



**SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATOS, CONVÊNIOS E LICITAÇÕES -
SMCL-DGC**

Rua México, 341 - Bairro Nova Porto Velho - CEP 76820190 - Porto Velho - RO -
<https://smcl.portovelho.ro.gov.br/>

Termo Nº 133 - SMCL-DGC

**TERMO DE REFERÊNCIA
DEFINITIVO Nº 004/DE/SMCL/PVH/2026 -
RETIFICADO**

Processo Administrativo: 005.001133/2025-10	
Unidade Orçamentária: Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA.	
Nome do requisitante: Geison Felipe Costa da Silva - Diretor Executivo - DEA/CGAF/SEMUSA, Carla Dominique Brambilla Watanabe - Gerente II - DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA, Aline Silva Lima - DMAC/SEMUSA e Francisca Rodrigues Nery - Diretora - DMAC/SEMUSA.	
Setor/Departamento: Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC	Data do pedido: 19/12/2025

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ,** visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, **de acordo com a Lei 14.133 de 1º/04/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde** diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação à servidores, **por um período de até 01 (um) ano contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade ou até que se conclua o procedimento licitatório,** nos termos da tabela abaixo.

PARTICIPAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA						
LOTE 1						
DISTRITO DE UNIÃO BANDEIRANTES - Sala de Estabilização de União Bandeirantes						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR TOTAL	
		Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a				

1	3697	serem servidas por meio de sistema "self-service" para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação a servidores, por um período de até 01 (um) ano contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade ou até que se conclua o procedimento licitatório.	Serviço 1	R\$ 217.080,00
---	------	--	-----------	----------------

DETALHAMENTO DO SERVIÇO

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
1.1		Desjejum Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina; d) Fruta; e) Margarina ou requeijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)	Und	270	3.240	R\$16,50	R\$ 4.455,00	R\$ 53.460,00
1.2		Almoço - Servidores a) Acompanhamento: Arroz e feijão; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes	Und	270	3.240	R\$ 25,25	R\$ 6.817,50	R\$ 81.810,00

		cozidos e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.						
1.3		Jantar - Servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Salada: Hortaliças ou legumes e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und	270	3.240	R\$25,25	R\$ 6.817,50	R\$ 81.810,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 1								R\$ 217.080,00
LOTE 2 DISTRITO DE VISTA ALEGRE DO ABUNÃ - Sala de Estabilização de Vista Alegre do Abunã								
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR TOTAL			
2	3697	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de "refeições preparadas e transportadas" de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema "self-service" para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÃ, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação a servidores, por um período de até 01 (um) ano contado da data de ocorrência da emergência ou da	Serviço	1	R\$ 217.080,00			

calamidade ou até que se conclua o procedimento licitatório.

DETALHAMENTO DO SERVIÇO

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
2.1		Desjejum Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina; d) Fruta; e) Margarina ou requeijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)	Und	270	3.240	R\$16,50	R\$ 4.455,00	R\$53.460,00
2.2		Almoço - Servidores a) Acompanhamento: Arroz e feijão; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da fruta.	Und	270	3.240	R\$ 25,25	R\$ 6.817,50	R\$ 81.810,00
2.3		Jantar - Servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa; b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína; c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos; d) Salada: Hortaliças ou legumes e) Farofa f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta g) Suco: Polpa da	Und	270	3.240	R\$25,25	R\$ 6.817,50	R\$ 81.810,00

		fruta.						
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 2								R\$ 217.080,00
LOTE 3 DISTRITO DE JACI-PARANÁ - Upa Jaci - Paraná e SAMU								
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.	VALOR TOTAL			
3	3697	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de "refeições preparadas e transportadas" de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema "self-service" para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergência visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação a servidores, por um período de até 01 (um) ano contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade ou até que se conclua o procedimento licitatório.	Serviço	1	R\$ 699.480,00			
DETALHAMENTO DO SERVIÇO								
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. MENSAL	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL (QUANT. MENSAL X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
3.1		Desjejum - Servidores a) Café com ou sem açúcar; b) Leite integral líquido ou em pó; c) Pão francês e/ou massa fina; d) Fruta; e) Margarina ou queijão; f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)	Und	870	10.440	R\$ 16,50	R\$ 14.355,00	R\$ 172.260,00

3.2	<p>Almoço - Servidores</p> <p>a) Acompanhamento: Arroz e feijão;</p> <p>b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;</p> <p>c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;</p> <p>d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos</p> <p>e) Farofa</p> <p>f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta</p> <p>g) Suco: Polpa da fruta.</p>	Und	870	10.440	R\$ 25,25	R\$ 21.967,50	R\$ 263.610,00
3.3	<p>Jantar - Servidores</p> <p>a) Acompanhamento: Arroz e Sopa;</p> <p>b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;</p> <p>c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;</p> <p>d) Salada: Hortaliças ou legumes</p> <p>e) Farofa</p> <p>f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta</p> <p>g) Suco: Polpa da fruta.</p>	Und	870	10.440	R\$ 25,25	R\$ 21.967,50	R\$ 263.610,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 3							R\$ 699.480,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO							R\$ 1.133.640,00

1.1.1. Em caso de divergência entre as especificações do objeto constante neste Termo de Referência e o respectivo código do Catálogo de Serviço (CATSERV) do sistema SIASG/COMPASNET, prevalecerá as especificações do Termo de Referência.

1.2. DA NATUREZA DO OBJETO: A referida contratação é considerada **SERVIÇO COMUM**, cujo padrão de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado. Essa justificativa se encontra com devido amparo legal, nos termos da legislação vigente no inciso XIII, Art. 6º da Lei 14.133/2021.

1.3. Forma de contratação pretendida: Em conformidade com a justificativa da SEMUSA a contratação será por **DISPENSA DE LICITAÇÃO** nos termos do **inciso VIII, Art. 75 da Lei n. 14.133, de 1º/04/2021**, Decreto n. 18.892, de 30/03/2023, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e suas alterações, e demais normas regulamentares estabelecidas neste termo e seus anexos.

1.4. Esta contratação destina - se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar o **MENOR PREÇO** para a Administração Pública e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos listados no Art. 5º da Lei 14.133, de 1º/04/2021. Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da

igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao instrumento, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável atendendo as necessidades da **Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA**.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação apresentou a devida justificativa, extraída dos autos do processo administrativo nº 005.001133/2025-10, visa motivar a contratação pretendida nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na Lei 14.133, de 1º/04/2021.

2.1.1. Importante consignar que a justificativa da necessidade e quantidade estimada no processo, em razão de consumo, foram elaboradas pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA a qual detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de PLANEJAMENTO. Neste sentido, foi juntado **Termo de Referência Retificado id. 0345100** elaborado pelo setor competente, devidamente aprovada pelo Ordenador de Despesas. A contratação será através de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, fundamentada no inciso VIII, Art. 75 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, a qual institui normas para licitações e contratos administrativos.

2.1.2. A escolha da contratação por Dispensa de licitação na forma eletrônica justifica-se pela **EMERGENCIALIDADE**, situação excepcional que demanda urgência, o qual se aplica em circunstâncias imprevisíveis e urgentes, conforme preceitua o Artigo 75, inciso VIII da Lei 14.133, de 1º/04/2021. Essa norma prevê a dispensa de licitação nos casos de emergência decorrente de guerra, grave perturbação da ordem interna ou calamidade pública, desde que caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares.

Art. 75. É dispensável a licitação:

VIII – nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para os bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de um ano contado da data de ocorrência da emergência ou calamidade, vedada a prorrogação dos respectivos contratos.

2.1.3. Assim, seguindo a regular tramitação dos autos, na forma disciplinada da Lei Complementar nº 1.000, regulamentada pelo Decreto nº 21.133, de 03 de julho de 2025, Lei 14.133/2021, Decreto n. 18.892 de 30 de março de 2023 que regulamenta a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos no Município de Porto Velho e dá outras providências, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, é que formalizamos o presente Termo de Referência Definitivo, e ainda com os elementos técnicos apresentados nos autos e nos limites da competência desta Secretaria Municipal de Contratos, Convênios e Licitações – SMCL.

2.2. Justificativa Da Área Demandante – DMAC/SEMUSA

OBJETIVO: Manter a prestação de serviços de alimentação de forma contínua, processada, adequada, suficiente e padronizada em conformidade com o mais rigoroso controle de qualidade, segundo normas e legislação vigentes e pertinentes ao objeto, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos descritos neste termo dos serviços de alimentação para os servidores plantonistas das unidades de urgência e emergência distritais tendo como premissa a binômia economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

JUSTIFICATIVA Considerando a finalização do contrato atual está se aproximando dos 60 meses permitidos para prorrogação contratual. Considerando que esta Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA não dispõe de local apropriado (Unidade de Alimentação e Nutrição), nem equipamentos para cozinha que viabilize a produção de alimentação que atenda as exigências legais dos órgãos de fiscalização e controle, para o preparo de refeições. Considerando que a SEMUSA não possui em seu quadro próprio de pessoal, cozinheiros, auxiliares de cozinha e coqueiros para preparação e distribuição das refeições e que o fato da ausência da contratação de tais serviços, ou ainda a interrupção dos serviços atualmente contratados, poderá trazer prejuízos irreversíveis ao andamento dos serviços. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições transportadas se faz necessária para assegurar a continuidade do atendimento nas Unidades de Saúde Pronto Atendimento de Jaci Paraná, Sala de Estabilização de União Bandeirantes, Sala de Estabilização de Vista alegre do Abunã e Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU de Jaci-Paraná da Prefeitura Municipal de Porto Velho, que estão subordinadas diretamente a Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA, por meio do

Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC. As unidades de saúde supracitadas dispõem do serviço de urgência e emergência 24 horas, dessa forma os servidores atuam em escalas de serviços em plantões pelo período mínimo de 12 horas consecutivas, visando assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas por estas equipes em regime de plantão, tornando-se imprescindível a contratação dos serviços pleiteados neste pedido.

