



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CONTRATO Nº 293 /2025

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS TIPO QUENTINHAS, PARA SUPRIR AS DEMANDAS DOS SERVIDORES QUE TRABALHAM EM TEMPO INTEGRAL (12H) VINCULADOS AO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU, QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMUS, POR INTERMÉDIO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA, MEDIANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DORAVANTE ESTABELECIDAS.

BASE LEGAL: FEDERAL: LEI Nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E ALTERAÇÕES.

MUNICIPAL: LEI Nº 4.830/07, DECRETO Nº 60.157/2024 E PROCESSO Nº 15901.017841/2025.

2ª (SEGUNDA) PARCELA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ARP Nº 28/2025/CPL/PMSL/MA, PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 90.029/2024/CPL/PMSL/MA, PROCESSO SEI Nº 15901.000247/2024.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS, por intermédio do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.816.886/0001-98, com sede na rua Dep. Raimundo Vieira da Silva, n. 2000, Parque do Bom Menino, Centro, nesta cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão, neste ato representada por sua titular a Sr.(a) **ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA**, portador(a) da carteira de identidade nº. **0000616983964**, expedida pela SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº. **629.335.313-72**, residente e domiciliado(a) nesta cidade, doravante denominada de **CONTRATANTE** e a empresa **PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua José Bonifácio, Nº 14 – Cohama, nesta cidade, CEP: 65074-140, e-mail: primeservicosszlz@primeservicosszlz.com.br, comercial@primeservicosszlz.com.br, inscrita no CNPJ sob o nº. 12.032.656/0001-75, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) **NIRVANDO BUHATEM MATOS**, portador(a) da C.I. nº 024507422003-0 SSP-MA e CPF nº 452.976.733-72, doravante denominada de **CONTRATADA**, firmam o presente Contrato, que se regerá pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a legislação que rege a espécie, atendidas as cláusulas e condições que se anunciam a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO PROCEDIMENTO

1. O presente Contrato obedece aos termos do Edital da Proposta e da Lei nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, Lei Municipal nº 4.830/07 e Decreto nº 60.157/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

1. O presente instrumento tem por objeto a **Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas tipo quentinhas para suprir as demandas dos servidores que trabalham em tempo integral (12hs) vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência –SAMU**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, constante no anexo I do Edital de licitação em epígrafe e em conformidade com a proposta da CONTRATADA.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

2. Compõem o objeto da contratação:

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	PREÇO R\$	
				UNIT.	TOTAL
01	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS TIPO QUENTINHAS em embalagens com três divisórias. Dimensões: Aproximadamente 24 cm de largura por 24 cm de comprimento, acompanhada de garfo, faca e ou colher descartáveis. Tamanho das divisórias: Divisória 01: Aproximadamente 24cm X 15cm para arroz; Divisória 02: Aproximadamente 14cm X 13cm para feijão; Divisória 03: Aproximadamente 10cm X 13cm para a salada ou guarnição; Conteúdo/composição: I – Entrada: Salada (crua, cozida, refogada e/ou com azeite de oliva) podendo conter no mínimo 02 (dois) dos seguintes vegetais: cenoura, beterraba, alface, acelga, chuchu, rúcula, manjerição, abóbora, repolho, batata inglesa, batata doce e outros. A salada crua deverá ser acondicionada em embalagem individual, separadamente dos alimentos quentes. II – Arroz (160g) cozido, tipo I, extra, 1ª qualidade, grãos inteiros e longos. (Preparações variadas: branco, baião de dois, de cenoura e etc.)	Unid.	24.504	R\$ 11,38	R\$ 278.855,52
VALOR TOTAL					R\$ 278.855,52

3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

3.1. O Termo de Referência;

3.2. O Edital da Licitação;

3.3. A proposta do contratado;

3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. SUSTENTABILIDADE:

1.1. O fornecimento de refeições prontas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) por meio do sistema descentralizado (alimentação transportada) pode ter diversos impactos ambientais que devem ser considerados e gerenciados:

a) Embalagens Descartáveis: Se as refeições são embaladas em recipientes descartáveis, isso pode gerar um aumento no volume de resíduos sólidos, contribuindo para a poluição ambiental, a menos que medidas adequadas de reciclagem ou disposição seletiva sejam implementadas.

