE	21.600	R\$ 13,30	R\$ 287.280,00

TOTAL							R\$ 2.032.848,00
GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2  CASAI JUARA	1	CAFÉ DA MANHÃ	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 13,29	R\$ 95.688,00
	2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 24,43	R\$ 175.896,00
	3	LANCHE DA TARDE	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 13,37	R\$ 96.264,00
	4	KIT LANCHE PARA VIAGEM	3697	UNIDADE	1.800	R\$ 13,42	R\$ 24.156,00
	5	JANTAR	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 25,25	R\$ 181.800,00
	6	CEIA	3697	UNIDADE	7.200	R\$ 13,30	R\$ 95.760,00
TOTAL							R\$ 669.564,00
GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3  CASAI PEIXOTO DE AZEVEDO	1	CAFÉ DA MANHÃ	3697	UNIDADE	25.920	R\$ 13,29	R\$ 344.476,80
	2	ALMOÇO	3697	UNIDADE	25.920	R\$ 24,43	R\$ 633.225,60
	3	LANCHE DA TARDE	3697	UNIDADE	25.920	R\$ 13,37	R\$ 346.550,40
	4	KIT LANCHE PARA VIAGEM	3697	UNIDADE	5.400	R\$ 13,42	R\$ 72.468,00
	5	JANTAR	3697	UNIDADE	25.920	R\$ 25,25	R\$ 654.480,00
	6	CEIA	3697	UNIDADE	25.920	R\$ 13,30	R\$ 344.736,00
TOTAL							R\$ 2.395.936,80
VALOR GLOBAL ESTIMADO							R\$ 5.098.348,80

1.2. Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários, conforme disposto no DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

RESOLUÇÃO GGPAA Nº 21, DE 29 DE JULHO de 2025 , que dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional" no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Art. 5º, 6º e Art. 7º:

Art. 5º No caso de povos indígenas de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada autodeclaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência. (...)

## CAPÍTULO II

### DAS OBRIGAÇÕES ÀS EMPRESAS CONTRATADAS

Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.

Art. 7º A

A **obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar** deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

**II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;**

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.

Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora.

A partir dos 2(dois) anos de idade a criança poderá consumir a mesma alimentação dos adultos em menores porções, por isso serão contabilizadas como refeição infantil até o limite de 10 anos de idade, será cobrado 50% do valor das refeições para esse público infantil.

1.3. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses, contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata do fornecimento de alimentação contínua para pacientes e acompanhantes das CASAs de Colíder, Peixoto de Azevedo e Juara, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.6. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

*2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: **00394544000185-0-000061/2025**;

II) Data de publicação no PNCP: **13/11/2024**;

III) Id do item no PCA: **429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436**;

IV) Classe/Grupo: **632 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE COMIDA**;

V) Identificador da Futura Contratação: **257038-62/2025**;

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

##### 4.1.1. USO RACIONAL DA ÁGUA

4.1.1.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.1.1.2. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.1.1.3. Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

##### 4.1.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

4.1.2.1. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amarelas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinal de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.1.2.2. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.1.2.3. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.1.2.4. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.

4.1.2.5. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.1.2.6. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela Contratante.

#### **4.1.3. USO DE DESCATÁVEIS**

4.1.3.1. A empresa deverá utilizar sempre que possível materiais descartáveis (copos, talheres e pratos) recicláveis.

#### **4.1.4. DESCARTE DO ÓLEO DE COZINHA**

4.1.4.1. A empresa deverá fazer o descarte adequado do óleo de cozinha usado, de preferência nas cooperativas locais de coleta seletiva de lixo.

#### **4.1.5. DESCARTE DE RESÍDUOS**

4.1.5.1. A empresa deve seguir as recomendações da Resolução da CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001 que estabelece o código de cores para os diferentes tipos de resíduos, a ser adotado na identificação de coletores e transportadores, bem como nas campanhas informativas para a coleta seletiva.

4.1.5.2. Sugere-se que a empresa realize a separação dos resíduos em recicláveis e em orgânicos, para posterior entrega dos materiais recicláveis para as cooperativas locais de coleta seletiva.

#### **4.1.6. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

4.1.6.1. Pelo menos 30% (trinta por cento) dos insumos, produtos e gêneros alimentícios utilizados para a preparação das refeições contratadas deverão ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários, conforme disposto no DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023 que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

**4.1.6.1 RESOLUÇÃO GGPA Nº 21, DE 29 DE JULHO de 2025 , que dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional" no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Art. 5º, 6º e Art. 7º:**

Art. 5º No caso de **povos indígenas** de recente contato e situações excepcionais de dificuldade de acesso à documentação civil, identificadas pela Fundação Nacional dos Povos Indígenas - Funai, será permitida a participação dos fornecedores no âmbito de proposta apresentada por organização fornecedora, sem necessidade de Cadastro de Pessoa Física - CPF do fornecedor individual, desde que apresentada autodeclaração contendo informações da aldeia, terra indígena e município de residência. (...)

#### **CAPÍTULO II**

#### **DAS OBRIGAÇÕES ÀS EMPRESAS CONTRATADAS**

Art. 6º O disposto nesta Resolução aplica-se às contratações realizadas pela administração pública federal direta e indireta em que houver aquisição ou fornecimento de gêneros alimentícios por meio de contratação de empresas terceirizadas, inclusive no caso da contratação de serviços de fornecimento de refeições preparadas por terceiros.

Art. 7º **A obrigação da contratada de adquirir o percentual mínimo de 30% (trinta por cento) dos alimentos da agricultura familiar** deverá constar do Termo de Referência do processo licitatório, e poderá ser realizada conforme disposição contratual com administração pública federal direta e indireta via:

I - recebimento dos alimentos através da contratação direta realizada pelos órgãos ou entidades compradoras, com realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora;

**II - realização de Chamada Pública pelo órgão ou entidade compradora, para seleção de agricultores familiares individuais e/ou de organizações da agricultura familiar, para que firmem contrato com a empresa terceirizada;**

III - excepcionalmente, fica dispensada a realização de Chamada Pública, desde que devidamente justificado, pelo credenciamento direto de fornecedores da agricultura familiar pela contratada, seguindo os critérios de seleção dispostos no art. 18 desta Resolução.

