



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO, NATUREZA, QUANTITATIVO, PRAZO DO CONTRATO E PRORROGAÇÃO.

1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas.

1.1. A prestação do serviço deverá ser executada conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE	DESCRIÇÃO	ME/EPP OU AMPLA	CÓDIGO ITEM	UN	QTDE.	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO: SERVIDO EM MARMITAS DESCARTÁVEIS DE, NO MÍNIMO, 575 GRAMAS PARA CADA REFEIÇÃO (POR PESSOA), CONTENDO 150 GRAMAS DE ARROZ, 100 GRAMAS DE FEIJÃO, 120 GRAMAS DE GUARNIÇÃO, PORÇÃO MÍNIMA DE CARNE 120 GRAMAS SEM OSSO E 150 G DE CARNE COM OSSO E 85 GRAMAS DE SALADA SENDO: (20 GRAMAS DE FOLHAS MAIS 65 GRAMAS DE VERDURAS COZIDA OU TOMATE) OU (20 G DE FOLHAS MAIS 30G DE VERDURA CRUA RALADA MAIS 35G DE TOMATE). A SALADA, A GUARNIÇÃO E A CARNE PODERÃO SER VARIADAS, DE ACORDO COM O CARDÁPIO DO FORNECEDOR, DESDE QUE A CARNE SEJA QUALIFICADA COMO DE PRIMEIRA QUALIDADE E MANTENDO INCIDÊNCIA MÁXIMA DE 10 VEZES POR MÊS CARNE DE FRANGO, 10 VEZES POR MÊS CARNE DE PORCO E 10 VEZES POR MÊS CARNE BOVINA. A PROTEÍNA DEVERÁ CONTEMPLAR PORÇÃO DE OVO DE GALINHA EM PREPARAÇÕES FRITO, COZIDO OU OMELETE COMO OPÇÃO SUBSTITUTIVA DA CARNE, SENDO O MODO DE PREPARO CONFORME PREFERÊNCIA DO COMENSAL. SOBREMESA: FRUTA DE ÉPOCA COM PESO MÍNIMO DE 80G DEVIDAMENTE HIGIENIZADA INTEIRAS OU PICADAS. PODENDO VARIAR ATÉ 3 VEZES POR SEMANA COM DOCE DE TABLETE MÍNIMO 20G OU GELATINA NO MAXIMO 1 VEZ POR SEMANA, PUDIM, SALADA DE FRUTAS, CREMES OU MINGAU COM NO MÍNIMO 80 G. A SOBREMESA NÃO PODERÁ SER REPETIDA DURANTE A SEMANA. O CARDÁPIO DEVERÁ SER ELABORADO POR NUTRICIONISTA E APRESENTADO PARA APROVAÇÃO TRIMESTRAL ATÉ O DÉCIMO DIA DO MÊS VIGENTE PARA APROVAÇÃO PRÉVIA, QUE SERÁ REALIZADA POR UM PROFISSIONAL DESIGNADO PELO MUNICÍPIO ATÉ O VIGÉSIMO DIA DO MÊS VIGENTE, PARA SER	AMPLA	65112	UN	334.900	R\$ 24,88	R\$ 8.332.312,00



DEVIDAMENTE ELABORADO E ENTREGUE DURANTE OS TRÊS MESES SEGUINTE.						
A EMPRESA DEVERÁ OBEDECER AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, EM RELAÇÃO A SUA PREPARAÇÃO E HIGIENE DAS REFEIÇÕES. A REFEIÇÃO QUENTE DEVERÁ SER ACONDICIONADA EM MARMITA DE MATERIAL DESCARTÁVEL DE POLIPROPILENO PP TERMORRESISTENTE COM, NO MÍNIMO, 3 DIVISÓRIAS. AS PREPARAÇÕES FRIAS COMO SALADAS DEVEM SER ACONDICIONADAS SEPARADAS DAS PREPARAÇÕES QUENTES EM MARMITA DE MATERIAL DESCARTÁVEL DE POLIPROPILENO DE, NO MÍNIMO, 300G. AS SOBREMESAS INCLUINDO AS FRUTAS PICADAS DEVERÃO SER DEVIDAMENTE EMBALADAS EM MATERIAL DE POLIPROPILENO DESCARTÁVEL COM TAMPAS E AS FRUTAS INTEIRAS EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICO OU FILME DE PVC TRANSPARENTE. QUANDO FOR SERVIDO LARANJA DEVE APRESENTAR CORTE EM CRUZ.						

