



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CONTRATOS, CONVÊNIOS E LICITAÇÕES - SMCL
Departamento de Gestão de Compras - SMCL-DGC

TERMO DE REFERÊNCIA DEFINITIVO Nº377/2026/SMCL-DGC- RETIFICADO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 005.000230/2025-95 SEI-PVH		
Unidade Orçamentária: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUSA	Cadastro:	
Nome do requisitante: Aline Silva Lima - DMAC/SEMUSA	Setor/Departamento: DMAC/SEMUSA	Data do Pedido: 25/07/2025
Francisca Rodrigues Nery - Diretora - DMAC/SEMUSA		

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente termo de referência tem por objeto a Contratação regular 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 para atender as necessidades Secretaria Municipal de Saúde - SEMUSA, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE 1							
UPA JACI PARANÁ e BASE DESCENTRALIZADA DO SAMU							
ITI	CAT	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR TOTAL R\$		
1	3697	Contratação regular 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, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.	Serviço	1	R\$ 741.240,00		
DETALHAMENTO DO SERVIÇO - LOTE 1							
ITI	CAT	DESCRIÇÃO	UNID. DE MED	QUANT. 12 MESES	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO)
1.1	3697	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;	Und.	870	R\$ 10.440,00	R\$ 18,00	R\$ 15.660,00
							R\$ 187.920,00

		f) Acompanhamento (ovos mexidos ou queijo e presunto ou cuscuz ou equivalente)						
1.2	3697	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.	870	10.440	R\$ 28,00	R\$ 24.360,00	R\$ 292.320,00
1.3	3697	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.	870	10.440	R\$ 25,00	R\$ 21.750,00	R\$ 261.000,00
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$ 741.240,00								

LOTE 2					
DISTRITO DE VISTA ALEGRE DO ABUNÃ - SALA DE ESTABILIZAÇÃO					
ITEM	CAT	DESCRIÇÃO	UNID.	QUAN	VALOR TOTAL R\$
2	3697	Contratação regular 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, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.	Serviço	1	R\$ 282.240,00

DETALHAMENTO DO SERVIÇO - LOTE 2								
ITEM	CAT	DESCRIÇÃO	UNID. DE MED.	QUANT. MESES	QUANT. TOTAL 12 MESES	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENS. (QUANT. MENS. X VALOR UNITÁRIO) R\$	VALOR TOTAL (QUANT. 12 MESES X VALOR UNITÁRIO) R\$
2.1	3697	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.	240	2.880	R\$ 18,00	R\$ 4.320,00	R\$ 1.840,00
2.2	3697	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.	240	2.880	R\$ 40,00	R\$ 9.600,00	R\$ 15.200,00
2.3	3697	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.	240	2.880	R\$ 40,00	R\$ 9.600,00	R\$ 15.200,00
TOTAL DO LOTE 2							R\$ 282.240,00	
LOTE 3								
DISTRITO DE UNIÃO BANDEIRANTES - SALA DE ESTABILIZAÇÃO								

ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3	3697	Contratação regular 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, 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, pelo período de 12 meses podendo ser prorrogado.	Serviço	1	R\$ 204.480,00	
DETALHAMENTO DO SERVIÇO - LOTE 3						
ITEM	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	3697	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.	240	R\$ 18,00	R\$ 4.320,00
3.2	3697	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.	240	R\$ 28,00	R\$ 6.720,00
		Jantar- servidores a) Acompanhamento: Arroz e Sopa;				

3.3	3697	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.	240	2880	R\$ 25,00	R\$ 6.000,00	R\$ 72.000,00
TOTAL DO LOTE 3							R\$ 204.480,00	
Valor Total Estimado da contratação em R\$ 1.227.960,00 (um milhão e duzentos e vinte e sete mil e novecentos e sessenta reais).								

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto constante nos ANEXOS deste Termo de Referência e o respectivo código de Serviço (CATSERV) do sistema SIASG/COMPRASNET, prevalecerá as especificações do Termo de Referência.

1.3. 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.