Parágrafo único. A comprovação das aquisições deverá ser realizada mediante apresentação de notas fiscais dos fornecedores e relatórios de controle de entregas dos alimentos ao órgão ou entidade compradora.

4.2. A alimentação deverá ser balanceada – 50 a 60% de carboidratos, 20 a 25% de lipídios e 10 a 15% de proteínas, garantindo quantidades suficientes de energia e nutrientes;

4.3. Aos usuários com restrição ao uso do açúcar deverá ser oferecido adoçante à base de: Stévia;

4.4. Solicitamos a oferta do cardápio hipossódico, ou seja, que os alimentos servidos sejam preparados com reduzida quantidade de sal e quanto aos temperos industrializados como por exemplo os molhos e temperos prontos (shoyo, caldos industrializados, azeitonas, entre outros) devem ser evitados e sua utilização não será admitida nem em quantidades reduzidas;

4.5. Em lugar desses, sugerimos o uso de temperos e molhos naturais no preparo e finalização das refeições como por exemplo: alho, coentro, salsa, manjerição, hortelã, curry, alecrim, limão, azeite, ou outros, visto que estes também conferem sabor e aroma para as preparações;

4.6. Para temperar as saladas devem ser oferecidos: vinagre, limão e azeite extra-virgem. O sal deverá ser ofertado a parte, na forma de sachê;

4.7. Os sucos naturais ou polpa deverão ser preparados sem açúcar e servidos com açúcar e adoçante, em forma de sachê, para escolha do usuário;

4.8. A dieta pode ter consistência normal, branda, pastosa, semilíquida e líquida, em ordem progressiva da mais consistente e mais completa à menos consistente e mais restrita, quando houver indicação do médico ou nutricionista. Nestes casos será informado previamente pelos nutricionistas ou técnicos das CASAs;

4.9. No âmbito da contratada, em seu local de preparo/fornecimento do alimento, deverá haver ao menos 01 profissional nutricionista, objetivando garantir a salubridade/quantidade/qualidade do alimento fornecido;

4.10. As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Café da Manhã	07:00 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:30
Lanche da Tarde	14:00 às 15:00
Jantar	17:00 às 18:00
Ceia	18:30 às 19:30

4.11. Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

4.12. Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASA, mediante solicitação prévia com pelo menos 12h de antecedência à CONTRATADA;

4.13. Os ambientes onde as refeições serão produzidas, deverão estar livres de lixo, animais, insetos e roedores. Devendo a empresa contratada dedetizar o ambiente em que as refeições são produzidas ao menos 02 vezes ao ano, seguindo critérios da RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, e legislação correlata;

4.14. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

4.15. A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres;

4.16. Atentar, ao que couber, a legislação: - RESOLUÇÃO RDC ANVISA Nº 216/2004, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação). - RESOLUÇÃO - RDC ANVISA 182/2017, alterada pela RDC Anvisa nº 331, de 23 de dezembro de 2019 (Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais).

### **Subcontratação**

4.17. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.18. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

4.19. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.19.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.19.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.19.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.19.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.19.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.20. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.21. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.22. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.23. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.23.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.24. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.24.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.24.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.24.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.25. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

4.26. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.27. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.28. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.29. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.29.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.29.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.30. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.30.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.30.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.31. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.32. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.



- 4.33. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 4.34. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

**Vistoria**

- 4.35. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 07:30 horas às 10:30 horas e das 13:30 horas as 16:30 horas.
- 4.36. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.37. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 4.38. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
- 4.39. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**Condições de execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 5.1.1. Início da execução do objeto: 10 dias da emissão da ordem de serviço.
- 5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: Os serviços deverão ser prestados diariamente, na perspectiva de assegurar alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas que utilizam as Casas de Apoio à Saúde do Índio - as CASAls de Colíder, Peixoto de Azevedo e Juara do DSEI KMT ao fim do que se propõem essas Unidades, os serviços deverão possuir as seguintes características e funcionalidades:

Fornecimento de alimentação diária, contemplando: Desjejum, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, Kit lanche;

Fornecimento de fórmulas lácteas e suplementos alimentares (quando necessitar).

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:

As refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Café da Manhã	07:00 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:30
Lanche da Tarde	14:00 às 15:00

Jantar	17:00 às 18:00
Ceia	18:30 às 19:30

## Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço:

5.2.1. Casa de Apoio a Saúde Indígena - CASAI Colíder, situa-se na Estrada Vicinal Dr. Antônio Paço, Lote 660B, Setor Oeste, Bairro Bom Jesus, CEP 78.500-000 Colíder/MT;

5.2.2. Casa de Apoio a Saúde Indígena - CASAI de Peixoto de Azevedo /MT situa-se na Rua Júlio Campos, nº 340, Bairro Centro, Peixoto de Azevedo/MT, CEP 78.530-000;

5.2.3. Casa de Apoio a Saúde Indígena - CASAI de Juara/MT situa-se na Rua Vira Sol, nº 323, Bairro Porto Seguro, Juara/MT, CEP 78.575-000;

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Café da Manhã	07:00 às 08:00
Almoço	11:00 às 12:30
Lanche da Tarde	14:00 às 15:00
Jantar	17:00 às 18:00
Ceia	18:30 às 19:30

## Rotinas a serem cumpridas:

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas:

5.3.1.1 Todas as refeições (café da manhã, almoço, jantar, lanches e ceia) deverão ser servidas em temperatura adequada, observando rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014, inclusive Kit lanche, fórmulas lácteas e suplementos alimentares.