Tais unidades possuem características de ininterruptibilidade por ofertar serviços de urgência e emergência, cuja ausência do servidor traria consequências imprevisíveis, que dentro de suas inúmeras obrigações deve também garantir a continuidade da assistência aos pacientes sob seus cuidados e dessa forma, compreender que o profissional precisa receber as refeições no ambiente de trabalho, haja vista não poder se ausentar dos plantões para se alimentar. O serviço depende não apenas do profissional de enfermagem, mas de toda a equipe, logo, deve-se oferecer toda estrutura necessária e adequada para que os profissionais de saúde possam exercer suas atividades com excelência.

No que se refere ao fornecimento de desjejum, convém esclarecer que não foram ofertados às demais Unidades de Saúde que compõem a Rede de Urgência e Emergência de Porto Velho, em virtude de se tratar de unidades dentro Capital. Esses itens serão ofertados apenas às unidades de saúde da Zona Rural, haja vista a maioria dos profissionais que prestam atendimento nessas unidades precisarem se deslocar da Capital para esses distritos.

Ressaltamos que o serviço do distrito de Vista Alegre ainda está em construção do espaço físico e que a presente contratação é de serviços continuados, a inclusão se justifica neste momento porém somente será requisitada quando da efetivação de equipe na localidade.

Fundamentação Adicional Da Emergencialidade

A presente contratação direta emergencial também encontra respaldo no Decreto Municipal nº 20.763, de 27 de janeiro de 2025, o qual declarou Estado de Emergência em Saúde Pública em todo o território do Município de Porto Velho, em razão do colapso no sistema de saúde municipal.

Dentre as justificativas constantes no referido Decreto, destaca-se:

- A ausência de leitos hospitalares na rede municipal, o que agrava o quadro clínico dos pacientes;

O Decreto ainda autoriza expressamente a dispensa de licitação nos termos do art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133, de 1º/04/2021, para aquisição de bens, serviços e realização de obras que possam ser concluídas no prazo máximo de um ano, com vistas à contenção da situação emergencial.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada para garantir a alimentação ininterrupta aos servidores se insere diretamente no escopo das ações de resposta emergencial previstas no decreto municipal. A paralisação desses serviços comprometeria ainda mais a assistência hospitalar e agravaria o quadro de saúde pública já declarado oficialmente como crítico.

Assim, a emissão do Decreto nº 20.763/2025 reforça e ratifica a legalidade e a necessidade da presente contratação emergencial, conferindo-lhe amparo normativo local, respaldo jurídico e urgência técnica, em consonância com o ordenamento jurídico vigente.

Justificativa da Ausência de Estudo Técnico Preliminar

O Art. 14 da Instrução Normativa nº 58/2022 traz a seguinte previsão: Art. 14. A elaboração do ETP: I – é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do art. 75 e do § 7º do art. 90 da Lei 14.133, de 1º/04/2021; e II – é dispensada na hipótese do inciso III do art. 75 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos. (Destacamos.).

Considerando o exposto, a ausência de um estudo técnico preliminar para a contratação proposta é justificada. No entanto, é importante salientar que a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado e documentado no processo ordinário nº **005.000230/2025-95**.

Justificativa da Emergencialidade

Considerando a necessidade da administração municipal na figura da SEMUSA em preservar a execução do serviço público prestado à comunidade diante da iminência da falta dos objetos propostos com base na Lei 14.133, de 1º/04/2021 onde no art. 75, inciso VIII, diz:

Art. 75. É dispensável a licitação: (...) VIII - nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;

Assim, segundo a doutrina, conforme Hely Lopes Meirelles “Emergência” é assim ilustrada:

“A emergência caracteriza-se pela urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízos ou comprometer a incolumidade ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, exigindo rápidas providências da Administração para debelar ou minorar suas consequências lesivas à coletividade.” (Direito Administrativo Brasileiro, 24ª ed. São Paulo: Malheiros, 1999, p. 253).

O presente caso de emergencialidade **não se trata de emergência ficta, ou seja emergencial “fabricada” em razão de falta de planejamento, desídia ou má gestão dos recursos públicos.** Ao contrário, o objeto está presente no processo ordinário nº **005.000230/2025-95** (o qual contempla o objeto em tela) encontra-se, na presente data em fase interna.

A urgência, da situação em evidência, existe efetivamente e a contratação no enquadramento é a melhor possível para as circunstâncias apresentadas. Assim, não há de se aventar a hipótese de violação de maneira dolosa aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade e da eficiência, com possível cometimento de ato de improbidade administrativa nos termos da Lei nº 8.429/92.

Desse modo, a emergencialidade no caso em tela se dá pela situação de risco na suspensão de serviço público em decorrência da falta de alimentação à servidores plantonistas na upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ.

Após manifestada as justificativas para a contratação, demonstra-se que o objetivo é proporcionar qualidade ao serviço público prestado, garantindo a manutenção dos serviços prestados nas unidades de pronto atendimento, SAMU e salas de estabilização dos distritos de Porto Velho.

Portanto, **JUSTIFICA-SE** a necessidade da pretensa Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, ficando a cargo da contratada, o preparo, transporte, e distribuição da alimentação pronta, com fornecimento de mão de obra especializada, gêneros alimentícios, materiais e equipamentos, por ser essencial na preservação do interesse da coletividade, resguardando a prestação de serviço público aos usuários do SUS assistidos dentro das competências da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho.

2.5. Justificativa do Parcelamento por Lote

O parcelamento do objeto constitui diretriz central do planejamento das contratações públicas, nos termos do **art. 23, §1º, da Lei 14.133, de 1º/04/2021**, devendo ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, com a finalidade de ampliar a competitividade, evitar restrições indevidas à participação de licitantes e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, desde que não haja prejuízo à economia de escala, à padronização do objeto ou à adequada execução contratual.

A opção pelo parcelamento, portanto, não se trata de faculdade discricionária imotivada, mas de decisão administrativa vinculada à demonstração concreta de sua viabilidade e conveniência, devendo ser expressamente motivada, em observância aos princípios da motivação, razoabilidade, proporcionalidade, isonomia, competitividade e eficiência, previstos na **Lei 14.133, de 1º/04/2021 e na Lei nº 9.784/1999**.

No caso concreto, o objeto da contratação refere-se ao fornecimento de alimentação para diversas unidades administrativas, situadas em localidades geograficamente distintas, separadas por longas distâncias e rotas logísticas complexas, circunstância que impacta diretamente os custos operacionais, os prazos de entrega, a exequibilidade das propostas e a manutenção da qualidade e segurança alimentar, elementos indissociáveis da adequada execução contratual.

Conforme detalhadamente consignado no **Despacho nº 48 (0221486)**, as distâncias entre as unidades evidenciam a onerosidade excessiva da execução do objeto em lote único, destacando-se que:

A) O deslocamento entre **Jaci Paraná e Vista Alegre do Abunã** demanda cerca de **1h57min (169,5 km)**;

B) entre **Vista Alegre do Abunã e União Bandeirantes**, aproximadamente **2h54min (215,2 km)**;

C) e entre **Jaci Paraná e União Bandeirantes**, cerca de **1h20min (70,4 km)**.

Dessa forma, o atendimento integral das unidades, em um único percurso, exige aproximadamente 4h52min de deslocamento, impondo à futura contratada a necessidade de estrutura logística robusta, incluindo veículo de grande porte, equipamentos adequados ao transporte de refeições em regime de self service e capacidade operacional suficiente para atender **1.410 refeições**, correspondentes a **47 servimentos diários**.

Tal configuração acarreta ônus desproporcional aos potenciais licitantes, sobretudo quando considerada a baixa demanda diária por unidade, comprometendo a atratividade econômica do certame. Essa conclusão encontra respaldo empírico no fato de que, conforme registrado no **IP 0221474**, foram esgotadas todas as tentativas de obtenção de cotações junto a fornecedores locais e nacionais, tendo todos manifestado inviabilidade operacional ou desinteresse, diretamente associados à forma de apresentação do objeto em lote único.

Diante disso, o parcelamento do objeto por lotes, mediante o agrupamento das unidades segundo critérios objetivos de proximidade geográfica, apresenta-se como medida juridicamente adequada, proporcional e necessária, uma vez que, mitiga riscos relevantes à execução contratual, especialmente atrasos, interrupções no fornecimento e prejuízos à qualidade da alimentação, reduz custos logísticos e operacionais, compatibilizando o objeto com a realidade do mercado fornecedor, amplia o universo de potenciais licitantes, viabilizando a participação de fornecedores

locais e regionais e evita a exclusão indireta de licitantes, decorrente de exigências logísticas excessivas e desnecessárias, promove a eficiência administrativa, ao alinhar o modelo de contratação às condições fáticas e econômicas do objeto.

Ressalte-se, ainda, que o parcelamento ora proposto não compromete a economicidade, uma vez que se fundamenta em critérios técnicos objetivos, não havendo prejuízo à padronização do objeto nem à gestão contratual. Ao contrário, a divisão por lotes reduz riscos sistêmicos, aumenta a probabilidade de propostas exequíveis e contribui para a continuidade do serviço, aspecto especialmente sensível em contratações relacionadas à alimentação.