1.4. Esta licitação 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 14.133/2021. 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 edital, 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 005.000230/2025-95**, visa motivar o serviço pretendido nos autos, em atendimento ao que preceitua a legislação aplicável, em especial o contido na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021. 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 a Minuta do Termo de Referência id. 0807588 elaborada pelo setor competente, devidamente aprovada pelo Ordenador de Despesas.

2.1.1. 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. Da justificativa da SEMUSA

2.2.1. A presente Descrição da Necessidade da Contratação, extraída dos autos id. Estudo Técnico Preliminar [\(0806508\)](#) .

2.2.2. Importante consignar que a justificativa da necessidade e da quantidade estimada no processo, em razão do consumo, foi encaminhada pelo Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC desta Secretaria, que detém conhecimento e informações pertinentes para a correta instrução processual na fase de planejamento.

Departamento de Média e Alta Complexidade - DMAC:

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 detalhes 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 copeiros 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.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. Conforme informações do Estudo Técnico Preliminar – ETP, a solução escolhida está definida no **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)** id. 0806508.

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.

4.2. Da subcontratação

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

4.3. Alteração Subjetiva

4.3.1. 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 licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do produto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

4.4. Da Garantia Contratual

4.4.1. 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.

4.4.2. 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**.

4.4.3. 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;

4.4.4. 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.

4.4.5. 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.

4.4.6. 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.

4.4.7. 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;

4.4.8. 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);

4.4.9. 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;

4.4.10. 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.

4.5. Da prestação dos serviços:

4.5.1. A prestação dos serviços, objeto deste Projeto Básico por parte da contratada, realizar-se-á mediante:

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

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

4.4.4. 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 Termo de Referência.

4.4.5. 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.

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

4.4.7. 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;

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

4.4.9. 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;

4.4.10. 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.

4.4.11. 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;

4.4.12. 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).

4.4.13. A produção e distribuição das refeições deve seguir o quantitativo diário estimado no item 1.1 para os servidores que estiverem cumprindo 12 (doze) horas de plantão diurno ou noturno nas Unidades de Saúde deste termo;

4.4.14. 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);

4.4.15. 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;

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

4.4.17. A Contratada deverá apresentar cardápios mensais elaborados por profissional nutricionista contratado da empresa, tendo como referência a sugestão de cardápio no item 4.7., deste instrumento devidamente aprovada pelo Departamento de Media e Alta Complexidade – DMAC/SEMUSA.

4.4.18. 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;

4.4.19. 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.

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

4.4.21. 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;

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

4.4.23. 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 4.7 desta termo;

4.4.24. 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.

4.4.25. 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 4.7.

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

4.4.27. 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;

4.4.28. 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.

4.4.29. 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.

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

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

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

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

4.5. Do transporte das refeições

4.5.1. 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;

4.5.2. 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;

4.5.3. 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;

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

4.6.1. 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 no item **4.6.12.** e **4.10.** deste termo:

4.6.2. 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;

4.6.3. 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;

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

4.6.5. 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;

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

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

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

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

4.6.10. 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 em questão, conforme itens 4.6.11;

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

ORDEN	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.

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

ORDEN	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

4.7. Composição das refeições

4.7.1. 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)

4.7.2. 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.

4.7.3. 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.

4.8. Tabela de gêneros proteicos, frequência das preparações

4.8.1. Almoço e Jantar:

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

ATO 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

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

4.8.1.3. As carnes deverão obedecer aos padrões estabelecidos no item 12.

4.8.1.4. O frango deverá ser servido sem a pele;

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

4.9. Pesos mínimos das porções servidas

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

4.9.2. 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

4.10. Gêneros utilizados nas preparações

4.10.1. 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;

4.10.2. 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;

4.10.3. 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 de Dezembro de 2003).

4.11. Do pré-preparo e preparo

4.11.1. 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;

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

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

4.11.4. 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 nº 11 de 5 de outubro de 2004 da ANVISA, que recomenda a não reutilização do óleo proveniente de frituras, mas que caso ocorra, siga os padrões estabelecidos neste Informe;

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

4.11.6 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.

4.12. Dos vegetais

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

4.12.2. 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.

4.12.3 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.