5.3.1.2 Os alimentos deverão ser servidos em ótimas condições, preparados com gêneros de primeira qualidade, com boa apresentação e sabor agradável, devendo ser produzidas dentro das exigências de higiene, técnicas culinárias e de acordo com as normas estabelecidas pela RDC - 216 de 15 de setembro de 2004 –ANVISA/MS, alterada pela RDC 52/2014.

## Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.4.1. As refeições deverão ser servidas em pratos de plástico resistente e deverão ser disponibilizados pela contratada.

5.4.2. Talheres descartáveis resistentes (faca, garfo e colher de sopa) - (1 kit por pessoa/por refeição ofertada) - O material dos talheres deve ser resistente e devem vir juntos envelopados;

5.4.3. Guardanapo envelopado - (1 envelope por refeição ofertada/por pessoa);

5.4.4. Sachê de azeite – (1 unidade por pessoa/refeição almoço e jantar);

- 5.4.5. Sachê de sal - (1 envelope por pessoa/refeição almoço e jantar);
- 5.4.6. Sachê de açúcar - (1 envelope por pessoa/refeição almoço e jantar);
- 5.4.7. Sachê de adoçante – (1 envelope por pessoa com dieta com restrição em sacarose /refeição);
- 5.4.8. Copo descartável (1 unidade por refeição/lanche ofertado);
- 5.4.9. A quantidade ofertada sempre será de acordo com a quantidade de refeições fornecidas.

### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

- 5.5.1. Preparo e fornecimento diário de até 05(cinco) refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) nos horários especificados no item 5.3, seguindo as regras do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 e no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, 2021 e (RDC 216/2004 ANVISA);
- 5.5.2. A prestação do serviço envolve o fornecimento dos gêneros alimentícios, sem mão de obra exclusiva para o preparo das alimentações, fornecimento de todos os equipamentos e utensílios necessários para o preparo e fornecimento das refeições;
- 5.5.3. No que diz respeito às refeições, a composição do cardápio para refeições (dieta padrão) e lanches deverá variar diariamente e conter no mínimo os itens elencados a seguir:
- 5.5.3.1. Na elaboração dos Cardápios deverão ser considerados:
- 5.5.3.2. Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura;
- 5.5.3.3. Alimentação Tradicional;
- 5.5.3.4. O valor nutricional dentro do binômio variedade × equilíbrio;
- 5.5.3.5. A safra dos alimentos, observando os aspectos de qualidade;
- 5.5.3.6. Fatores culturais: respeitar os hábitos alimentares dos indígenas;
- 5.5.3.7. Não poderá ser ofertado alimentos ultraprocessados;

REFEIÇÃO	ALIMENTOS	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Café com leite (300 ml)	Suco de polpa de frutas (300 ml)
	Pão Francês (50 g) com 10g de manteiga	Pão Integral 02 Fatias (50g)
		Cuscuz de milho (130g)
		Beiju (130g)
	Ovos mexidos (80g/1 unidade)	Queijo ou Ovo cozido (80g/1 unidade)
	Fruta da estação (01 unidade ou fatia 150g)	Frutas da diversas (banana, mamão, maçã, melancia, manga, abacaxi, caju etc.) (01 unidade ou fatia 150g)
	Observações em relação ao café da manhã/lanche da tarde e ceia:  <b>O leite e café</b> deverão ser servidos em garrafas térmicas distintas, o café com leite deve ser servido em copos de 300 ml com açúcar ou com adoçante. <b>Suco de polpa/fruta:</b> deverá ser ofertado de sabores diferentes a cada dia da semana e poderá ser entregue nas seguintes opções: Em copos descartáveis com tampa na quantidade de 300 ml ou em garrafas térmicas grandes desde que cada paciente que estiver na CASAI possa receber 300 ml de suco. <b>Frutas:</b> deverão ser entregues frutas variadas ao longo da semana, nas quantidades descritas neste documento.	
		Carne bovina cozida com legumes (lagarto ou alcatra ou chã

ALMOÇO E JANTAR	Carne/Frango/Peixe (sem osso de 150g ou com osso de 250g, considerando preparada e pronta para consumo)	de dentro ou patinho ou coxão mole.
		Carne bovina assada (contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou patinho ou alcatra).
		Carne bovina em cubos ou isca (alcatra ou o patinho ou chã de dentro).
		Carne bovina em bife de panela (alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole).
		Frango assado (peito, coxa e sobrecoxa sem pele).
		Frango ensopado (peito, coxa e sobrecoxa sem pele).
		Isca de frango (peito sem pele).
		Peixe ao molho (dourado, pescada branca, pescada amarela, matrinxã, robalo, etc).
		Peixe frito (tambaqui, merluza, pescada branca ou amarela ou tilápia, etc).
		Peixe assado (tambaqui, dourado, matrinxã, robalo etc).
	Arroz ou macarrão (150g)	Arroz branco simples
		Arroz com cenoura ralada
		Macarrão alho e óleo
		Macarrão com molho de tomate (fazer o molho do tomate)
	Feijão Simples (120g)	Feijão preto cozido com caldo
		Feijão carioca com caldo
		Feijão tropeiro (Acompanha farofa, couve e carne bovina, <b>não poderá ofertar bacon, linguiça e torresmo</b> )
		Feijão fradinho sem farinha (Acompanha salada vinagrete)
	Salada crua (02 vegetais diferentes)	Alface, tomate, cenoura ralada, beterraba ralada, repolho, couve, ou outros.
	Salada cozida (02 vegetais diferentes)	Abóbora, chuchu, batata inglesa, batata doce, cenoura, beterraba, quiabo, couve, mandioca etc.
		Purê (aipim, batata doce, batata inglesa, abóbora)
		Suflê de legumes
		Repolho refogado
	Sobremesa: Banana (01 unidade ou 150g)	Frutas da diversas (banana, mamão, maçã, melancia, manga, abacaxi, caju e etc) - (01 unidade ou fatia 150g)
LANCHE DA TARDE	Suco de polpa de frutas (300 ml)	Café com leite (300 ml) ou chá variado (300ml), iogurte Natural gelado (170ml)
	Bolo de fubá fatia (100g)	Bolo de milho, Bolo caseiro, Bolo de mandioca, Bolo de cenoura (fatia 100g) etc.
	Cueca virada (140g) (3 unidades pequenas)	Bolinho de chuva (140g 3 unidades pequena), pão doce (60g)
	Biju (140g) uma unidade	Pão de queijo (140g 3 unidades pequena)
	Pão Francês (50 g) com 10g de manteiga	Pão Integral 02 Fatias (50g), Beiju (130g)
	Fruta da estação (01 unidade ou 150g)	Frutas da diversas (banana, mamão, maçã, melancia, manga, abacaxi, caju e etc) - (01 unidade ou fatia 150g)
CEIA	Café com leite (300 ml)	Suco de polpa de frutas (300 ml), iogurte natural gelado (170ml), café com leite (300ml).
	Pão Francês (50g) com 10g de manteiga	Beiju (130g), Bolinho de chuva (140g 3 unidades pequena), pão doce (60g)
	Queijo Minas Fatia (40g)	Ovo cozido (80g/1 unidade)
	Fruta da estação (01 unidade ou fatia 150g)	Frutas da diversas (banana, mamão, maçã, melancia, manga, abacaxi, caju e etc) - (01 unidade ou fatia 150g)