Conforme orienta o Manual de Licitações e Contratos do Tribunal de Contas da União, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que se mostrar apto a ampliar a competitividade e reduzir riscos à contratação, sendo indevida a manutenção de objeto agregado quando comprovadamente restritivo ou descolado da realidade do mercado.

Dessa forma, conclui-se que a divisão do objeto em lotes distintos não apenas atende às exigências legais e principiológicas, como aperfeiçoa o planejamento da contratação, corrige a restrição identificada na fase de pesquisa de preços e assegura a efetiva competitividade do certame, em estrita conformidade com a **Lei 14.133, de 1º/04/2021**, com a **Lei nº 9.784/1999** e com as boas práticas de governança das contratações públicas.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. SOLUÇÃO ESCOLHIDA: Contratação de serviços por meio de Dispensa de Licitação Emergencial, do tipo MENOR PREÇO, de acordo com o disposto na Lei 14.133, de 1º/04/2021 em seu art. 75, inciso VIII.

“É dispensável a licitação: nos casos de emergência ou de calamidade pública, quando caracterizada urgência de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares, e somente para aquisição dos bens necessários ao atendimento da situação emergencial ou calamitosa e para as parcelas de obras e serviços que possam ser concluídas no prazo máximo de 1 (um) ano, contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade, vedadas a prorrogação dos respectivos contratos e a recontração de empresa já contratada com base no disposto neste inciso;”

3.2. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA: Conforme item 2 deste Termo.

3.3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” para atendimento de servidores em regime de plantão da upa jaci paraná, sala de apoio a urgência de união bandeirantes, SAMU de jaci-paraná e ainda para instalação da sala de estabilização do distrito de vista alegre do ABUNÁ, ficando a cargo da contratada, o preparo, transporte, e distribuição da alimentação pronta, com fornecimento de mão de obra especializada, gêneros alimentícios, materiais e equipamentos, conforme especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência e seus anexos, **de acordo com a Lei 14.133/2021, em seu art. 75, inciso VIII, em caráter de emergencialidade visando a preservação e manutenção de serviço público em saúde** diante da iminente possibilidade de interrupção de serviços de alimentação à servidores plantonistas nas unidades de pronto atendimento, SAMU e salas de estabilização dos distritos de Porto Velho, por um período de 01 (um) ano contado da data de ocorrência da emergência ou da calamidade ou até que se conclua o procedimento licitatório; tendo em a solução proposta em relação ao modelo de execução de serviços se trata de um modelo já implementado no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde, conforme estipulado e documentado no processo ordinário nº **005.000230/2025-95**.

3.4. Resultados Pretendidos: O presente termo de referência visa assegurar a continuidade no fornecimento de refeições à plantonistas que prestam serviços nas unidades de pronto atendimento, SAMU e salas de estabilização dos distritos de Porto Velho. Durante sua permanência nas unidades, cabe ao ente público prover as necessidades básicas, incluindo a alimentação, conforme preceitua a legislação pertinente.

3.5. Justificativa Para O Parcelamento Ou Não Da Contratação

3.5.1. Considerando a natureza integral e contínua dos serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service”, bem como os requisitos específicos relacionados à segurança alimentar e atendimento às necessidades dos servidores plantonistas, é necessário adotar uma abordagem unificada para a contratação.

3.5.2. Integração dos Serviços: A prestação de serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” até a sua distribuição, garantindo a qualidade e a adequação nutricional de acordo com as necessidades dos servidores. Dividir esse processo em itens separados comprometeria a eficiência e a eficácia da operação, podendo prejudicar a qualidade dos serviços prestados.

3.5.3. Segurança Alimentar e Qualidade: A manutenção de padrões rigorosos de segurança alimentar e qualidade é fundamental para a saúde e o bem-estar dos servidores. Uma abordagem integrada permite o controle adequado de todas as etapas do processo de preparo e distribuição de alimentos, garantindo o cumprimento de normas sanitárias e exigências nutricionais específicas.

3.5.4. Continuidade e Consistência: A continuidade na prestação dos serviços de fornecimento de “refeições preparadas e transportadas” de forma contínua, compreendendo desjejum, almoço, e jantar, a serem servidas por meio de sistema “self-service” é essencial para assegurar um atendimento adequado e consistente ao longo do período contratual. Ao optar por uma solução completa e contínua, evitamos interrupções desnecessárias e garantimos a estabilidade operacional das unidades, promovendo assim o bem-estar.

3.5.5. Diante do exposto, consideramos que a não divisão dos serviços em itens separados é a abordagem mais adequada e eficiente para atender às necessidades das unidades de pronto atendimento, SAMU e salas de estabilização dos distritos de Porto Velho.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Critérios de Sustentabilidade

4.1.1. As atividades realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) geram impactos ambientais negativos, especialmente quanto à geração e descarte de resíduos oriundos da cadeia de produção. Os resíduos produzidos em UANs são sólidos (orgânicos, recicláveis e não recicláveis) e líquidos (óleo de cozinha), sendo em maior quantidade o resíduo orgânico, proveniente de restos alimentares. O impacto ambiental envolvido neste processo está relacionado ao desperdício de recursos naturais e a forma de descarte e destino incorreto destes, como descarte errôneo de produtos e embalagens, utilização de compostos químicos não biodegradáveis, além do desperdício de água e energia nos processos de produção. No âmbito hospitalar, as atividades propostas pela educação ambiental podem impulsionar atitudes mais responsáveis vindas dos colaboradores para com o meio ambiente. É relevante ao Nutricionista da Contratada exercer monitoramento constante e definir estratégias de redução dos resíduos, energia elétrica e água, criar indicadores específicos para a unidade produtora de refeições. Esse papel também envolve a capacitação dos funcionários e a conscientização dos usuários.

4.1.2. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004 (Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação); PORTARIA Nº 2.715, DE 17 de novembro de 2011 (Atualiza Política Nacional de Alimentação e Nutrição); Lei 12.305/10 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), dispõe sobre o manejo dos resíduos e estabelece a responsabilidade compartilhada no gerenciamento destes, junto com o poder público e os geradores bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.3. A CONTRATADA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.4. Uso racional da água

4.1.4.1. A contratada deverá capacitar seu pessoal quanto ao uso da água.

4.1.4.2. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da contratada esperadas com essas medidas.

4.1.4.3. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

4.1.5. Uso racional de energia elétrica

4.1.5.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a eficiência energética e redução do consumo de água.

4.1.5.2. Realizar verificações e quando necessário, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, recipientes dos aspiradores de pó e nas escovas das enceradeiras.

4.1.5.3. Evitar o máximo de uso de extensões elétricas.

4.1.5.4. Transmitir a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecida pelo contratante.

4.1.6. Manejo dos resíduos

4.1.6.1. A Contratada deverá implementar estratégias para reduzir o descarte de resíduos, como, coleta seletiva, campanhas informativas, compostagem, descarte adequado do óleo de frituras, etc.

4.1.7. Da Subcontratação

4.1.7.1. É vedada a subcontratação, cessão e/ou transferência total ou parcial do objeto deste termo.

4.1.8. Da Alteração Subjetiva

4.1.8.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na contratação; sejam mantidas as demais cláusulas.

4.1.9. Da Garantia Contratual

4.1.9.1. No ato da assinatura do futuro contrato, objeto deste instrumento, a empresa vencedora deverá prestar garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor a ela adjudicado, podendo optar por uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei 14.133/2021;

a) Se a opção de garantia recair em caução em dinheiro, seu valor será depositado junto ao Banco do Brasil, agência 2757, conta-corrente nº 8.250 – 3, devendo o comprovante de depósito ser apresentado imediatamente na Secretaria Municipal de Economia – SEMEC, no Departamento Administrativo-financeiro, para lançamento contábil, o respectivo comprovante do depósito em original e/ou cópia autenticada;

b) Se a opção de garantia se fizer em seguro-garantia ou fiança bancária, esta deverá conter expressamente a cláusula de prazo de validade igual ou superior ao prazo de execução do futuro contrato, a cláusula de atualização financeira, bem como as cláusulas de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

4.1.9.2. A fiança bancária deverá ser emitida por estabelecimento sediado ou legalmente representado no Brasil, para ser cumprida e exequível na cidade de Porto Velho, Estado de Rondônia, devendo ter prazo superior ao futuro contrato em pelo **menos 30 (trinta) dias**.

4.1.9.3. Caso a garantia seja ofertada em 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 da Fazenda não sendo aceitos aqueles emitidos na primeira metade do Século XX (decreto. Nº 32.392 de 09.03.1953);

4.1.9.4. Se, por qualquer razão, for necessária a alteração do futuro contrato, a Contratada ficará obrigada, caso necessário, a providenciar a complementação ou substituição da garantia, conforme a modalidade que tenha escolhido.

4.1.9.5. A garantia responderá pelo inadimplemento das condições contratuais, pelos danos ou prejuízos causados à Contratante e pelas eventuais multas ou penalidades aplicadas, podendo ainda reter créditos decorrentes do futuro contrato, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais.

4.1.9.6. Uma vez aplicada multa à Contratada, e realizado o desconto do valor apresentado como garantia, poderá a Contratante convocar a empresa Contratada

para que complemente aquele valor inicialmente oferecido.