b) Consumo de Recursos Naturais: O processo de produção de alimentos e embalagens pode envolver a

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

utilização intensiva de recursos naturais, como água, energia e matéria-prima. O gerenciamento responsável desses recursos é crucial para reduzir os impactos ambientais.

c) Transporte e Emissões de Gases de Efeito Estufa: O transporte das refeições do local de preparo até os pontos de entrega no SAMU pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, especialmente se for utilizado transporte motorizado. Estratégias para minimizar essas emissões, como o uso de veículos eficientes e práticas logísticas sustentáveis, podem ser adotadas.

d) Gestão de Resíduos: A geração de resíduos alimentares e de embalagens pode impactar o meio ambiente se não for gerenciada de maneira adequada. A implementação de práticas de redução de resíduos, reciclagem e compostagem pode ajudar a mitigar esses impactos.

f) Sustentabilidade na Produção de Alimentos: O tipo de alimentos fornecidos também pode ter impactos ambientais significativos, dependendo de práticas agrícolas, métodos de produção e origens dos produtos. O estímulo ao fornecimento de alimentos locais e orgânicos pode reduzir esses impactos.

g) Consumo de Energia: As instalações de preparo das refeições consomem energia. Estratégias para aumentar a eficiência energética, como a adoção de equipamentos eficientes e fontes de energia renovável, podem ser consideradas.

h) Impactos Locais na Biodiversidade: A produção agrícola intensiva e outras práticas relacionadas à produção de alimentos podem ter impactos negativos na biodiversidade local. A escolha de fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis pode ajudar a mitigar esses impactos.

2. SUBCONTRATAÇÃO:

2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3. GARANTIA DA EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. Não haverá exigência da garantia da contratação prevista no art. 39 do Decreto Municipal nº 60.155/2024, tendo em vista que, não se aplica a nenhuma hipótese prevista no inciso I do referido decreto.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR

1. O Valor total do seguinte contrato importa em **R\$ 278.855,52 (Duzentos e setenta e oito mil e oitocentos e cinquenta e cinco reais e cinquenta e dois centavos).**

1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Unidade Orçamentária	15901
Projeto Atividade	1030202232.203; 1030202232.203
Natureza de Despesas	3.3.90.39; 3.3.90.39
Fonte do Recurso	1600000000; 1621000000
Ficha	83; 88
Nota de Empenho	1160/2025 e 1155/2025

CLÁUSULA SEXTA– DO FORNECIMENTO

1. O fornecimento das refeições prontas tipo quentinhas envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição conforme o padrão de alimentação estabelecido e de acordo com os quantitativos e respectivos horários definidos no presente contrato.

Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.

E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

2. As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, usando embalagem térmica descartável tipo marmitex em isopor com tampa e 4 divisórias, capacidade de 1.200ml, com controle quantitativo de todos os itens devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) descartáveis. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições.

3. A alimentação deve ser acondicionada em embalagens descartáveis e transportadas em caixas isotérmicas, tipo “hot box”, veículo próprio e exclusivo para este fim, conforme legislação vigente.

4. A Contratada deverá garantir todas as condições necessárias para a execução de todas as atividades necessárias, para o cumprimento do objeto descrito no presente contrato, dentre as quais se destacam:

4.1. Central de produção para a produção das refeições;

4.2. Equipamentos e Utensílios próprios e adequados para a distribuição das refeições através do sistema descentralizado (alimentação transportada).

4.3. Elaboração de cardápios diários para aprovação junto à Contratante com periodicidade mínima de 30 dias e atualizados trimestralmente.

4.4. Porcionamento padrão individualizado ou conforme preconizado pelo Contratante;

4.5. Controle da temperatura das preparações e em toda linha de distribuição;

4.6. Coleta de amostras da alimentação preparada para análise conforme norma da vigilância sanitária;

4.7. A preparação, a conservação e o transporte das refeições, devem estar em conformidade com os Padrões e as Normas Técnicas da portaria CVS 15 de 07/11/91; RDC 275 DE 21/10/02 e RDC 216 DE 15/09/04.