5.5.4. Para o almoço e jantar, deverão constar 02 (dois) tipos de prato proteico, sendo as opções carne bovina de 1ª e 2ª (sem osso de 150gr ou com osso 250gr – peso considerando a carne preparada e pronta para consumo) ou peixe ou frango, com predominância da oferta de carnes brancas (peixe ou frango).

5.5.4.1. Sugerimos que sejam oferecidos peixes das espécies: dourado, pescada branca, pescada amarela, matrinxã, robalo, tilápia, tambaqui, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.

5.5.4.2. No caso das carnes bovinas, podem ser utilizados os seguintes cortes: contra filé, alcatra, fraldinha, chã de dentro, patinho, coxão mole, lagarto, ou outro que seja do hábito alimentar do paciente.

5.5.4.3. Deverá ainda ser ofertado suco apenas da fruta ou de polpa de fruta.

5.5.4.4. Outros tipos de preparações poderão ser incluídas, desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e culturais e seus custos sejam equivalentes aos propostos, após avaliação e autorização da contratante.

5.5.4.5. As porções das refeições para indígenas e seus acompanhantes devem ter obrigatoriamente as gramagens discriminadas acima.

5.5.4.6. Em casos especiais, poderão ser solicitadas alterações no cardápio caso o paciente indígena possua alguma necessidade que requeira dieta especial. As dietas especiais serão solicitadas para os pacientes com restrições alimentares como, por exemplo: dietas hipoglicídica (para diabéticos), hipolipídica, laxante, hipercalórica, obstipante, hipercalórica, hiperproteica ou para pacientes com insuficiência renal.

5.5.4.7. As sugestões de cardápio para estes casos constam nos quadros 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 do Anexo deste Termo de Referência. Entretanto, nestes casos, por tratarem-se de casos especiais e específicos, o cardápio a ser fornecido deverá ser pactuado previamente entre a contratante e a contratada.

5.5.4.8. Os alimentos dos quadros 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 do Anexo deste Termo de Referência devem seguir a orientação de porção da dieta padrão.

## **5.6. KIT LANCHE**

5.6.1. Poderá ser solicitado com antecedência mínima de 2(duas) horas, um kit para viagem devidamente acondicionado em embalagens apropriadas para viagem.

5.6.2. Será servido quando houver necessidade, embalado e acondicionado para viagens de até 12 horas, conforme solicitação da equipe de profissionais da CASAls, esta refeição atenderá aos pacientes e acompanhantes em deslocamento e deverá estar acondicionado em embalagem apropriada para viagem:

5.6.3. 2(duas) porções de frutas (100 a 150 gramas);

5.6.4. Suco de fruta ou chá de 280ml, deve ser acondicionado em embalagem fechada individual, não sendo aceito vitaminas para viagem, sendo oferecida a opção de adoçar com açúcar, adoçante ou mel ou 1 Uma) água de coco embalagem 200 ml;

5.6.5. 1 (uma) água mineral natural 600 ml;

5.6.6. (duas) unidades de Sanduíches (pão 100 gramas) com queijo com baixo teor de gordura e sódio (30 gramas), 02 (duas) unidades de Beiju (farinha 250 gr) de proteína animal (30 gramas);

5.6.7. As Dietas especiais serão solicitadas pelos nutricionistas quando houver pacientes com prescrição médica ou nutricional, conforme especificações para cada patologia, preparo para exames complementares ou necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas.

5.7. A empresa contratada deverá fornecer, de forma gratuita e em perfeitas condições de uso, todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários à execução das atividades dos funcionários, conforme as normas regulamentadoras de segurança do trabalho vigentes, assegurando seu uso adequado e a substituição sempre que necessário.

5.10. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada **mensalmente** pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

### Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

6.16.2. Compete à nutricionista da CASAI a fiscalização da produção das refeições, garantindo a observância dos padrões técnicos e higiênico-sanitários.

6.16.3. A nutricionista da CASAI vai acompanhar e fiscalizar a produção das refeições para garantir que tudo esteja dentro dos padrões exigidos.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

### **Fiscalização Administrativa**

6.31. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.32. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

**6.35.1.3.6. documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974 .**

### **Gestor do Contrato**

6.60. Cabe ao gestor do contrato:

6.60.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.60.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.60.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.60.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.60.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.60.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.60.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

**6.60.8. receber e dar encaminhamento imediato:**

**6.60.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;**

6.60.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR)], conforme previsto no APÊNDICE A deste Termo de Referência.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelo fiscal do contrato, com base em pontuações atribuídas a cada item conforme especificações, gerando relatórios mensais de prestação de serviços, quando restarem executados.