4.1.9.7. No caso de rescisão do futuro contrato determinado por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a IX do art. 137 da Lei n. 14.144/2021, a garantia será executada para ressarcimento da Contratante e dos valores das multas e indenizações a ela porventura devidos, conforme inciso III do Art. 139, da Lei n. 14.133/2021;

4.1.9.8. Quando a rescisão ocorrer pelos motivos previstos no art. 137 da Lei n. 14.133/2021, sem que haja culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda o direito à devolução da garantia e pagamentos devidos pela execução do futuro contrato até a data da rescisão; (conforme inciso 2º do art. 138 da Lei n. 14.133/2021);

4.1.9.9. A garantia prestada pela Contratada ou seu saldo, se houver, será liberada ou restituída após a execução do futuro contrato, conforme disposto no art. 100 da Lei 14.133/2021, devendo o representante da empresa Contratada entregar requerimento, dirigido à Secretaria Municipal de Economia – SEMEC no Departamento Administrativo-financeiro;

4.1.9.10. A qualquer momento a garantia prestada poderá ser substituída, mediante requerimento do interessado, respeitadas as modalidades antes previstas. Neste caso, o valor da Garantia será calculado sobre o valor do Contrato ajustado à época da solicitação.

4.2. Da prestação dos serviços

4.2.1. A prestação dos serviços, objeto deste instrumento por parte da contratada, realizar-se-á mediante:

4.2.2. A contratada deverá iniciar imediatamente o objeto contratado, logo após assinatura do contrato para que o serviço não seja descontinuado.

4.2.3. A contratada deverá fornecer a alimentação pronta, com rigorosa observância dos horários estabelecidos, de acordo com o item 5 deste instrumento, a fim de não comprometer o retorno dos plantonistas ao trabalho.

4.2.4. A contratada será responsável pelo emprego de mão de obra qualificada para o preparo, transporte e distribuição das refeições, bem como, fornecimento dos insumos, materiais, equipamentos, utensílios que se fizerem necessários à execução contratual, tal como descrito neste instrumento.

4.2.5. As refeições serão preparadas e acondicionadas para transporte nas dependências próprias da CONTRATADA e posteriormente transportada às Unidades de Saúde em veículo adequado, ambos devidamente regularizados pela autoridade Sanitária competente.

4.2.6. Disponibilizar cronograma de manutenção ou troca dos equipamentos, veículos e utensílios utilizados.

4.2.7. A alimentação fornecida deverá ser nutricionalmente equilibrada, tomando como requisito mínimo os constantes no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT e estar em conformidade com os requisitos higiênico-sanitários exigidos pela legislação em vigor.

4.2.8. A distribuição das refeições para as equipes de plantonistas em cada unidade de saúde ficará sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA.

4.2.9. Os serviços deverão estar sob a supervisão e responsabilidade técnica de nutricionista, com carga horária semanal mínima comprovada de 40 horas, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

4.2.10. A operacionalização de acondicionamento e transporte da alimentação deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para que se façam alterações ou adaptações necessárias, visando atendimento adequado e satisfatório.

4.2.11. As refeições e acompanhamentos deverão ser obrigatoriamente acondicionadas em recipiente hot-box e garrafas térmicas para o transporte até as Unidades de Saúde e servidas em refresqueiras ou garrafas térmicas, buffet quente e frio, adequado para garantir a segurança microbiológica e propriedades

organolépticas das preparações.

4.2.12. A contratada deverá fornecer os materiais e utensílios necessários como pratos de louça fundo e raso, talheres de inox, cubas de inox, refratários e descartáveis (colher sobremesa, copo 300 ml com tampa, copo 180 ml e pote 100 ml com tampa, guardanapos de papel, palito de dente).

4.2.13. A produção e distribuição das refeições deve seguir o quantitativo diário estimado no item 1 deste instrumento para os servidores que estiverem cumprindo 12 (doze) horas de plantão diurno ou noturno nas Unidades de Saúdes.

4.2.14. O controle da distribuição deverá ser realizado pelo responsável técnico da CONTRATADA que encaminhará mensalmente ao Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC relatório de controle de distribuição diária das refeições fornecidas com a certificação de entrega (visto do responsável pelo recebimento na Unidade).

4.2.15. A CONTRATADA deverá designar para a realização da entrega das refeições pessoas idôneas, devidamente habilitadas e capacitadas tecnicamente, uniformizadas e identificadas, para prestar o serviço objeto da contratação.

4.2.16. A empresa contratada deverá entregar a alimentação respeitando as Especificações Técnicas do Objeto, quantitativo e horários especificados deste instrumento.

4.2.17. A Contratada deverá apresentar cardápios mensais elaborados por profissional nutricionista contratado da empresa, tendo como referência a sugestão de cardápio no item 4.5, deste instrumento devidamente aprovada pelo Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC/SEMUSA.

4.2.18. O cardápio deverá conter preparações variadas, equilibradas nutricionalmente, com aporte calórico adequado, de boa aparência e de boa aceitação por parte dos comensais. Incluir nos cardápios e incentivar o consumo das partes não convencionais dos alimentos que gerem benefícios como: diminuição dos resíduos alimentares, aumentando a economia de alimentos e qualidade nutricional da alimentação.

4.2.19. A Contratada deverá promover regularmente a educação nutricional dos comensais, com informativos sobre nutrientes, alimentação saudável e seus benefícios, desperdício, e outros temas que se fizerem relevantes.

4.2.20. Será de responsabilidade da Contratada a aquisição de todos os insumos, materiais, equipamentos e utensílios necessários para o preparo e transporte da alimentação.

4.2.21. A contratada deverá cumprir as boas práticas de fabricação transporte e distribuição a fim de garantir a segurança microbiológica das preparações na produção, transporte e distribuição da alimentação.

4.2.22. Os materiais/gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições devem possuir os registros dos órgãos competentes, conforme a legislação em vigor.

4.2.23. Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas conforme item 4.5 deste instrumento.

4.2.24. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, para a devida aprovação, com prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato.

4.2.25. A contratada deverá fornecer diariamente junto a alimentação, sucos naturais de sabores variados, que deverão ser acondicionados em recipiente adequado para conservar a temperatura ideal até o momento de consumo, na quantidade indicada no item 4.5. deste instrumento.

4.2.26. As saladas deverão ser mantidas e servidas em temperatura adequada em conformidade com a legislação em vigor.

4.2.27. A manipulação dos alimentos deverá ser realizada com a utilização de EPIs (toucas e luvas descartáveis, calçado fechado), e os funcionários deverão estar paramentados apropriadamente para a função desempenhada.

4.2.28. As refeições deverão ser fornecidas com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no item 14 deste Projeto Básico podendo a qualquer momento ser avaliados pela Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato.

4.2.29. A CONTRATADA responsabilizar-se-á no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou qualquer outro encargo ou benefício de acordo com o Sindicato da categoria, em conformidade com a legislação em vigor.

4.2.30. Manter todos seus empregados uniformizados adequadamente conforme normativas e devidamente identificados mediante o uso permanente de crachás.

4.2.31. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais exigidos pela legislação vigente.

4.2.32. Comunicar a Contratante sempre que houver necessidade de manutenções em suas instalações físicas de distribuição (refeitório);

4.2.33. Atender às solicitações da Comissão de Fiscalização de Contrato, desde que esteja previsto nas obrigações da Contratada descritas neste Termo de Referência;

4.3. Dos transporte das refeições

4.3.1. A contratada compromete-se a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura ideal para consumo, até o momento de serem servidos, conforme preconizada na Legislação Sanitária vigente.

4.3.2. Os recipientes térmicos – hot box e garrafas térmicas utilizados no transporte, deverão ser laváveis e estarem sempre limpos e em bom estado de conservação, conforme cronograma de higienização e limpeza.

4.3.3. A contratada comprometer-se-á a transportar as refeições em veículos apropriados, devidamente regulamentado pelo Serviço de Vigilância Sanitária Municipal, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado no Decreto nº 11.768 de 26 de Agosto de 2010 e demais dispositivos legais cabíveis.

4.3.4. A contratada responsabilizar-se-á pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte das refeições, não cabendo à Secretaria Municipal de Saúde qualquer tipo de reembolso ou custo adicional.

4.4. Dos equipamentos, materiais, utensílios e descartáveis a serem disponibilizados

4.4.1. Para a perfeita execução dos serviços de distribuição, a CONTRATADA deverá disponibilizar, os equipamentos, materiais, utensílios e descartáveis necessários, para atendimento das refeições dos servidores plantonistas das Unidades de Saúde abrangidas na contratação, tendo como parâmetro mínimo o estabelecido nos itens 4.4.12; 4.8 e 4.9. deste instrumento.

4.4.2. Cubas Inox ou refratário com capacidade para acondicionamento das preparações constantes do cardápio a ser servido, e na quantidade determinada para atender aos servidores plantonistas.

4.4.3. Garrafas térmicas, ou suqueiras, ou recipientes que mantenham bebidas hermeticamente conservadas em temperatura adequada, com capacidade para o armazenamento do suco constante do cardápio e na quantidade determinada para atender aos servidores plantonistas.

4.4.4. Pegadores, colheres de servir e conchas na quantidade de pelo menos 1 (um) por cuba ou refratário de alimento.

4.4.5. Pratos fundo e raso de louça e talheres de inox na quantidade de pelo menos 1 (um) conjunto por refeição ao servidor a ser atendido.

4.4.6. Guardanapos de papel, oferecidos por meio de porta-guardanapos, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido.

4.4.7. Copos descartáveis com capacidade de 180 mililitros, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido.

4.4.8. Palito de dente em embalagem individual, na quantidade de pelo menos 1 (um) por refeição ao servidor a ser atendido.