5. O objeto do presente contrato deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de alimentação, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

6. O objeto do presente contrato, deverá ser executado nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7. A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições poderão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, sempre que necessário, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado, satisfatório e seguro.

8. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

8.1. As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, devendo ser fornecidos copos de 200 ml para suco e talheres (garfo, faca e colher). Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
	a) Arroz



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

Almoço e jantar para funcionários	b) Feijão
	c) Prato principal a base de alimentos de origem animal (carne, frango ou peixe), com opções
	d) Guarnição a base de legumes ou vegetais cozidos ou macarrão ou farofa, e etc.
	e) Salada a base de vegetais crus
	f) Sobremesas constituídas por frutas da época, gelatinas (com ou sem creme de leite) ou doces. Deverá haver opção de fruta da época para sobremesa quando a mesma for doce.

9. DAS DISTRIBUIÇÕES DAS REFEIÇÕES

9.1. A distribuição das refeições deverá ser efetuada da seguinte forma:

9.1.1. As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, usando embalagem térmica descartável tipo marmiteix em isopor com tampa e 4 divisórias, capacidade de 1.200ml, com controle quantitativo de todos os itens devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) descartáveis. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito (sachê) embalados individualmente. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições.

10. DOS CARDÁPIOS

10.1. Para elaboração dos cardápios e atendimento deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no Anexo I “Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios”.

10.2. Deverão ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências nos hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito as influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos sócio culturais.

10.3. Os cardápios das refeições destinadas aos funcionários deverão ser elaborados pela CONTRATADA e apresentados completos à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

10.4. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas, com periodicidade mínima de 30 dias e atualizados trimestralmente.

10.5. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados atendendo as leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

8.10.1.5. Durante a execução do fornecimento de refeições prontas tipo quentinhas a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

10.6. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo



PREFEITURA DE SÃO LUÍS

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- SEMUS -

CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

10.7. O cardápio de funcionários deverá obedecer a seguinte frequência (almoço e jantar):

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina	06 vezes por semana
Carne suíno	01 vez por mês (almoço)
Fígado bovino	01 vez por mês (almoço)
Feijoada	01 vez por mês (almoço)
Mocotó	01 vez por mês (almoço)
Aves	06 vezes por semana
Peixes	01 vez por semana
Salada (crua, cozida, refogada e/ou com azeite de oliva)	Diário e obrigatório
Guarnições -Legumes ou vegetais cozidos ou -Massas ou -Farofa	Diário e obrigatório
Frutas	10 vezes por semana
Doce	04 vezes por semana

10.8. Quando o cardápio incluir pratos como Fígado, Feijoada, Mocotó e Carne Suína, deverá ser disponibilizada uma opção alternativa de frango ou carne para substituição, a fim de atender às preferências alimentares dos funcionários. Essa opção de substituição visa garantir que todos os colaboradores tenham uma escolha adequada de acordo com suas restrições ou preferências alimentares.

11. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS UTILIZADOS

11.1. Gêneros alimentícios, materiais de consumo e produtos de limpeza deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. Todos os produtos apenas serão utilizados após aprovação do Contratante.

11.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

Espetos, iscas grelhadas, strogonoff	Alcatra, contra filé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

11.3. Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de piratinga ou pescada com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

11.4. Os embutidos usados deverão ser de ótima qualidade e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

11.5. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

11.6. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

11.7. O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade.

11.8. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

11.9. O feijão deverá ser das variedades: cariquinho, sempre verde, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

12. DOS RECEBIMENTOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS

12.1. A Contratada deverá:

12.1.1. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras quando solicitado pela CONTRANTE.

12.1.2. A integridade e a higiene da embalagem;

12.1.3. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

12.1.4. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas;

12.1.5. As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;

12.1.6. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

12.1.7. Deverá ser realizado o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente.

13. DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

13.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 2°C com tolerância até 4°C
Carnes congelada	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

14. DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

14.1. No ato do recebimento deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

14.2. Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Hortifrutigranjeiros congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4°C e 7°C
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente

15. PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

15.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Produtos industrializados	Temperatura conforme registrada na embalagem
---------------------------	--

16. DO LEITE E DERIVADOS

16.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

16.2. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

16.3. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

17. DOS ESTOCÁVEIS

17.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

17.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

18. DOS DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

18.1. Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

18.2. Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

19. DO ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E OUTROS

19.1. Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie.