7.4.2. A pontuação máxima será de 100 (cem) pontos.

7.4.3. Os serviços serão considerados insatisfatórios se a empresa não atingir 40 (quarenta) pontos.

7.4.4. O não atendimento das metas, por ínfima diferença poderá ser objeto apenas de notificação nas primeiras ocorrências, de modo a não comprometer a continuidade da contratação.

7.4.5. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da Contratada.

7.4.6. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:

7.4.7. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto de 7% (sete por cento) por mais de 3 (três) vezes durante a vigência do contrato ou a cada prorrogação, se houver;

7.4.8. Faixa de pontuação obtida abaixo de 20 (vinte) pontos;

7.4.9. A pontuação for inferior a 40 (quarenta) pontos por 3 (três) meses consecutivos.

### Do recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez)** dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.



7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período **30 (trinta) dias**.

7.11. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.11.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.14. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.16. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.17. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez) dias**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.18.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.18.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.18.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.18.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.19. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.20. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

## **Liquidação**

7.22. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.23. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.24. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.25. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.26. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.27. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.27.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.27.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.28. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.29. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.30. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.31. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

### **Prazo de pagamento**

7.32. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.33. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **Índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo** de correção monetária.

### **Forma de pagamento**

7.34. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.35. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.36. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.36.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.37. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### **Reajuste**

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em data a definir.

7.39. *Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*

7.40. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.41. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.42. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.43. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.44. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

### **Cessão de Crédito**

7.46. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.46.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.46.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.46.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.46.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.47. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

## **8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) até máximo de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 25 (vinte e cinco) dias.*

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.1.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento) a 30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento)** do valor da contratação

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **20 (vinte)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

**8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.**

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

*9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade **Pregão**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.*

### **Regime de Execução**

9.2. O regime de execução do objeto será por preço unitário, em que o contrato receberá preço fixado na proposta vencedora para cada tipo de refeição e o pagamento corresponderá à medição dos serviços executados, ou seja, das refeições efetivamente distribuída às Casas de Saúde Indígena (CASAs) de Colíder, de Peixoto de Azevedo e Juara mensalmente, em conformidade com as especificações deste termo de referência e do contrato firmado.

## **Exigências de habilitação**

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica**

9.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.5. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.6. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.7. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

9.10. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.11. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.12. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.13. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.14. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.15. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.16. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.17. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

## Qualificação Econômico-Financeira

9.18. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.19. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.20. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis **do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei**, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), **obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.21. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo **a 10% (dez) por cento do valor total estimado do grupo pertinente.**

9.22. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.23. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.24. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.25. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

## Qualificação Técnica

9.26. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.26.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.27. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, ter nutricionista em seu quadro com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionista), em plena validade.



## Qualificação Técnico-Operacional

9.28. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.28.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.28.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de **02 (dois) anos** do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.28.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.28.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.28.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.29. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.30. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

## Disposições gerais sobre habilitação

9.31. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.32. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.33. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.34. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.35. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

## 9.36. Da Vedação de Cooperativas e Consórcios:

9.36.1. A Secretaria de Gestão e Inovação tornou público, para amplo conhecimento dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (Sisg), o Parecer n.º 00002 /2023/DECOR/CGU/AGU do Departamento de Coordenação e Orientação de Órgãos Jurídicos da Consultoria-Geral da União, da Advocacia-Geral da União (Decor/CGU/AGU), emitido na data de 27/01/2023, em que ratifica a manutenção dos critérios estabelecidos no

Termo de Conciliação firmado entre a AGU e o MPT nos autos da Ação Civil Pública nº 01082-2002-020-10-00-0, para a participação de sociedades cooperativas nas licitações para contratação de serviços continuados, com dedicação exclusiva de mão de obra, sob a égide da Nova Lei de Licitações e Contratos, a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, conforme Ementa abaixo:

EMENTA: LICITAÇÕES E CONTRATOS. SOCIEDADES COOPERATIVAS. POSSIBILIDADE DE PARTICIPAÇÃO EM LICITAÇÕES. TERCEIRIZAÇÃO. CONTRATAÇÃO DE COOPERATIVAS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA. ALTERAÇÃO LEGISLATIVA. SUPERVENIÊNCIA DA LEI N. 14.133 /2021. EXISTÊNCIA DE TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL NOS AUTOS DE AÇÃO CIVIL PÚBLICA TRABALHISTA. ANÁLISE SOBRE A NECESSIDADE DE REVISÃO/REVOGAÇÃO DO TERMO DE CONCILIAÇÃO.

I – O art. 16 da Lei nº 14.133/2021 deve ser interpretado sistematicamente, e acordo com o arcabouço jurídico que envolve a matéria das Cooperativas, não prejudicando a validade do Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho – MPT e a Advocacia Geral da União – AGU.

II – Mesmo para as licitações sob a égide da Lei nº 14.133/2021, legítimo o entendimento de que a União deve se abster de celebrar contratos administrativos com cooperativas de trabalho nas hipóteses em que a execução dos serviços terceirizados, por sua própria natureza, demande vínculo de emprego dos trabalhadores em relação à contratada.

9.36.1.1. Para tanto, esta Equipe de Planejamento da Contratação, quando da composição do Estudo Técnico Preliminar, identificou que embora a contratação não configure dedicação exclusiva de mão de obra, ainda assim a empresa devera disponibilizar de cozinheiras, ou de atribuição equivalente nas dependências das CASAs, bem como providenciar equipamentos e alimentos. Diante do exposto, a operacionalização desta prestação de serviços encontra-se distribuída em mais de um seguimento da cadeia de suprimentos. Para tanto optou-se pela vedação da participação de cooperativas no certame.