4.13. Das carnes

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

4.13.2. As carnes deverão obedecer ao *per capita* estabelecido no ANEXO III;

4.13.3. 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;

4.13.4. 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;

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

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

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

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

4.13.9. 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;

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

4.14. Dos cereais e leguminosas

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

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

4.15. Calorias mínimas e distribuição dos macronutrientes por refeição

4.15.1. 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.

4.15.2. Calorias diárias com base em uma dieta de 2.000kcal dia.

5. EXECUÇÃO DO OBJETO

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

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

5.2. Locais e horário 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

5.2.1. 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

5.3. Do Recebimento e Fiscalização:

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

5.3.2. 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;

5.3.3. 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;

5.3.4. 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;

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

5.3.6. 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;

5.3.7. 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;

5.3.8. 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;

5.3.9. 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.

5.3.10. 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 consequente aceitação/aprovação dos mesmos de modo a comprovar o atendimento às especificações estabelecidas no cardápio.

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

5.3.12. 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.

5.3.13. 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;

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

5.3.15. 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;

5.3.16. 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;

5.4. Do Transporte Das Refeições

5.4.1. 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;

5.4.2. 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;

5.4.3. 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;

5.4.4. 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;

6. GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

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

6.1.2. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.2. Da Fiscalização

6.2.1. A empresa contratada ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-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 nº 14.113/21](#);

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. [\(Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II\)](#);

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 = 0,00016438, 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 sustado 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. Critério de Seleção do Fornecedor

8.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de Licitação na modalidade Pregão na forma Eletrônica com fundamento na Lei nº 14.133/2021, que culminará com a seleção da Proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

8.1.2. Critério de Julgamento da Proposta de Preços. O julgamento da proposta de preços dar-se-á pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE** conforme inciso i, art. 33 da Lei nº 14.133/2021, observadas as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho definidos no edital.

8.1.3. O julgamento por menor preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação, consoante art. 34 da Lei nº 14.133/2021.

8.2. Exigências de Habilitação

8.2.1. As 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 n. 14.133/2021; Jurídica; Fiscal; Social; Trabalhista; Qualificação Econômico-Financeira; e Qualificação Técnica as quais estão estabelecidas neste termo e no Edital de licitação.

8.2.2. Qualificação econômico-financeira: A qualificação econômico-financeira tem por finalidade assegurar que a empresa possua condições de cumprir integralmente as obrigações assumidas, prevenindo riscos de inadimplemento, paralisação dos serviços e prejuízos à Administração Pública. Diante desse contexto, para este objeto deverá *comprovar patrimônio líquido mínimo ou Capital Social integralizado **igual ou superior a 5% (cinco por cento)** do valor estimado da contratação (ou do item/ lote para o qual apresentar proposta), de acordo com inciso I, artigo 8 da Instrução Normativa nº 1/2026/SMCL-SEL* sendo suficientes para a aferição da capacidade econômico-financeira dos licitantes no presente. As licitantes em recuperação judicial poderão participar desta licitação, devendo apresentar a documentação formal exigida no edital de licitação nos moldes das legislações pertinentes e cumprir os demais requisitos normais de qualificação técnica e regularidade fiscal exigidas.

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. 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;

8.3.4. 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.

8.3.5. 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

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

8.4. Dos benefícios da Lei nº 123/2006 e suas alterações

8.4.1. Quanto à aplicação dos benefícios CONDICIONADAS ÀS NORMAS DA LEI Nº 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES, para fins de participação nesta Licitação, os quantitativos do objeto deste termo estão classificados da seguinte forma:

a) ITEM/LOTE COM VALORES ACIMA DE R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão para PARTICIPAÇÃO AMPLA CONCORRÊNCIA, e não se aplicará a regra COTA RESERVADA para este objeto, por não ser vantajoso para a administração, conforme o artigo 49 da Lei 123/2006 e suas alterações.

Art. 49. Não se aplica o disposto nos [arts. 47 e 48 desta Lei Complementar](#) quando: [\(Vide Lei nº 14.133, de 2021](#)

[...]

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

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.1185736 e Quadro Comparativo ID.1229569. Os valores estimados estão conforme quadro comparativo **datado em 14/07/2026**.