4.4.9. Colher descartável para sobremesa, na quantidade de pelo menos 1 (uma) por refeição principal ao servidor a ser atendido.

4.4.10. Linhas de servir quente e fria, com capacidade para o armazenamento de todos os alimentos constantes no cardápio a ser servido, e na quantidade suficiente para atender todos os servidores plantonistas.

4.4.11. Distribuição dos equipamentos e utensílios por Unidade de Saúde conforme quadro abaixo:

ORDEM	UNIDADE DE SAÚDE	DESCRIÇÃO
01	UPA Jaci Paraná	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.
02	Sala de Estabilização de União Bandeirantes	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.
03	SAMU Jaci Paraná	Equipamentos e materiais serão os da Unidade Pronto Atendimento de Jaci Paraná, pois estão no mesmo imóvel.
04	Sala de Estabilização de Vista Alegre do Abunã	Buffet quente e frio, cubas de Inox ou refratário, refresqueiras ou garrafa térmica, pratos raso e fundo de louça, talheres de inox, pegadores, colheres de servir e conchas de inox.

4.4.12. Distribuição/dia dos descartáveis por Unidade de Saúde conforme quadro abaixo:

ORDEM	UNIDADES DE SAÚDE	DESCRIÇÃO	QTDE POR SERVIDOR/DIA
01	P.A. Jaci Paraná; SAMU Jaci Paraná; Sala de Estabilização de Vista Alegre do Abunã; Sala de Estabilização de União Bandeirantes.	Copo 180 ml	05
		Palito de dente embalagem individual	05
		Guardanapos de papel	05
		Colher para sobremesa	03

4.5. Composição das refeições:

4.5.1. Desjejum

- a)** Café com ou sem açúcar;
- b)** Leite integral líquido ou em pó;
- c)** Pão francês e/ou massa fina;
- d)** Fruta;
- e)** Margarina ou requeijão;
- f)** Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)

4.5.2. Almoço

- a) Acompanhamento: Arroz e feijão;
- b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;
- c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;
- d) Saladas: Hortaliças cruas e legumes cozidos;
- e) Farofa;
- f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta;
- g) Suco: Polpa da fruta.

4.5.3. Jantar

- a) Acompanhamento: Arroz e Sopa;
- b) Prato proteico: Carne bovina ou frango ou peixe ou vísceras ou carne suína;
- c) Guarnição: Legume ou verdura ou massa ou preparações à base de farináceos;
- d) Salada: Hortaliças ou legumes;
- e) Farofa;
- f) Sobremesa: doce ou gelatina ou sorvetes ou fruta;
- g) Suco: Polpa da fruta.

4.6. Tabela de gêneros proteicos, frequência das preparações

4.6.1. Almoço e Jantar:

4.6.1.1. As preparações proteicas devem constar no cardápio do almoço e do jantar conforme especificação abaixo:

PRATO PROTEICO	ALMOÇO Frequência Mínima	JANTAR Frequência Mínima
Peixes: tambaqui, surubim, filhote ou dourado.	01 vez por semana	01 vez por semana
Carne bovina de primeira. (OBS: não serão utilizadas carnes bovinas com osso).	01 vez por semana	01 vez por semana
Carne bovina de segunda (OBS: não serão utilizadas carnes bovinas com osso).	02 vezes por semana	02 vezes por semana
Frango: coxa, sobrecoxa ou peito.	01 vez por semana	01 vez por semana
Vísceras: Fígado, coração, dobradinha.	01 vez por semana	01 vez por semana
Carne suína.	01 vez por semana	01 vez por semana

4.6.1.2. Os peixes deverão ser servidos em postas ou filé;

4.6.1.3. As carnes deverão obedecer aos padrões estabelecidos no **item 4.11**.

4.6.1.4. O frango deverá ser servido sem a pele;

4.6.1.5. A carne suína poderá ser servida assada ou em feijoada.

4.7. Pesos mínimos das porções servidas:

4.7.1. As porções de alimentos a serem servidas nas refeições deverão obedecer às quantidades mínimas estipuladas.

4.7.2 Deverá ser fornecida a quantidade de alimentos estipulados por refeição – Peso Líquido "per capita" com o padrão de gramagem mínima conforme quadro abaixo:

ALIMENTO	PADRÃO DE GRAMAGEM MÍNIMA	QTD. POR PESSOA
Almoço e Jantar		
Prato proteico preparado	200g	1
Arroz cozido	150g	1

Feijão ou equivalente (sopa jantar)	120g	1
Guarnição	100 g	1
Farofa	50g	1
Salada Crua	40 g	1
Salada Cozida (só para almoço)	50 g	1
Sobremesa	100g	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	1
Desjejum		
Café	50 ml	1
Leite	200 ml	1
Pão	100g	1
Fruta sem casca	80g	1
Acompanhamento	80g	1

4.8. Gêneros utilizados nas preparações:

4.8.1. Toda matéria prima alimentar e/ou alimento destinado ao consumo humano, qualquer que seja a sua origem, estado ou procedência, produzido, transportado, armazenado, ou exposto ao consumo no Município, será objeto de ação normatizadora e fiscalizadora exercida pelo Órgão de Vigilância Sanitária Municipal, nos termos da legislação Municipal, Estadual e Federal em vigor;

4.8.2. Deverão ser utilizados gêneros alimentícios, e outros materiais de consumo, de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a empresa fornecedora apresentar novas amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada;

4.8.3. O Departamento de Média e Alta Complexidade poderá vetar o recebimento e/ou utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfaçam seu controle de qualidade ou que contrariem o Código Sanitário Municipal (Lei nº 1.562, de 29/12/2003).

4.9. Do pré-preparo e preparo:

4.9.1. A contratada compromete-se realizar o pré-preparo e preparo dos produtos alimentícios, de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos, específicas para cada tipo de alimento, por pessoal apto e devidamente capacitado;

4.9.2. O pré-preparo e preparo deverá ocorrer nas instalações da cozinha da contratada.

4.9.3. A contratada obriga-se preparar as refeições, qualquer que seja a variedade, especificidade e volume das preparações, de acordo com os cardápios aprovados.

4.9.4. A contratada obriga-se preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de frituras de alimentos diferentes entre si, conforme, Informe Técnico n 11 de 5/10/2004 da ANVISA, que recomenda a não reutilização do óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra, siga os padrões estabelecidos neste Informe;

4.9.5. A contratada deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços, mesmo no caso de equipes operacionais diferentes;

4.9.6. A Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato reservar-se-á o direito de acompanhar sempre que julgar necessário todas as etapas da produção dos cardápios nas instalações da contratada.

4.10. Dos vegetais:

4.10.1. Proceder obrigatoriamente a higienização (limpeza e desinfecção) de verduras e legumes utilizando apenas produtos devidamente registrados no Ministério da Saúde.

4.10.2. Deverá utilizar somente utensílios e equipamentos de material adequado, de fácil lavagem e desinfecção, e de uso exclusivo desta área. Adquirir verduras e legumes frescos, de primeira qualidade e estarem de acordo com a legislação vigente.

4.10.3. Os hortifrutigranjeiros deverão ser recebidos o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente.

4.11. Das carnes:

4.11.1. Utilizar carnes e embutidos de primeira qualidade, sendo que na limpeza das peças deverão ser removidas nervuras, ossos e demais aparas.

4.11.2. Utilizar para as preparações destinadas ao prato principal, carnes com corte adequado e temperadas com a devida antecedência e armazenadas sob refrigeração, até o momento da cocção. As carnes congeladas deverão ser descongeladas sob refrigeração com temperatura apropriada para este fim;

4.11.3. Utilizar para o preparo de Bifes grelhados: patinho, alcatra, coxão mole, contrafilé, filé peito ou filé de coxa de frango. Utilizar para o preparo de Assados: lagarto, coxão mole, filé de coxa de frango, sobrecoxa;

4.11.4. Utilizar para o preparo de Bifes de panela e bife a role: coxão duro, lagarto, coxão mole, filé de peito de frango;

4.11.5. Utilizar para o preparo de Carne em pedaços ensopada: coxão duro, patinho, acém.

4.11.6. Utilizar para o preparo de Almôndegas, quibes, hambúrguer (não industrializados), carne moída: acém, patinho, músculo, paleta;

4.11.7. Garantir que manuseio de carnes em geral seja efetuado sobre placa de polietileno capaz de suportar frequentes desinfecções;

4.11.8. Os equipamentos e utensílios de trabalho desta área deverão ser de uso exclusivo para carnes e sua higienização deverá estar sempre de acordo com os padrões exigidos pela Vigilância Sanitária;

4.11.9 As carnes deverão conter certificação do Serviço de Inspeção Federal – SIF.

4.12. Dos cereais e leguminosas:

4.12.1. Utilizar somente arroz tipo I, extralongo e polido, conforme Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

4.12.2. Utilizar somente grãos de primeira qualidade: feijão tipo I, dos tipos carioquinha, branco, rosinha, preto; lentilha; ervilha; soja; grão-de-bico.

4.13. Calorias mínimas e distribuição dos macronutrientes por refeição:

4.13.1. As refeições deverão conter as calorias mínimas e os macronutrientes conforme abaixo:

REFEIÇÃO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	350	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.
Almoço	600	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.
Jantar	550	55 a 75% de carboidrato, 10 a 15% de proteína e 15 a 30% de gordura total.
Calorias diárias com base em uma dieta de 2.000kcal dia.		

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Da forma do prazo, local de entrega e condições de recebimento

5.1.1. A contratada deverá iniciar os serviços, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, após a assinatura do contrato, a fim de se evitar a sua caracterização como descontinuado.