9.36.2. Empresas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição, considerando que nem sempre a participação de empresas em consórcio implica incremento de competitividade (associação de pequenas empresas para participação em conjunto), podendo vir a constituir, ao contrário, limitação a concorrência (diminuição do número de empresas de porte interessadas por integrarem um mesmo consórcio), conforme Acórdão 280 /2010 Plenário (Voto do Ministro Relator), e ainda, não trata-se de objeto de alta complexidade ou de relevante vulto, a qual necessitaria de diversas empresas para terem condições de suprir os requisitos de habilitação do edital, conforme previsto no Acórdão 22 /2003 - TCU - Plenário. Rel. Min. Benjamin Zymler, j. 05.02.2003 .

## 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 5.098.348,80 (Cinco milhões e noventa e oito mil e trezentos e quarenta e oito reais e oitenta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.*

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 257038;
- II) Fonte de recursos: 1001000000;
- III) Programa de trabalho: 234651;
- IV) Elemento de despesa: 3390-39; e
- V) Plano interno: [...].

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

### 1. DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Colíder/MT, na data da assinatura

## 13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

### 1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. As regras são aplicáveis no caso de utilização de instrumento equivalente, entretanto, a formalização da contratação se dará por meio de Termo de Contrato, e as cláusulas contratuais estão definidas naquele instrumento.

## 14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

### ANEXO II

#### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Transformado em APÊNDICE C do Termo de Referência

15. ANEXO III SUGESTÃO CARDÁPIOS ESPECIAIS

ANEXO III

SUGESTÕES DE CARDÁPIOS ESPECIAIS:

As dietas especiais serão solicitadas para os pacientes com restrições alimentares como, por exemplo: dietas hipoglicídica (para diabéticos), hipolipídica, laxante, hipercalórica, obstipante, hipercalórica, hiperproteica ou para pacientes com insuficiência renal.

As sugestões de cardápio para estes casos constam nos quadros 1,2, 3, 4, 5, 6 e 7 abaixo. Entretanto, nestes casos, por tratarem-se de casos especiais e específicos, o cardápio a ser fornecido deverá ser pactuado previamente entre a contratante e a contratada.

Quadro 01 Dieta Hipercalórica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Banana com mel	Fruta (Mamão papaya OU mamão formosa OU abacaxi OU maçã OU uva OU melão OU melancia; laranja OU tangerina OU pêra) com mel.
	Sanduíche de queijo(pão, queijo, manteiga) - 01 unidade de pão de 50g	Cuscuz recheado; banana da terra cozida; aipim ou inhame.
	Café com leite	Suco da fruta ou logurte com frutas picadas e mel
LANCHE	Vitamina de frutas (banana ou abacate) com cereais (aveia)	Substituir por qualquer fruta. Ex: abacaxi OU maçã OU uva OU melão OU melancia; laranja OU tangerina OU pêra.
		logurte com granola
ALMOÇO (servir com suco da fruta)	Salada de legumes cozida com azeite (mínimo de 2 legumes ou vegetais)	Quaisquer outras saladas cruas ou cozidas.
	Carne ensopada com batata	Peixe OU frango
	Arroz branco cozido	Macarrão; pirão; batata inglesa média
	Feijão preto cozido	Caldo de ervilha; feijão verde; feijão mulatinho; lentilha; feijão branco com caldo.
	Sobremesa: Laranja	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
JANTAR (servir com suco da fruta)	REPETIR SUGESTÃO DO ALMOÇO	Sopa de verduras com massa e frango ou carne
CEIA	Mingau ou bebida láctea (300 ml): tipo aveia, amido de milho, ou tapioca	Iogurte Natural (1 unidade padrão) OU fruta (goiaba, mamão, melancia, manga, abacaxi, banana, caju e etc) - 01 unidade ou 150g OU Suco da fruta (copo de 300 ml)

Quadro 02 Dieta Hiperproteíca

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Café com Leite	Iogurte desnatado: 1 unidade comercial ou Vitamina de fruta com aveia (qualquer fruta);
	Ovos	Queijo
	Aipim cozido	Batata doce, cuscuz, inhame, banana da terra, 2 fatias de pão integral ou

		1 unid de pão francês.
	Fruta: Mamão Papaia	Qualquer fruta
LANCHE	Iogurte Natural com fruta	Vitamina de frutas
ALMOÇO (servir com suco da fruta)	Salada: Alface, cenoura, beterraba, azeite de oliva (mínimo de 2 vegetais)	Variar os vegetais/salada mista (crua e cozida)
	Arroz Branco Cozido	Macarrão ou arroz com ovos cozido
	Feijão Simples	Caldo de ervilha; feijão verde; feijão mulatinho; lentilha; feijão branco com caldo.
	02 Bifes de carne	Peixe ou frango (02 pedaços)
	Fruta da estação (1unidade ou 150g)	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
JANTAR (servir com suco da fruta)	Sopa de Verdura com proteína (frango ou carne) ou repetir sugestão do almoço	Inhame cozido ou Aipim cozido, ou 1 pedaço de cuscuz, ou 1 pedaço de banana da terra COM carne /frango/ovo.
CEIA	Mingau ou bebida láctea (300 ml): tipo aveia, amido de milho, ou tapioca	Iogurte Natural (1 unidade padrão) OU fruta (goiaba, mamão, melancia, manga, abacaxi, banana, caju e etc) - 01 unidade ou 150g OU Suco da fruta (copo de 300 ml)

Quadro 03
 Dieta Hipoglicídica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Café com leite	Suco da fruta
	Cuscuz de milho	Aipim, batata doce, cuscuz, inhame, banana da terra.
	Queijo Minas Frescal	Ovos
	Mamão Papaia	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
LANCHE	Iogurte Natural com fruta	Outra fruta ou 1 copo de salada de frutas
ALMOÇO (servir com suco da fruta)	Salada de verduras (mínimo 2 vegetais)	Variar oferta de vegetais. Pode fazer uso da salada mista (crua e cozida). Opção de fazer salada crocante. Sugestão de itens abaixo:  Opção de fazer salada crocante. Sugestão de itens: Acelga, Rabanete, Maçã, Cenoura, Ricota, Manjericão Cru, Azeite de Oliva
	Laranja	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
JANTAR (servir com suco da fruta)	Sopa de Verdura com frango (qualquer opção de verduras)	1 pedaço pequeno de: Inhame cozido ou Aipim cozido, ou cuscuz, ou banana da terra COM ou ovos ou carne ou frango
CEIA	Mingau (300 ml): tipo aveia, amido de milho, ou tapioca	Iogurte Natural (1 unidade padrão)