9.2. Em conformidade com a Pesquisa de Preços, o valor total estimado para a contratação é de **R\$ R\$ 1.227.960,00 (um milhão e duzentos e vinte e sete mil e novecentos e sessenta reais)**.

10. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

10.1. Das obrigações da CONTRATADA

10.1.1. Além das obrigações resultantes da aplicação da Lei nº 14.133/2021 e demais normas pertinentes, bem como as previstas neste termo, são ainda obrigações da Contratada:

10.1.1. 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);

10.1.2. 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.

10.1.3. 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;

10.1.4. 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;

10.1.5. 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;

10.1.6. 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;

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

10.1.8. 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;

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

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

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

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

10.1.13. 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;

10.1.14. 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;

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

10.1.16. 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);

10.1.17. 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 da mesma;

10.1.18. 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;

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

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

10.1.21. 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;

10.1.22. 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 edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

10.1.24. 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;

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

10.1.26. 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;

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

10.1.28. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;

10.1.29. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação

10.1.30. 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.

10.1.31. 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;

10.1.32. 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 contrato;

10.1.33. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na aquisição dos objetos solicitados, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado.

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 editalícias e contratuais;

10.2.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que forem executados e/ou entregues de forma diversa da especificada neste Termo de Referência;

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 termo de referência 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 14.133/2021;

11. INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

11.1. Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições da presente contratação, serão aplicadas as penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, e também aplicar-se-ão as seguintes sanções administrativas, garantida sempre a ampla defesa e o contraditório:

11.2. 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 nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 18.892/2022, e previstas no Edital e/ou contrato, as seguintes penalidades:

11.2.1. Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

11.3. 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;

11.4. 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 nº. 14.133/2021, 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;

11.5. 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;

11.6. Impedimento em licitações/contratos de qualquer órgão da Administração Direta ou Indireta, pelo prazo de até 3 (três) anos quando, por culpa da CONTRATADA, ocorrer a suspensão, e se for o caso, descredenciamento do Cadastro de Fornecedores do Município de Porto Velho, pelo prazo de 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;

11.7. 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;

11.7.1. Impedimento em participar de licitação e contratar com Administração Direta e Indireta, aplicados conforme a seguinte gradação 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;

11.8. 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;

11.9. 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 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e das demais cominações legais;

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

11.11. 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;

11.12. 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, da Lei 14.133/2021;

11.13. 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.

11.14. Com fundamento no artigo 156º, § 4º da Lei nº 14.133/2021, 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:

11.14.1. Apresentar documentação falsa;

11.14.2. Fraudar a execução do contrato;

11.14.3. Comportar-se de modo inidôneo;

11.14.4. Cometer fraude fiscal;

11.14.5. Fizer declaração falsa.

11.15. Para os fins do item 12.13.3, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 337-H, parágrafo único, 337-L e 337-M, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

11.16. Com fundamento nos artigos 156 e 162, incisos I a IV, da Lei nº 14.133/2021; e no art. 156º, § 4º da Lei nº 14.133/2021 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 a Administração do Tribunal de Contas da União (TCU), Órgãos, Entidades Públicas e a Municipalidade, por prazo não superior a 3 (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.

11.17. 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.

11.18. 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.

11.19. 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

11.20. 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	
2	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	1	
3	Executar serviço incompleto, de baixa qualidade, paliativo, substitutivo como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	
4	Fornecer informação falsa de serviço ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior.	2	
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	6	
6	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	

7	Utilizar as dependências da CONTRATANTE para fins diversos do objeto do contrato	5	
8	Recusar a execução de serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado	5	
9	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	
10	Retirar das dependências da Administração Públicas/ Unidades Administrativas quaisquer equipamentos ou materiais previstos em contrato, sem autorização prévia.	1	
11	Retirar empregados ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia da CONTRATANTE.	4	
12	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	1	
13	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	
14	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	
15	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela FISCALIZAÇÃO	1	
16	Cumprir determinação da FISCALIZAÇÃO para controle de acesso de seus empregados.	1	
17	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da FISCALIZAÇÃO.	2	
18	Efetuar a reposição de empregados faltosos	2	
19	Efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, como recolhimentos das 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	6	
20	Entregar o uniforme aos empregados na Periodicidade definida neste Termo de Referência e Edital.	1	
21	Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.	1	
22	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista, previdenciária e outros documentos necessários à comprovação do cumprimento dos demais encargos trabalhistas	2	