5.1.2. Locais de entrega:

Nome da Unidade	Endereço
UPA Jaci-Paraná	R. José Salé, 484 - Jaci Paraná, Porto Velho - RO
Sala de Apoio A Urgência de União Bandeirantes	Avenida Amarildo Cordeiro esquina com Rua Airton Senna, S/N, Bairro Centro – Linha 101, Br – 364 – Sentido Acre. Distrito de União Bandeirantes
Samu de Jaci-Paraná	R. José Salé, 484 - Jaci Paraná, Porto Velho - RO
Sala de Estabilização do Distrito De Vista Alegre Do Abunã	Rua João Leandro Barbosa c/ João Bortoloso, S/N Br- 364 – Sentido Acre

5.1.3. Do horário de entrega:

5.1.3.1. A contratada deverá cumprir os horários estipulados para as entregas das refeições em cada Unidade de Saúde conforme segue:

Horários	
Desjejum	7:00 as 8:00
Almoço	12:00 as 13:15 h
Jantar	19:00 as 20:30h

5.2. Condições de Recebimento e Fiscalização

5.2.1. A execução deste contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por representante da CONTRATANTE, nos termos da legislação vigente.

5.2.2. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato efetuarão a fiscalização do fornecimento, a qualquer instante, solicitando à contratada, sempre que julgar conveniente, informações sobre o seu andamento. A contratada deverá, então, prestar os esclarecimentos necessários e comunicar à Comissão Fiscalizadora e/ou Fiscal do Contrato quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento ou o resultado final do fornecimento.

5.2.3. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato reservam-se o direito de exercer completa fiscalização do fornecimento a ser realizado, obrigando-se a contratada a permitir a entrada, a qualquer hora, de servidores designados por esta Secretaria Municipal de Saúde, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição de suas instalações.

5.2.4. No desempenho de suas atividades, é assegurado à Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela contratada.

5.2.5. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada.

5.2.6. A qualquer tempo, a critério da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato, **poderá** solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela contratada, sem ônus adicional para a instituição.

5.2.7. A Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato **poderá** solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios, descartáveis e materiais de limpeza utilizados pela empresa fornecedora, com a indicação de seu fabricante, ou produtos, marca comercial e amostra dos produtos.

5.2.8. A Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saúde reserva-se o direito de fiscalizar e tomar as providências legais cabíveis, relacionadas à utilização de alimentos ou produtos considerados de risco à saúde;

5.2.9. A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a contratada de total responsabilidade de fornecer o objeto do contrato, com toda cautela e boa técnica.

5.2.10. Feita à entrega pela futura contratada, o contratante, por intermédio da Comissão de Recebimento e Fiscalização das Unidades abrangidas pela contratação, verificará a sua conformidade quanto a qualidade e quantidade dos alimentos fornecidos, para a conseqüente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

5.2.11. A obrigação do Município de fiscalizar, não exime a futura contratada de suas responsabilidades diante dele e de terceiros.

5.2.12. Por ocasião da entrega, caso seja detectado que os alimentos estejam deteriorados, fora dos padrões de higiene e qualidade de consumo ou em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte e fica a contratada obrigada a substituí-los imediatamente, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.2.13. A Fiscalização, após a entrega da alimentação deve ser feita pelo servidor responsável de cada Unidade de Saúde, verificando se os mesmos estão de acordo com o que fora solicitado, devendo a unidade de saúde informar mensalmente por meio de relatório quanto ao serviço de alimentação prestado.

5.2.14. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.2.15. A contratada deverá estar rigorosamente registrada e sem débitos com o Conselho Regional de Nutrição e apta a servir refeições balanceadas, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos.

5.2.16. O responsável técnico da empresa, deverá fazer visitas regularmente nos locais que devem ser servidas as refeições, reportando-se a chefia local, coletando informações e sugestões, visando a melhoria da execução dos serviços.

6. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Após a emissão da nota de empenho 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 da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.1.1. A execução da nota de empenho deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos. (Lei 14.133, de 1º/04/2021, art. 117, caput).

6.2. Da Fiscalização

6.2.1. A empresa contratada ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, brigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pela Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA;

6.2.2. A execução das obrigações contratuais deste instrumento será fiscalizada por servidor (es) ou comissão, doravante denominado (s) FISCAL (IS), designado formalmente, com autoridade para exercer, como representante desta Secretaria, toda e qualquer ação de orientação geral, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, conforme prevê os artigos. 117 e 140 da Lei 14.133, de 1º/04/2021;

6.2.3. A existência da fiscalização da Secretaria não diminui ou altera a responsabilidade da empresa contratada.

6.2.4. 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.2.5. 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. Lei 14.133, de 1º/04/2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.2.6. 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 Decreto nº 11.246/2022, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal acompanhada das devidas requisições que deram origem ao fornecimento pela contratada, devidamente atestadas pela Administração, conforme disposto no art. 141 da Lei 14.133, de 1º/04/2021;

7.2. O prazo para pagamento da Nota Fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será de 30 (trinta) dias, contados da data de sua apresentação.

7.3. Não será efetuado qualquer pagamento de parcela controvertida à (s) empresa (s) Contratada (s) enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.4. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; VP valor da parcela paga;
I = Índice de compensação financeira = 0,000328767, assim apurado:
 $I = \frac{(TX)}{365} \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$
TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.5. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será susgado para que a Contratada tome as medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

7.6. Caso se constate erro ou irregularidade na Nota Fiscal, a ADMINISTRAÇÃO, a seu critério, poderá devolvê-la, para as devidas correções, ou aceitá-las, com a glosa da parte que considerar indevida.

7.7. Na hipótese de devolução, a Nota Fiscal será considerada como não apresentada, para fins de atendimento das condições contratuais.

7.8. A administração não pagará, sem que tenha autorização prévia e formalmente, nenhum compromisso que lhe venha a ser cobrado diretamente por terceiros, seja ou não instituições financeiras, à exceção de determinações judiciais, devidamente protocoladas no órgão.

7.9. Os eventuais encargos financeiros, processuais e outros, decorrentes da inobservância, pela licitante, de prazo de pagamento, serão de sua exclusiva responsabilidade.

7.10. A ADMINISTRAÇÃO efetuará retenção, na fonte, dos tributos e contribuições sobre todos os pagamentos à CONTRATADA.

7.11. É condição para o pagamento do valor constante de cada Nota Fiscal/Fatura, a apresentação de Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), com o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), e Certidão Negativa da Receita Estadual, Certidão Negativa Municipal e Certidão Negativa Federal, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT podendo ser verificadas

nos sítios eletrônicos.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta: O fornecedor será selecionado por meio da realização de contratação direta por Dispensa Emergencial, sob a forma ELETRÔNICA, que culminará com a seleção da proposta de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

8.2. Das exigências de Habilitação: Nos procedimentos administrativos para contratação, a Administração tem o dever de verificar os requisitos de habilitação estabelecidos nos artigos 62 a 69 da Lei 14.133, de 1º/04/2021; os quais estão estabelecidos neste Termo e no **AVISO de DISPENSA**.

8.3. Qualificação Técnica

8.3.1. Atestado de Capacidade Técnica, exclusivamente em nome da licitante, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a execução de serviços, compatíveis com o objeto a ser licitado, e ainda:

8.3.2. Os atestados emitidos por pessoa jurídica de direito privado deverão, obrigatoriamente, estar em papel timbrado com identificação e endereço da emitente, o nome completo do signatário, estando as informações ali contidas sujeitas a verificação de sua veracidade por parte da Administração.

8.3.3. Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário), atualizada, ou cadastramento definitivo emitido por órgão de Vigilância Sanitária local do fornecedor proponente.

8.3.4. Certidão de Registro da Empresa junto ao Conselho Regional de Nutrição, que comprove a inscrição da empresa e do responsável técnico (nutricionista) perante o respectivo órgão, com a indicação do objeto social compatível com o objeto da licitação.

8.3.5. A comprovação que possui ou dispõe de responsável técnico deverá ser feita por meio de contrato de prestação de serviço, ficha de registro de empregado e/ou se for sócio da empresa por meio de contrato social ou alteração desse, declaração de anuência do encargo pelo profissional ou qualquer outro meio legal admitido pelo ordenamento jurídico.

8.3.6. A licitante deverá apresentar Declaração de Atendimento ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, através da Resolução – RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004, sendo que a veracidade das informações prestadas através dessa declaração serão submetidas à verificação por parte da administração, mediante diligência ao local de preparo dos alimentos. No caso de a diligência constatar o não atendimento dos requisitos estabelecidos na declaração, a licitante será inabilitada e sujeitar-se-á à aplicação das penalidades estabelecidas para emissão de declaração falsa.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. A estimativa prévia de valor da contratação foi realizada em conformidade com a PORTARIA Nº 002/2024/SML/PVH, 003/2023, de 08 de fevereiro de 2024 e Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7/07/2021. Os parâmetros utilizados pelo Departamento de Pesquisa Mercadológica, estão devidamente enquadrados conforme Cotações ID.0415853 e Quadro Comparativo ID.0419731. Os valores estimados estão conforme quadro comparativo datado em 15/01/2026.

9.2. Em conformidade com a Pesquisa de Preços, o valor total estimado para a contratação é de **R\$ 1.133.640,00 (um milhão e cento e trinta e três mil e seiscentos e quarenta reais)**.