1.1.1. O custo estimado total da aquisição é de R\$ 8.332.312,00 (oito milhões, trezentos e trinta e dois mil e trezentos e doze reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

1.1.2. Quando os valores informados nesse termo diferirem dos valores dos demais documentos desse processo será devido ao arredondamento das casas decimais.

1.2. O objeto desse termo de referência enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que trata a Lei nº 14.133/2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo ser licitado por meio da modalidade Pregão.

1.3. O prazo de vigência do contrato é de 24 (vinte e quatro) meses e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme descrito no art. 84 da Lei 14.133/2021.

1.4. Por se tratar de serviços, o objeto deste termo não possui marca nem padronização.

1.5. O tratamento diferenciado e simplificado conforme a Lei Complementar 123/2006 não será aplicado, uma vez que, várias empresas do ramo não poderiam participar, trazendo prejuízos a Administração, mas será garantida a preferência para ME/EPP conforme art. 44 da referida lei.

1.6. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua necessidade é



permanente e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando a otimização e celeridade dos fluxos e procedimentos de contratações anuais, desafogando os setores de compras e licitações com a repetição da demanda apresentada, bem como evitando eventuais interrupções do fornecimento.

1.7. ESPECIFICAÇÕES:

- A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações;
- Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo das refeições e seus complementos deverão ser de excelente qualidade, e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, atendendo às normas da Vigilância Sanitária para embalagens, transporte, acondicionamento e consumo.
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- As refeições, devem ser entregues com antecedência, para o início do almoço às 11:00 e finalizar às 13:00 e, o jantar iniciar às 19:00 e finalizar às 22:00.
- As marmitas deverão ser envasadas em marmitas com as seguintes características: Refeição dieta livre: marmita de polipropileno PP termorresistente com três divisórias; Saladas: marmitas de polipropileno 300 ml; Sobremesas: pote de polipropileno.
- Somente as refeições de dietas branda, pastosa e líquida podem ser acondicionadas em marmitas sem divisórias, devendo ser utilizado material de polipropileno.
- As marmitas serão individuais e devem ser acompanhadas de colher reforçada embalada individualmente para os pacientes e os acompanhantes da UPA, servidores do CAPS e centros de enfrentamento (quando se aplicar).
- Todas as marmitas devem conter lacre com indicação que não foram violadas, conter também etiquetas identificando a data de fabricação e indicando o consumo imediato, inclusive as de saladas e frutas, devem conter lacre, etiquetas com data de fabricação e indicação de consumo imediato.
- O cardápio poderá sofrer alterações quando for solicitado dietas específicas como brandas, líquidas sem resíduos, hipossódicas, hipossódicas e hipolípídicas, hipoglicídias e hipossódicas, hiperprotéicas, sopas obstipantes, sopas laxativas.
- As mudanças de cardápio devem ser comunicadas antes do envio do pedido de quantitativos do dia.
- Possuir Boas Práticas de Manipulação.
- Possuir fichas técnicas e estabelecer Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle das refeições fornecidas.
- Possuir veículo adequado para a entrega das refeições.



2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, necessária para atender aos pacientes internados e os funcionários dos diversos setores da Prefeitura de Patos de Minas, cumprindo as Normas Regulamentadoras relativas à segurança da Vigilância Sanitária.