Quadro 04
 Dieta Hipolipídica

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Café com Leite	Iogurte desnatado: 1 unidade comercial ou Vitamina de fruta com aveia (fruta e leite desnatado)
	Queijo Minas Frescal	Ovos
	Aipim cozido	Batata doce, cuscuz, inhame, banana da terra, 2 fatias de pão integral ou 1 unidade de pão francês.
	Mamão Papaia	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
LANCHE	Maçã	Qualquer outra fruta - 1 unidade ou 1 copo de salada de frutas
ALMOÇO (servir com suco da fruta)	Salada (mínimo 2 vegetais). Sugestão: Alface lisa; Cenoura Crua; Beterraba Crua; Manjericão Cru	Consumir vegetais à sua escolha. Pode ainda fazer uso da salada mista (crua e cozida). Folhas verdes à vontade.
	Arroz Branco Cozido	Macarrão integral ou arroz integral
	Feijão Simples	Feijão verde ou Andu ou Soja cozida, ervilha fresca, lentilha
	Frango Assado: Peito	Peixe ou carne cozido, assado ou grelhado
	Sobremesa: Laranja	Fruta da estação (1 unidade ou 150g)
JANTAR (servir com suco da fruta)	Repetir sugestão do almoço OU Sopa de Verdura com frango: Abóbora Cozida; Chuchu cozido; Couve; Azeite de oliva (1 colher de sobremesa)	Inhame cozido ou Aipim cozido, ou 1 pedaço de cuscuz, ou 1 pedaço de banana da terra com carne ou ovo ou frango.
CEIA	Mingau ou bebida láctea (300 ml): tipo aveia, amido de milho, ou tapioca	Iogurte Natural (1 unidade padrão) OU fruta (goiaba, mamão, melancia, manga, abacaxi, banana, caju e etc) - 01 unidade ou 150g OU Suco da fruta (copo de 300 ml)

**Quadro 05 Dieta para pacientes com insuficiência renal (sempre consultar tabela de frutas e verduras com baixo teor de potássio)**

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Suco (ver tabela de frutas com baixo teor de potássio)	Suco de caju OU de melancia
	Pão francês	Aipim, batata doce, inhame cozidos
	Queijo Minas Frescal	Ricota
	Melancia (01 fatia pequena)	Ameixa, caju, 4 unidades de morango, 1 fatia de abacaxi, 08 unidades de uva
LANCHE	Pão doce (01 unidade de 60g)	01 beiju recheado com ricota
ALMOÇO (servir com suco de caju ou uva ou melancia conforme tabela de frutas com baixo teor de potássio)	Salada: Alface lisa (2 folhas); Cenoura cozida (2 colheres de sopa); Beterraba Cozida (2 colheres de sopa); Azeite de Oliva	Preferir os vegetais com baixo teor de potássio
	Arroz Branco Cozido	Batata doce cozida
	Feijão Simples (cozido em 02 águas)	Feijão fradinho ou feijão preto ou vagem cozida
	Frango Assado: Peito (01 pedaço pequeno)	Peixe ou carne (pedaços pequenos)
JANTAR (servir com suco da fruta - consultar tabela)	Aipim com ricota e azeite de oliva	01 beiju recheado ou batata doce ou inhame ou aipim cozidos com ricota
	Suco de limão	Suco de uva (ou outro da tabela)

	01 cajú	Outra fruta: ver tabela das frutas com baixo teor de potássio
CEIA	01 beiju recheado com ricota e azeite de oliva	1 pedaço pequeno de aipim ou batata doce ou inhame

Frutas COM BAIXO TEOR de potássio

Fruta	Porção caseira
Ameixa preta fresca	1 Unidade Média (42g)
Cacau (polpa congelada)	100g de polpa
Cajá-manga	1 Unidade M (55g)
Caju (polpa congelada)	1 unidade (100g)
Caju	1 Unidade P (80g)
Caju (suco concentrado envasado)	50ml de concentrado
Goiabada	1 Fatia Média em corte (60g)
Jaboticaba	15 Unidades (75g)
Jambo	1 Unidade Média (40g)
Limão	1 Unidade Média
Melancia	1 Fatia Pequena (100g)
Morango	4 unidades (48g)
Pêssego fruta	1 Unidade Média (60g)
Pêssego em calda	1 Unidade (60g)
Pitanga	8 unidades (80g)
Uva (suco concentrado)	100ml de concentrado
Uva fruta	10 unidades ( 58g)

FONTE: Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP. - Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 200

Verduras COM BAIXO TEOR de potássio

Verdura	Porção caseira
Acelga crua	3 folhas (30g)
Agrião	1 Pires cheio picado (10g)
Alface	2 folhas médias (20g)
Beterraba cozida	2 colheres sopa (40g)
Berinjela cozida	1 colher de arroz (75g)
Brócolis cozido	3 colheres sopa picado (30g)
Cenoura cozida	3 colheres sopa (60g)
Chuchu cozido	3 colheres sopa (60g)
Couve-flor cozida	3 colheres sopa picada (75g)
Jiló cozido	2 unidade cozida (60g)
Pepino cru	6 fatias (18g)
Repolho branco cru	2 colher de arroz (40g)
Repolho branco cozido	1 colher de arroz (45g)
Tomate	4 fatias P (40g)
Vagem cozida	3 colheres sopa (60g)

FONTE: Tabela brasileira de composição de alimentos / NEPA-UNICAMP. - Versão II. -- 2. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 200

Quadro 06 Dieta laxativa

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
----------	----------	------------------------------