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. Obrigações da Contratada

10.1.1. Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei 14.133, de 1º/04/2021 e demais normas pertinentes a legislação brasileira, bem como, as normas previstas no Termo de Referência e seus Anexos, são obrigações da CONTRATADA:

10.1.2. Entregar os alimentos em transporte exclusivo e apropriado que atenda o disposto na Legislação de alimentos, conforme estabelece a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde (MS);

10.1.3. Efetuar o transporte de acordo com o disposto no Decreto nº 11.768 de 26 de Agosto de 2010 que trata do transporte e distribuição de alimentos para consumo humano, e dá outras providências.

10.1.4. Preparar a alimentação com produtos comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com as resoluções de vigilância sanitária, código de defesa ao consumidor, Resolução – RDC (ANVISA) Nº 216, de 15/09/2004 e demais normas pertinentes, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a futura contratada. Caso a CONTRATANTE detecte qualquer irregularidade exigirá a imediata substituição dos alimentos;

10.1.5. Executar o fornecimento, nos termos propostos, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, sob pena de responsabilização e rescisão contratual, pelo seu descumprimento;

10.1.6. Responsabilizar-se por qualquer dano eventualmente causado a usuários dos serviços, bem como a terceiros, por ocasião da execução dos mesmos, tais como: ingestão de alimentos de qualidade duvidosa, estragados, fora do prazo de validade, acidentes durante o transporte dos alimentos, etc, sem ônus para a CONTRATANTE. Responde ainda a contratada por quaisquer danos pessoais e/ou materiais que seus empregados ou prepostos causarem às Unidades Solicitantes;

10.1.7. Manter as instalações físicas em perfeitas condições de higiene, assegurando a Administração, a qualquer tempo, o direito de fiscalizar as instalações e/ou solicitar vistoria da Vigilância Sanitária;

10.1.8. Garantir a qualidade dos serviços prestados, respondendo, na forma da Lei, por quaisquer danos decorrentes da má execução do objeto contratual;

10.1.9. Realizar atendimento de segunda a domingo, e, para atender o serviço, deverá possuir funcionários efetivos, devidamente registrados em carteiras, incluindo um profissional Nutricionista com o devido registro no Conselho de Nutrição;

10.1.10. Manter, às suas expensas, no mínimo 1 (um) funcionário durante todo o período em que estiverem sendo servidas as refeições nas linhas de servir;

10.1.11. Não subcontratar em parte ou no todo o contrato oriundo destes serviços.

10.1.12. Enviar a documentação de liquidação de fatura para fins de pagamento, sendo isso, de inteira responsabilidade da futura contratada;

10.1.13. Selecionar, contratar e capacitar o pessoal que prestará os serviços;

10.1.14. Responsabilizar-se pelo pagamento de seus funcionários, prestadores de serviços e fornecedores e ainda, por todos os encargos incidentes sobre a remuneração, observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerado, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatício deste Município;

10.1.15. Fornecer e manter as suas expensas, todos os materiais de proteção e segurança (EPIs) indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de funcionários que atuarão na execução dos serviços, inclusive para proteção dos trabalhadores em virtude da COVID-19, segundo as normas de vigilância sanitária;

10.1.16. A contratada garantirá a boa qualidade, assepsia e integridade dos alimentos durante o deslocamento até a entrega;

10.1.17. O (s) Alimento (s) a serem adquiridos devem ser aqueles que constam no cardápio sugerido, atendendo aos padrões de identificação e qualidade dispostos na legislação de alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Saúde (MS);

10.1.18. Não serão admitidos, para efeito de recebimento, itens que estejam em desacordo ou conflitante com quaisquer especificações prescritas neste Termo de Referência e em desconformidade com os anexos do mesmo;

10.1.19. Permitir e assegurar à CONTRATADA o direito irrestrito de fiscalizar, sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as especificações;

10.1.20. Prestar à Secretaria Municipal de Saúde – SEMUSA, todos os esclarecimentos necessários à execução dos serviços;

10.1.21. Responsabilizar-se-á perante a contratante pela qualidade dos produtos oferecidos nas refeições;

10.1.22. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Comissão de Fiscalização e/ou fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.1.23. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no termo/aviso, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.1.24. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

10.1.25. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, quando for o caso;

10.1.26. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão as Unidades de Saúde para a execução do serviço;

10.1.27. Responsabilizar-se-á por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

10.1.28. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

10.1.29. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

10.1.30. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste instrumento.

10.1.31. A contratada deverá apresentar o Certificado de Boas Práticas de Fabricação (CBPF) para os materiais abrangidos pela RDC nº497, de 20/05/2021.

10.1.32. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

10.1.33. A CONTRATADA deverá cumprir a cota, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos, que dentre os (as) aprendizes a serem contratados (as) deverá ser priorizado (a) adolescente entre 14 e 18 anos que estejam em situação de vulnerabilidade ou de risco social, nos termos do art. 53, caput, incisos I a III, §§ 1º e 2º, do Decreto Presidencial n. 9.579/2018, com redação conferida pelo Decreto nº. 11.479/2023;

10.1.34. A CONTRATADA deverá orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste instrumento;

10.2. Obrigações da Contratante

10.2.1. Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao fiel cumprimento do contrato que venham a ser solicitados.

10.2.2. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento, e cumprir com as disposições contratuais.

10.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que forem executados e/ou

entregues de forma diversa da especificada neste instrumento.

10.2.4. Acompanhar e fiscalizar os serviços através da Comissão de Fiscalização e/ou Fiscal do Contrato e aplicar punições, quando for o caso, de forma prevista neste instrumento em desfavor da contratada sempre que esta der causa, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis ao caso concreto, inclusive danos causados aos usuários dos serviços, em virtude da má execução destes, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior.

10.2.5. A supervisão e recebimento dos serviços executados se dará por meio do Departamento de Média e Alta Complexidade – DMAC, que comporá uma comissão de fiscalização e/ou fiscal que será designado(o) pela autoridade superior competente, para acompanhar e fiscalizar os serviços quanto a quantidade e qualidade das refeições fornecidas, com geração de relatório mensal de certificação do cumprimento do contrato.

10.2.6. Notificar a contratada por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços;

10.2.7. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

10.2.8. Gerar e encaminhar mensalmente a escala de servidores das Unidades de Saúde para controle e transparência do serviço prestado.

10.2.9. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

10.2.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias conforme determina o Inciso XI do artigo 92 da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E APLICAÇÃO DA SANÇÕES

11.1. À contratada que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas ou infringir os preceitos legais, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e comprovados, aplicar-se-ão, conforme a natureza e gravidade da falta cometida, sem prejuízo de outras sanções pertinentes à espécie prescrita pela Lei 14.133, de 1º/04/2021 e no Decreto Municipal nº 18.892/2022, e previstas no termo/aviso e/ou contrato, as seguintes penalidades:

11.1.1. Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

11.2. No caso de não cumprimento do prazo de entrega ou execução do objeto licitado, será aplicável à CONTRATADA multa moratória de valor equivalente a 2% do valor contratual global;

11.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato, o Município de Porto Velho, garantida a prévia defesa, poderá aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no artigo nº. 156 da Lei 14.133, de 1º/04/2021, conforme enseje a situação, ficando estabelecido que havendo penalidade que culmine na aplicação de multas, estas serão no importe de até 30% do valor contratual global, no caso de inexecução total, ou até 10% do valor inadimplido, na hipótese de inexecução parcial;

11.4. Multa de até 30% (trinta por cento) do valor contratual global quando a contratada ceder o contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização da contratante, devendo reassumir o contrato no prazo máximo de 15 (quinze) dias, da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

11.5. Impedimento de licitar/contratos de qualquer órgão da Administração Direta ou Indireta, pelo prazo de até 3 (três) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer o impedimento, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho, pelo prazo de até 06 (seis) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;

11.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com órgãos da Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contrato ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

11.6.1. Impedida de licitar e contratar com Administração Direta e Indireta, aplicados conforme a seguinte graduação das faltas cometidas:

a) Gravíssima: 5 (cinco) anos, mais Declaração de Inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública. Compreende os casos de crime na execução do contrato, inexecução total e a recusa em assinar o instrumento contratual;

b) Grave: 4 (quatro) anos. Compreende os casos de retardamento da execução do objeto com prejuízo à Administração;

c) Retardamento da execução do objeto, sem prejuízo à Administração: 3 (três) anos;

11.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo;

11.8. No caso em que a CONTRATADA venha apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida a prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Porto Velho, pelo prazo de até 6 (seis) anos, sem prejuízo das multas previstas em termo/aviso e das demais cominações legais;

11.9. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso da entrega dos materiais/serviços, advir de caso fortuito ou motivo de força maior;

11.10. A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo para entrega dos materiais/serviços, deverá ser dirigida à Secretaria, no horário das 8 h às 14 horas (horário local), até a data de vencimento do prazo de entrega inicialmente estipulado, ficando a critério da Secretaria a sua aceitação;

11.11. Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 165, Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e no Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho/RO, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Termo de Referência e seus anexos e demais cominações legais.