A contratação tem por objetivo, respeitada a isonomia entre os licitantes, selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e promover o desenvolvimento municipal, garantindo a boa qualidade dos materiais e de empresas comprometidas com o desenvolvimento. Estas, pois, são as razões e os fundamentos que justificam a contratação, sob pena de contrariedade ao princípio da supremacia do interesse público.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) Classe/Grupo: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

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

3.1. Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade das áreas requisitantes, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução indicada pela equipe de planejamento é a realização do procedimento licitatório para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas.

3.2. Será aceita a proposta do fornecedor: Que tenha atendido a todas as exigências de habilitação; Cuja especificação do produto ofertado seja compatível com a do edital; A apresentação de proposta para a contratação pretendida implica concordância da contratada em fornecer os produtos pelo preço de referência.

4 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. São obrigações da Contratante:



4.1.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste termo, no Edital e seus anexos;

4.1.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços prestados com as especificações constantes deste termo, do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

4.1.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

4.1.4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

4.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste termo, no Edital e seus anexos;

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

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

4.1.8. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

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

4.1.10. Comunicar ao Contratado posterior alteração do projeto pelo Contratante na hipótese do art. 93, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.

5 - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

5.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste termo, do 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:



- Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: quantidade fornecida de refeições no período da nota, valor unitário e total.
- Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- Indicar preposto para representá-la durante a vigência do contrato;
- Considerar que a ação da fiscalização do CONTRATANTE não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais;
- Enviar o planejamento de cardápio previamente por e-mail, para análise e aprovação de nutricionista indicado pelo Município, devendo a execução do mesmo ocorrer após aprovação expressa desse.
- Manter os seus empregados identificados por crachá, quando no recinto do Órgão, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem do Município de Patos de Minas;
- Acatar todas as orientações do Município de Patos de Minas, emanadas pelo fiscal, sujeitando-se à ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- Fornecer o cardápio com antecedência para o fiscal do contrato, indicado pelo município, para aprovação.
- Fornecer as refeições conforme solicitado;
- Entregar com antecedência de 30 minutos para garantir que o serviço inicie no horário estabelecido pela empresa e garantir temperatura adequada.
- Obedecer padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela ANVISA e VIGILANCIA SANITÁRIA;
- Obedecer às regras de Boas Práticas de Manipulação a fim de garantir alimentação segura do ponto de vista higiênico sanitária;
- Fazer o controle diário da qualidade e quantidade da refeição fornecida;
- Realizar o monitoramento de temperatura dos alimentos durante o transporte das refeições.
- Realizar o transporte das refeições em caixas isotérmicas (HOT BOX).
- Fornecer refeições específicas de acordo com a necessidade da contratante, livre para pessoas livres de patologia, hipossódica para hipertensos, hipoglicídica para diabéticos, entre outras;
- Fornecer em comodato 03 (três) balanças que deverão ficar nos locais de entrega diária, para conferência da pesagem nos setores da Secretaria Municipal de Saúde;