19.2. Caixas de madeira não deverão ser mantidas na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição.

19.3. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, deverão ser apoiados sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 15 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para garantir a circulação de ar.

19.4. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm. E organizados de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.; e dispostos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar.

19.5. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento e conservar alinhando o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação.

19.6. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos; identificando todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente.

19.7. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados.

19.8. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados.

19.9. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

19.10. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

19.11. Os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

19.12. Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

19.13. Os alimentos deverão ser refrigerados e congelados em volumes com altura máxima de 10 cm ou



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

19.14. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

19.15. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

19.16. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

19.17. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

19.18. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

19.19. É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

19.20. Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registrado em planilha específica;

19.21. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

19.22. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4º C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

19.23. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4º C) ou sob congelamento (-18ºC), desde que devidamente etiquetados;

19.24. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

19.25. Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

19.26. Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

19.27. O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

20. DO QUADRO DE PESSOAL

20.1. A CONTRATADA deverá manter um quadro fixo de pessoal, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista Responsável Técnico perante o CRN.

20.2. A CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista, para a unidade de produção alimentar, para exercer a função, a qual caberá responder pela supervisão de todas as atividades executadas na UAN e se constituir em seu representante legal para a execução do objeto contratado e ser elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

20.3. Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária.

20.4. De responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados no cumprimento do objeto contratado e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

20.5. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibicos ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

20.6. Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis.

20.7. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

20.8. Para a prestação dos serviços de manipulação e distribuição das dietas normais e especiais a Contratada deve se responsabilizar pela contratação de profissionais capacitados com treinamentos específicos e paramentação adequada para as respectivas atividades.

CLÁUSULA SÉTIMA– DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

1. Do prazo de entrega: As entregas serão iniciadas com 7 (sete) dias corridos, contado do recebimento da Ordem de Fornecimento, de forma contínua, conforme necessidade do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência –SAMU.

2. Do local de entrega: O objeto licitado deverá ser entregue em embalagem adequadas, segue locais e endereços:

BASE DESCENTRALIZADA	ENDEREÇO PARA ENTREGA
BASE DESCENTRALIZADA AMAR – VICENTE FIALHO	UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA AMAR RUA DEPUTADO LUIS ROCHA, S/N – VICENTE FIALHO CEP: 65.070-290
BASE DESCENTRALIZADA CIDADE OLÍMPICA II	UNIDADE DE SAÚDE DA FAMÍLIA MARIA AYRECILA DA SILVA NOVOCHADLO (CIDADE OLÍMPICA II) RUA 16, QUADRA 82, BLOCO C – CIDADE OLIMPICA II CEP: 65.110-000
BASE DESCENTRALIZADA DISTRITO INDUSTRIAL	UNIDADE DE URGENCIA E EMERGENCIA 24 HORAS DA ZONA RURAL BR 135, KM 07 – DISTRITO INDUSTRIAL- CEP: 65.095-602 ATRÁS DO TERMINAL DE INTEGRAÇÃO DA ZONA RURAL
CENTRAL DE REGULAÇÃO MÉDICA SEDE SAMU192	AV. JOÃO PESSOA, Nº402 – SÍTIO LEAL/FILIPINHO CEP: 65.042-815
BASE DESCENTRALIZADA SÃO BERNARDO	ATUALMENTE DESATIVADA
BASE DESCENTRALIZADA CLODOMIR PINHEIRO COSTA	CENTRO SAÚDE CLODOMIR PINHEIRO COSTA RUA PALESTINA, Nº01, QUADRA B – ANJO DA GUARDA – CEP: 65.085-235.
POSTO SALVA VIDAS	POSTO SALVA VIDAS-GUARDA MUNICIPAL, AV. RIO CLARO, Nº 32 – OLHO D'ÁGUA – CEP: 65.065.390



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

3. Do horário de entrega: A entrega das refeições prontas tipo quentinhas deverão ser entregues todos os dias de segunda a domingo nos locais e quantidades, obedecendo os seguintes horários:

REFEIÇÃO	HORÁRIO
ALMOÇO	11:00 às 12:00h
JANTAR	18:00 às 19:00h

4. Os horários poderão ser ajustados mediante necessidade da CONTRATANTE. A entrega na unidade deverá ser feita com antecedência máxima de 30 minutos do horário estabelecido.