11.13. Com fundamento no artigo 156º, § 4º da Lei 14.133, de 1º/04/2021, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Órgãos, Entidades Públicas e a Municipalidade e será descredenciada do SICAF e do cadastro de fornecedores da CONTRATANTE, pelo prazo de até 3 (três) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da contratação, a CONTRATADA que:

11.13.1. Apresentar documentação falsa;

11.13.2. Fraudar a execução do contrato;

11.13.3. Comportar-se de modo inidôneo;

11.13.4. Cometer fraude fiscal;

11.13.5. Fizer declaração falsa.

11.14. Para os fins do item 11.13.3, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 337-H, parágrafo único, 337-L e 337-M, parágrafo único, da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.15. Com fundamento nos artigos 156 e 162, incisos I a IV, da Lei 14.133, de 1º/04/2021; e no art. 156º, § 4º da Lei 14.133, de 1º/04/2021 nos casos de retardamento, de falha na execução do contrato ou de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa, a CONTRATADA poderá ser apenada, isoladamente, ou juntamente às multas definidas nos itens "11.3", "11.4", e nas tabelas 2 a 3 abaixo, com as seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até três anos;

III. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja

promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

11.16. No caso de inexecução total do objeto, garantida a ampla defesa e o contraditório, a CONTRATADA estará sujeita à aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

11.17. Configurar-se-á o retardamento da execução quando a CONTRATADA:

- a)** Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 7 (sete) dias contados da data da ordem de serviço;
- b)** Deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados;
- c)** No caso do cometimento das infrações elencadas nos subitens “11.13.1” e “11.13.2” acima, a contratada poderá ser sancionada com multa de até 5% do contrato.

11.18. A falha na execução do contrato estará configurada quando a CONTRATADA se enquadrar em, pelo menos, uma das situações previstas na tabela 3 do item 7, respeitada a graduação de infrações conforme tabela 1 deste item, e alcançar o total de 20 (vinte) pontos, cumulativamente.

TABELA 1	
GRAU DA INFRAÇÃO	PONTOS DA INFRAÇÃO
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

11.19. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração poderá aplicar multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA (R\$)
1	300,00
2	500,00
3	700,00
4	900,00
5	2.000,00
6	5.000,00

TABELA 3			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado ou por ocorrência

2	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia
3	Executar serviço incompleto, de baixa qualidade, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por ocorrência
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior.	2	Por ocorrência
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	6	Por dia e por posto
6	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
7	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por ocorrência

8	Recusar a execução de serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	5	Por ocorrência
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
10	Retirar das dependências da Administração Públicas/ Unidades Administrativas quaisquer equipamentos ou materiais previstos em contrato, sem autorização prévia.	1	Por item e por ocorrência
11	Retirar empregados ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.	4	Por empregado e por ocorrência

Para os itens a seguir, deixar de:

12	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a	1	Por empregado e por dia
----	---	---	-------------------------

	pontualidade de seu pessoal.		
13	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	Por empregado e por dia
14	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
15	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO.	1	Por ocorrência
16	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	Por ocorrência
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	Por ocorrência
18	Efetuar a reposição de empregados faltosos.	2	Por ocorrência
	Efetuar o pagamento de salários, vales-transporte, vales-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, como recolhimentos das	6	Por mês

19	contribuições sociais da Previdência Social ou do FGTS, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas.		
20	Entregar o uniforme aos empregados na periodicidade definida neste Termo de Referência e aviso.	1	Por empregado
21	Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.	1	Por ocorrência e por dia
22	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
	Creditar os		

23	salários nas contas bancárias dos empregados, em agências localizadas na cidade local da prestação dos serviços ou em outro definido pela Administração.	1	Por ocorrência e por dia
24	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta documentação exigida na Cláusula Oitava deste contrato - DOCUMENTAÇÃO FISCAL, TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA.	1	Por ocorrência e por dia
25	Apresentar notas fiscais discriminando preço e quantidade de todos os materiais utilizados mensalmente, indicando marca, quantidade total e quantidade unitária (volume, peso etc.).	4	Por ocorrência
	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para		

26	sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato.	2	Por ocorrência e por dia
27	Manter em estoque equipamentos discriminados em contrato, para uso diário.	2	Por Item e por dia
28	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	Por empregado e por ocorrência
29	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência
30	Cumprir o programa periódico de manutenção preventiva determinada em contrato.	3	Por item e por ocorrência

11.20. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

11.21. Se o valor a ser pago à CONTRATADA não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.

11.22. Se os valores das faturas e da garantia forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

11.23. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

11.24. Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, essa deve ser complementada no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contado da solicitação do CONTRATANTE.

11.25. O contrato, sem prejuízo das multas e demais cominações legais previstas no contrato, poderá ser rescindido unilateralmente, por ato formal da Administração, nos casos enumerados no art. 137, incisos I a VII, da Lei 14.133, de 1º/04/2021.

11.26. 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 Municipal.

11.27. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF pela Contratante.

11.28. No mais, em casos de inadimplemento, aplicam-se as sanções, as formas, os prazos e demais prerrogativas previstas nos arts. 96 à 130 do Decreto Municipal Lei 18.892/2023.

12. INSTRUMENTO DA CONTRATAÇÃO

12.1. Da Contratação

12.1.1. A Contratação decorrente da presente contratação, ficará subordinada às normas da Lei 14.133, de 1º/04/2021 e será instrumentalizada por intermédio da assinatura do Contrato.

12.1.2. A contratação resultante do objeto deste instrumento, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11.09.90.

12.1.3. Oficialmente convocada pela Administração com vistas à celebração do Termo Contratual, é dado à contratada o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da data da ciência ao chamamento, pela Secretaria Municipal de Saúde, para no local indicado, firmar o instrumento de Contrato.

12.2. Da Vigência

12.2.1. A vigência do contrato objeto desta contratação será de até 1 (um) ano, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser rescindido havendo conclusão do certame licitatório em andamento, oriundo do processo administrativo sob o número nº **005.000230/2025-95**, que contemplará o objeto.

12.3. Do reajuste

12.4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano, contado a partir da data do orçamento estimado pela Administração, Quadro Comparativo de Preços id. [\(0419731\)](#). Data-base: PORTO VELHO (RO), 15 DE JANEIRO DE 2026.

12.4.2. Após o interregno de um ano, e mediante requerimento da CONTRATADA devidamente assinado pelo seu responsável, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

12.4.4. 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).

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

12.4.6. 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.

12.4.7. 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.

12.4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

12.4.9. Caso a CONTRATADA não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo fixado, ocorrerá a preclusão do direito.

12.5. Da Rescisão Contratual

12.5.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

12.5.2. Constituem motivo para rescisão de contrato:

- a)** O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos.
- b)** O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos.
- c)** A lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados.
- d)** O atraso injustificado no início do serviço ou fornecimento.
- e)** A paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e previa comunicação a Administração.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação, objeto deste Termo, correrão por conta dos recursos específicos consignados na Secretaria de Municipal de Saúde - SEMUSA.

Projeto Atividade: 08.31.10.302.329.2.669 – Manutenção das Unidades do Departamento de Média e Alta Complexidade

Projeto Atividade: 08.31.10.302.329.2.280 - Manutenção do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU

Elemento de despesa: 3.3.90.39 – Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Fonte de Recursos: 01.07 – Recurso do Tesouro – Transferência de Recursos do Sistema Único de Saúde – SUS.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Termo de Referência, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

14.2. As normas disciplinadoras deste Termo de Referência serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.3. Em caso de divergência entre disposições deste Termo de Referência e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Termo de Referência.

14.4. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

14.5. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR é parte integrante do Termo de Referência (documento que faz parte da fase de planejamento de contratações públicas, com intuito de demonstrar a necessidade da contratação e instruir a elaboração do Termo de Referência definitivo);

Porto Velho/RO, 17 de março de 2026.

Responsável pela elaboração:

Carla Dominique Brambilla Watanabe
Gerente II - DIAC/DEA/CGAF/SEMUSA

Analisado por:

Geison Felipe Costa da Silva
Diretor Executivo de Administração

Ricardo Guedes Brandao
Coordenador de Gestão Administrativa e Financeira

Aprovado por:

Francisca Rodrigues Nery
Diretora DMAC/SEMUSA

Aline Silva Lima
Gerente DMAC/SEMUSA

AUTORIZAÇÃO DA DESPESA: Declaro estar ciente dos principais riscos desta contratação e AUTORIZO O PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO na forma legal, conforme competência prevista na Lei complementar Municipal 1.000, de 07/01/2025.

Jaime Gazola Filho
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA, apresentou uma justificativa para a dispensa do ETP, ID 0345100, no qual a pasta administrativa esclarece:

“(…) Dessa forma, considerando que os objetos contidos no Termo de Referência são de amplo conhecimento por parte desta SEMUSA, assim como, caracterizam-se por ser de baixa complexidade e valor, repisamos que a ausência do ETP Risco não incidirá em dano ao erário, ou ainda, prejudicará a condução do certame, nos termos das legislações retrocitadas.”

Nesse sentido, o **art. 4º, § 1º, do Decreto Municipal nº 20.205/2024** estabelece que:

§ 1º A elaboração do Estudo Técnico Preliminar será **facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do Art. 75 deste Decreto e do § 7º do Art. 90 da Lei nº 14.133 de 1º/04/2021**; e será dispensada na hipótese do inciso III do Art. 75 da Lei nº 14.133 de 1º/04/2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos.



Documento assinado eletronicamente por **Leticia Bento Dias Polenis, Assessor(a)**, em 19/03/2026, às 13:18, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Geison Felipe Costa da Silva, Diretor(a)**, em 19/03/2026, às 14:04, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Guedes Brandão, Coordenador(a)**, em 19/03/2026, às 16:16, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Jaime Gazola Filho, Secretário(a)**, em 20/03/2026, às 09:00, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Francisca Rodrigues Nery, Diretor(a)**, em 20/03/2026, às 09:35, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Carla Dominique Brambilla Watanabe, Gerente**, em 20/03/2026, às 10:43, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.portovelho.ro.gov.br/sei> informando o código verificador **0665596** e o código CRC **36E4952C**.