23	Creditar os salários nas contas bancárias dos empregados, em agências localizadas na cidade local da prestação dos serviços ou em outro definido pela Administração	1	
24	Entregar ou entregar com atraso ou incompleta documentação exigida na Cláusula Oitava deste contrato – DOCUMENTAÇÃO FISCAL, TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIA.	1	
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	
26	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida por força do contrato	2	
27	Manter em estoque equipamentos discriminados em contrato, para uso diário.	2	
28	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los.	2	
29	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	
30	Cumprir o programa periódico de manutenção preventiva determinada em contrato	3	

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

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

11.23. 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.

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

11.25. 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.

11.26. 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 nº 14.133/2021.

11.27. 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.

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

11.29. No mais, em casos de inadimplemento, aplicam-se as sanções, as formas, os prazos e demais

prerrogativas previstas nos arts. 95 à 130 do Decreto Municipal Lei 18.892/2023. (SANÇÕES ADMINISTRATIVAS);

12. INSTRUMENTO DA CONTRATAÇÃO

12.1. A Contratação decorrente da presente Licitação, ficará subordinada às normas da Lei nº 14.133/2021, art. 92, instrumentalizada por intermédio da **assinatura do Contrato**.

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

12.3. 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.

12.3. Da Vigência

12.3.1. A vigência do contrato objeto desta contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser renovado por iguais e sucessivos períodos, mediante Termo Aditivo, conforme preconiza a legislação vigente, observando o limite de vigência máxima decenal, na forma prevista no **artigo 107**, da Lei 14.133/2021 e suas alterações, desde que haja expressa manifestação da Administração.

12.4. Do reajuste

12.4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 1 (um) ano, contado a partir da data do orçamento estimado pela Administração, Quadro Comparativo de Preços id.1229569 Data-base: PORTO VELHO (RO), 14 DE JULHO 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 motive 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 prévia comunicação a Administração.

13. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas com o objeto desta contratação serão custeadas com recursos oriundos da seguinte Dotação Orçamentária, Programa de Trabalho e Elemento de Despesas, também explicitados e constantes da respectiva Nota de Empenho:

Projeto Atividade	
08.31.10.302.329.2.669	Manutenção das Unidades do Departamento de Média e Alta Complexidade
08.31.10.302.329.2.280	Manutenção do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU

Elemento de despesa: 4.4.90.39 – serviço

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, 20 de julho de 2026.

Elaboração deste:

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

Francisca Rodrigues Nery
DMAC/SEMUSA

Aline Silva Lima
DMAC/SEMUSA

Analisado por:

Geison Felipe Costa da Silva
Diretor Executivo de Administração

Ricardo Guedes Brandão
Coordenador de Gestão Administrativa e Financeira - CGAF

Aprovo nos termos da Lei:

AUTORIZO O PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO na forma legal, conforme competência prevista na Lei nº 14.133/2021

Sandra Maria Petillo Cardoso
Secretária Municipal de Saúde

ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA

Estudo Técnico Preliminar - ETP (id. 0806508)

O Estudo Técnico Preliminar é considerado parte integrante do Termo de Referência, e o mesmo poderá ser adquirido junto ao **EDITAL DE LICITAÇÃO**, disponibilizados no Portal da Prefeitura de Porto Velho (www.portovelho.ro.gov.br) e Link: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>.



Documento assinado eletronicamente por **Leticia Bento Dias Polenis, Assessor(a)**, em 20/07/2026, às 13:48, 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 20/07/2026, às 13:57, 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 21/07/2026, às 13:02, conforme art. 17, § 1º, do Decreto nº 21.393, de 07 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Sandra Maria Petillo Cardoso, Secretário(a)**, em 21/07/2026, às 14:00, 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 21/07/2026, às 15:54, 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 21/07/2026, às 16:53, 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 **1244685** e o código CRC **BE4F319B**.



Referência: Processo nº 005.000230/2025-95

SEI nº 1244685