5. Quantitativo estimado dos fornecimentos semanal e mensal das refeições:

LOCAL DE ENTREGA	ALMOÇO		JANTAR	
	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO, DOMINGO e FERIADOS	2ª a 6ª FEIRA	SÁBADO, DOMINGO e FERIADOS
CENTRAL	66	59	45	45
BASE AMAR	7	7	7	7
BASE CIDADE OLIMPICA II	5	5	5	5
BASE DESCENTRALIZADA CLODOMIR PINHEIRO COSTA	4	4	4	4
BASE DISTRITO INDUSTRIAL	2	2	2	2
POSTO SALVA VIDAS – OLHO D'ÁGUA	-	3	-	-
TOTAL GERAL	84	80	63	63
TOTAL SEMANAL	420	160	315	126
	580		441	
ESTIMATIVA ANUAL	13.920		10.584	
TOTAL	24.504			

6. A empresa deverá substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega de materiais empregados, no prazo máximo de 01 (uma) hora, a contar da convocação do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU, podendo haver dilatação deste prazo nos casos em que ficar comprovada impossibilidade real de cumprimento, conforme análise e definição do fiscal do contrato.

7. A preparação, a conservação e o transporte das refeições, devem estar em conformidade com os Padrões e as Normas Técnicas da portaria CVS 15 de 07/11/91; RDC 275 DE 21/10/02 e RDC 216 DE 15/09/04.

8. O recebimento do objeto será feito nos termos do CAPÍTULO IX da Lei Federal nº 14.133/21 e alterações, e serão considerados aceitos somente após o recebimento e análise pela Contratante, atendidas as especificações do Edital e seus anexos, nos seguintes termos:

8.1. Provisoriamente: No prazo de 1 (uma) hora, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Definitivamente: No prazo de 1 (uma) hora corridas a partir do recebimento provisório, mediante atesto da Nota Fiscal, após verificação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação.

8.3. Na hipótese de a verificação a que se refere o item acima não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no horário do esgotamento do prazo.

9. As refeições tipo quentinha poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (uma) hora, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

penalidades.

10. O aceite/aprovação do objeto pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência –SAMU não exclui a responsabilidade civil, nem ético-profissional da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se a esta Secretaria as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

1. PRAZO DE PAGAMENTO

1.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto nesse instrumento.

1.2. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, 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 1% (um por cento) ao mês, ou 12% (doze por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

a) $I = (TX/100)/365$;

b) $EM = I \times N \times VP$, onde:

c) I = Índice de atualização financeira;

d) TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

e) EM = Encargos Moratórios;

f) N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

g) VP = Valor da parcela em atraso.

1.3. A atualização só será devida em caso de mora imputável exclusivamente ao contratante;

2. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

3. LIQUIDAÇÃO:

3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação.

3.2. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

a) o prazo de validade;

b) a data da emissão;

c) os dados do contrato e do órgão contratante;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

3.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

3.4. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.5. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

4. DO REAJUSTE

4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

4.2. Após o interregno de um ano, à pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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).

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

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.

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.

4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CLÁUSULA NONA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato, conforme artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações do Contratante além das constantes todas as obrigações deste contrato, edital e seus anexos;

1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada;

2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Contrato;

3. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada;

5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

6. Efetuar o pagamento ao contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste contrato;

8. Não praticar atos de ingerência na administração da contratada, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):

8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela contratada;

8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da contratada;

8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.5. demandar a funcionário da contratada a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da contratada.

9. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;

10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.2. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste contrato, edital e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

2. Reparar, corrigir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da contratada;

4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

5. Obriga-se a manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção.

6. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as dívidas porventura advindas da presente compra junto ao comércio ou indústria, ficando o CONTRATANTE isento de quaisquer responsabilidades perante os mesmos.

7. Os custos com substituição de produtos apresentados em desacordo com as especificações técnicas, correrão por conta da Contratada.

8. Quando da formalização do instrumento de contrato poderão ser previstos outros direitos e obrigações a critério da administração, nos termos da lei e do Edital.

9. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal que se verifique na execução do objeto contratual.

10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do objeto.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- 11.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 12.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.** Além das questões já abordadas anteriormente cabe à Contratada as obrigações e/ou responsabilidades estabelecidos nos itens que seguem:
- a) Aquisição de todos os gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios necessários à sua preparação e sua distribuição conforme orientação neste Contrato;
 - b) Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante.
 - c) Cabe a Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros.
 - d) Responsabiliza-se ainda pelo fornecimento das refeições, dentro dos padrões e normas de higiene e qualidade conforme exigidos pela Vigilância Sanitária;
 - e) Manter durante toda a execução do contrato a ser firmado entre as partes, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação;
 - f) Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário;
 - g) Fornecer somente refeições que se enquadrem nas especificações deste Contrato;
 - h) Entregar as refeições objeto do Contrato independentemente de quaisquer contratamentos, ainda que haja necessidade de adquiri-los de seus concorrentes;
 - i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem subcontratar qualquer parte do objeto do contrato a ser firmado entre as partes, sem prévio consentimento, por escrito, da SEMUS;
 - j) Arcar com qualquer prejuízo causado aos custodiados do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU, decorrentes do fornecimento das refeições por culpa ou dolo, indenizando os danos motivados;
 - k) Assumir todos e quaisquer ônus referentes a salário, horas extras, adicionais e demais encargos sociais relativamente aos seus empregados;
 - l) Assumir a responsabilidade de qualquer despesa com transporte ou material utilizado na preparação e fornecimento das refeições prontas tipo quentinhas;
 - m) Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme art. 92, inciso XVII da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 1.** As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

de declaração ou de aceitação expressa;

2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo nos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os **acréscimos ou supressões** que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

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

2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV. Multa:

- a. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5% (cinco por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - b.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021
- c. compensatória de 05% (cinco por cento), sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).

4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.1. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

5.2. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **05 (CINCO) DIAS ÚTEIS**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- b)** as peculiaridades do caso concreto;
- c)** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d)** os danos que dela provierem para o Contratante;
- e)** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10. O Contratante, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

6. 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);

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DO GESTOR DO CONTRATO

1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

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

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

5. O setor de contratação comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA EXTINÇÃO

1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.
2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.
3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:
 - a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
 - b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.
4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
 - 4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
 - 4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
 - 4.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de:
 - 5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 5.3. Indenizações e multas.
6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei nº 14.133/2021).

CLÁUSULA VIGÉSIMA- DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA MATRIZ DE RISCOS

De acordo com a natureza e as características do contrato, instrumento de matriz de riscos integrará a presente relação contratual, conforme análise de risco anexada ao presente contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA -SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas
Av. Dep. Raimundo Vieira da Silva, 2000. Centro – Parque Bom Menino – CEP 65025-180. São Luís/MA.
E-mail: ncontratos.semus@gmail.com



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

(PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA– DO FORO

Fica eleito o foro de São Luís, Estado do Maranhão, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

São Luís (MA), 04 de julho de 2025.

ANA CAROLINA
MARQUES MITRI DA
COSTA:6293353137
2

Assinado de forma
digital por ANA
CAROLINA
MARQUES MITRI DA
COSTA:62933531372

ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATANTE



Documento assinado digitalmente

NIRVANDO BUHATEM MATOS

Data: 04/07/2025 12:47:02-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

NIRVANDO BUHATEM MATOS
PRIME CONSULTORIA TREINAMENTOS E SERVIÇOS LTDA
CONTRATADA

Testemunhas:

Documento assinado digitalmente

Nome: _____
CPF: _____



EDINOURA DE CASTRO SOUSA

Data: 04/07/2025 12:50:38-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome: _____
CPF: _____