CAFÉ DA MANHÃ	Coquetel laxante: ½ fatia de mamão papaya, sem sementes, 01 ameixa fresca, 01 colheres sopa de aveia, 01 copo pequeno com água, Adoçante ou açúcar/gelo a gosto.	Frutas (abacaxi, ameixa, caqui, laranja com bagaço, manga tangerina, melancia ou morango) com aveia.
	Queijo Minas Frescal	Ovos
	Aipim cozido	Batata doce, inhame.
	Café com leite	Suco da fruta integral
LANCHE	Fruta com aveia (abacaxi, ameixa, caqui, laranja com bagaço, manga tangerina, melancia ou morango)	Salada de frutas
ALMOÇO (servir com suco da fruta)	Salada (mínimo 2 vegetais): Alface lisa, Beterraba Crua, Manjerição Cru, Azeite de Oliva	Substituto dos itens da salada: Folhas verdes à vontade, abóbora, abobrinha, brócolis, beterraba, couve, couve-flor, pepino, repolho, vagem, alface, acelga.
	Arroz branco Cozido	Macarrão
	Feijão Simples	Feijão verde ou Andu ou Soja cozida, ervilha fresca, lentilha
	Frango Assado	Peixe ou carne cozido, assado ou grelhado
JANTAR (servir com suco da fruta)	Sobremesa: Laranja	Abacaxi, ameixa, caqui, manga tangerina, melancia ou morango
	Repetir sugestão do almoço ou Sopa de Verdura e feijão com frango: Feijão, abóbora, chuchu, beterraba, couve, frango e azeite	Inhame cozido ou Aipim cozido com carne ou ovo + 01 fruta
	Fruta: Ameixa	Frutas (abacaxi, ameixa, caqui, laranja com bagaço, manga, tangerina, melancia ou morango)
CEIA	Mingau (300 ml): tipo aveia, Iogurte (1 unidade padrão) ou fruta (mamão, melancia, amido de milho, ou tapioca	Iogurte Natural (1 unidade padrão) OU fruta (goiaba, mamão, melancia, manga, abacaxi, banana, caju e etc) - 01 unidade ou 150g ou Suco da fruta (copo de 300 ml) (copo de 300 ml)

**Quadro 07 Dieta constipante**

REFEIÇÃO	ALIMENTO	ALIMENTOS PARA SUBSTITUIÇÕES
CAFÉ DA MANHÃ	Chá	Suco de caju ou maçã coados
	Torradas de pão francês	Beijú recheado (carne ou frango)
	Banana	Maçã sem casca
LANCHE	Maçã sem casca	Banana
ALMOÇO	Salada de batata e cenoura cozidas	Salada de chuchu e batata doce cozida
	Arroz Branco Cozido	Macarrão
	Frango Assado	Peixe ou bife de carne cozido, assado ou grelhado
	Suco de goiaba coado	Banana ou maçã sem casca
JANTAR	Repetir sugestão do almoço	Repetir sugestão do almoço
CEIA	Chá com torradas de pão francês	Suco de caju ou maçã coados com torrada



16. Apêndice A

APÊNDICE A

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

(IN Seges/MP nº 5, de 26.5.2017, Anexo V-B)

1. DA DEFINIÇÃO

- 1.1. Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.
- 1.2. Este Anexo é parte indissociável do .... firmado a partir do Edital Contrato ...../202 ...../2025 e de seus demais anexos.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

- 2.1. Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio dos indicadores de qualidade previstos em contrato e qualidade dos serviços prestados.
- 2.2. Ao indicador será atribuído pontos de qualidade, conforme critérios apresentados na tabela abaixo.
- 2.2.1. A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente as situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.
- 2.3. A tabela abaixo apresenta os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo da pontuação de qualidade.

Indicador Único – Avalia o Serviço Prestado na sua Integridade	
Item	Descrição
Finalidade	Mensurar o atendimento às exigências específicas relacionadas na execução dos serviços, obrigações da contratada e demais normas de cumprimento constante no Termo de Referência, Edital e Contrato.
Meta a cumprir	Nenhuma ocorrência no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de ocorrências.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através das informações coletadas durante a execução dos serviços.
Periodicidade	Sempre que houver serviço executado, com aferição mensal do resultado.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de ocorrências registradas no mês de Referência e ou em todas as execuções constantes da Nota Fiscal.
Início da Vigência	A partir do início da prestação do serviço.
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 100 Pontos 1 ocorrência = 80 Pontos 2 ocorrências = 60 Pontos 3 ocorrências = 40 Pontos

	4 ocorrências = 20 Pontos 5 ou mais ocorrências = 0 Pontos
<b>Sanções</b>	Ver Item 3.1.
<b>Observações</b>	

### 3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1. Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência e ou acumulo de serviços executados, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e formulas apresentadas abaixo:

<b>Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço</b>	<b>Pagamento devido</b>	<b>Fator de Ajuste de nível de serviço</b>
De 80 a 100 pontos	100% do valor previsto	1,00
De 60 a 79 pontos	97% do valor previsto	0,97
De 40 a 59 pontos	95% do valor previsto	0,95
Abaixo de 40 pontos 93%	93% do valor previsto mais multa	0,93 + Avaliar necessidade de aplicação de multa contratual
<b>Valor devido por ordem de serviço = [(Valor mensal previsto) x (Fator de ajuste de nível de serviço)]</b>		

3.2. A avaliação Abaixo de 40 pontos, por três vezes, ensejarão a rescisão do contrato.

## 17. Apêndice B

**Assinatura e carimbo do emissor**

### **APÊNDICE B TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA**

**Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônico nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.**

**Local-UF, ..... de ..... de 20.... .**

**(Nome e Cargo do Representante Legal)**

## 18. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ELBE JOSE DIAS**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 16/04/2026 às 11:01:26.*

**SALIM SOARES DA SILVA**

Equipe de apoio

Despacho: Ao Senhor coordenador para análise, visando a aprovação.

**PAIMU MUAPEP TRUMAI TXUCARRAMAE**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 17/04/2026 às 17:12:24.*