- Fornecer em comodato palets de material lavável para colocar as caixas térmicas no local de destino final das refeições, a quantidade será a necessária para manter as caixas térmicas no local de destino final das refeições;
 - Proceder ao controle integrado de pragas e higienização de caixa d'água a cada seis meses, durante toda a vigência do contrato;
 - Apresentar a relação do(s) veículo (s) a ser (em) utilizado (s) no transporte das refeições, acompanhada de declaração formal da sua disponibilidade;
 - O transporte das refeições deve ser realizado em veículo específico para este transporte, deve constar a informação: TRANSPORTE DE ALIMENTOS, nome e telefone da empresa, apresentar laudo de dedetização e inspeção sanitária do veículo.
 - O cardápio deverá ser composto por: Arroz; Feijão ou outra leguminosa; 1 porção de proteína de cortes de **primeira qualidade** (carne boi, porco, frango, peixe) sendo a proteína do ovo de galinha como opção de substituição, sendo o modo de preparo à escolha do comensal; Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada: com pelo menos 01 folha acrescido de 2 ou mais hortaliças ou verduras. Em caso de sopas deverão ter volume total de 500ml ser constituídas de proteína animal, carboidratos, legumes e verduras.
 - O cardápio poderá sofrer alterações quando for solicitado dietas específicas como brandas, pastosa, líquida completa e líquidas sem resíduos, hipossódicas, hipolipídicas, hipoglicídias, hiperprotéicas, sopas obstipantes, sopas laxativas.
- Cumprindo as seguintes características:
- **Dieta Branda:** 100g de proteína animal, legumes em corte macedoine 300g, peso final da dieta de 500g sendo que o líquido não ultrapasse 100g.
 - **Dieta Pastosa:** 100g de proteína animal e 400 g de legumes.
 - **Dieta Líquida Completa:** 100g de proteína animal e legumes e não ultrapassar 150 ml de líquido.
 - **Dieta Líquida Restrita:** 500g caldo sem resíduo.
- Possuir fichas técnicas e estabelecer Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle das refeições fornecidas.
 - Possuir veículo adequado para a entrega das refeições, bem como profissional para entregar e recolher as refeições.
 - O transporte e descarga das refeições na unidade deve ocorrer em carrinho tipo skate ou similar.
 - As caixas térmicas devem permanecer na Unidade de alimentação sobre palets de material lavável, **não** devendo ser colocada diretamente no chão.
 - A empresa deve enviar diariamente para a UPA, uma unidade além do quantitativo solicitado de marmita de dieta livre para análise sensorial e conferência de pesagens, que deverá ser escolhida aleatoriamente pelo fiscal da unidade da UPA.
 - Desenvolver e disponibilizar ficha de avaliação de satisfação trimestral, bem como, liberar acesso aos dados para os fiscais do contrato.



5.2. Responsabilizar-se pela guarda e conservação dos originais, quando do envio dos mesmos para execução dos serviços e devolve-los nas mesmas condições que os recebeu.

5.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.4. A Contratada se responsabilizará por quaisquer despesas decorrentes da execução do objeto.

5.5. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

5.6. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

5.7. Atender prontamente todas as solicitações do Contratante previstas neste termo, no Edital e seus anexos.

5.8. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto ao fornecimento dos produtos contratados.

5.9. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos.

5.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.11. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5.12. Toda entrega deverá ser feita somente mediante solicitação da Contratante, sob pena de devolução da mercadoria entregue.

5.13. Não serão aceitos produtos em desconformidade com o objeto contratado.



5.14. Não transferir a outrem no todo ou em parte, as responsabilidades assumidas, sem prévia e expressa anuência da Contratante.

5.15. A VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR A DOCUMENTAÇÃO ABAIXO RELACIONADA QUANDO FOR CONVOCADA NA ORDEM DE SERVIÇO E TERÁ O PRAZO DE 05(CINCO) DIAS CORRIDOS APÓS A CONVOCAÇÃO:

- Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária do Município de Patos de Minas em vigor do local onde é a cozinha industrial. O Município concederá o prazo de 45 dias corridos para as adequações necessárias, podendo ser prorrogado por igual período desde que solicitado pelo licitante e com anuência do Município.
- Apresentar pelo menos 01 (um) profissional Nutricionista, responsável técnico pelos serviços a serem prestados. O/A Nutricionista deve estar devidamente registrado no órgão competente CRN – Conselho Regional de Nutricionistas durante toda a execução do contrato, cuja comprovação deverá ser feita com a **apresentação do Certificado de Responsabilidade Técnica ou cópia do registro de empregado ou comprovante equivalente**;
- Apresentar relatório de análise de água que comprove a qualidade da água fornecida pelos serviços públicos ou de fontes alternativas que deverá atender aos parâmetros físico-químicos e bacteriológicos, emitido em no máximo 06 (seis) meses;
- **Apresentar Certidão de Vistoria Sanitária de Veículo de Transporte de Alimentos do (s) veículo (s) utilizado (s) no transporte das refeições.**

Caso o vencedor não apresente a documentação ou descumpra algum item citado, será aberto processo administrativo para apurar aplicações das sanções administrativas e posteriormente será convocado o licitante subsequente melhor classificado.

6. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

6.1. 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 de declaração ou de aceitação expressa.

6.2. 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.

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

6.4. 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.

6.5. 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.

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

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

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

6.9. 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.

6.10. 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.

6.10.1. 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.



6.11. 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.

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

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

SUSTENTABILIDADE

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

SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto.

GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual para a prestação dos serviços, uma vez que não se trata de licitação de grande vulto.

VISTORIA/VISITA TÉCNICA

Não haverá exigência de avaliação prévia do local para a prestação dos serviços uma vez que os serviços serão prestados na sede da própria licitante.

ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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 da licitação; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade da licitação.

CONSÓRCIO

Como se depreende da Lei nº 14.133/2021 a participação de empresas reunidas em consórcio poderá ser admitida ou não, e tal decisão cabe única e exclusivamente ao órgão promotor da licitação, pois esse juízo de oportunidade e conveniência encontra-se em sua margem de discricionariedade. A Doutrina e



jurisprudência são unânimes em assentar que a permissão de empresas participarem da licitação pública reunidas em consórcio recai na discricionariedade da Administração, conforme dispõe os Acórdãos do Tribunal de Contas da União nº 1.240/2008 e nº 2831/2012 – TCU – Plenário. Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade no caso concreto; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste termo e no edital, entende-se que é conveniente a vedação de participação de empresas em “consórcio” no Pregão em tela.

TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, o qual poderá ser a Nota de Empenho.

PERCENTUAL MÍNIMO MÃO DE OBRA

Não será estabelecido o percentual, tendo em vista que no presente momento ainda não há regulamentação municipal nem federal com relação ao percentual mínimo da mão de obra responsável pela execução do objeto da contratação constituído por mulheres vítimas de violência doméstica e egressos do sistema prisional.

ALOCUÇÃO DE RISCOS PREVISTOS E PRESUMÍVEIS

A responsabilidade pelos ônus financeiros decorrentes de situações futuras e incertas – riscos que possam ocorrer depois da apresentação da proposta na licitação – definindo a condição de equilíbrio econômico-financeiro do contrato será gerenciada pela contratante.

8. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. As refeições deverão ser entregues nos seguintes prazos e condições abaixo conforme solicitação das secretarias requisitantes, mediante Nota de Empenho e/ou ordem de serviços, porém poderão sofrer alteração a critério do Contratante.

8.1.1. Secretaria Municipal de Saúde:



PREVISÃO DE ENTREGAS SMS			
LOCAIS DAS ENTREGAS	QTDE.	HORÁRIO	PERÍODO
Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24 hs	180	10:30 hs	Todos os dias
Rua Peluzzio, 200 – B: Peluzzio	130	18:30 hs	
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS II	22	10:30 hs.	Todos os dias
Rua Henrique Cota, nº 101 - B: Bela Vista	12	18:30 hs.	
Centro de Material de Esterilização - CME	02	10:30 hs	Todos os dias
Avenida Marabá, 1000 – B: Bela Vista			
Centro de Atenção Psicossocial - CAPS AD	23	10:30 hs.	Todos os dias
Rua Henrique Cota, 131 – B: Bela Vista	12	18:30 hs.	

Observação: Informamos que os endereços citados acima dizem respeito somente às entregas à Secretaria Municipal de Saúde, que são feitas diariamente e ininterruptamente, sendo que os locais de entrega da SMS poderão sofrer alterações conforme conveniência da Prefeitura Municipal de Patos de Minas.

8.1.1.1. O quantitativo informado no quadro acima pode sofrer variações de acordo com a necessidade de cada setor.

8.1.2. Para as demais secretarias participantes do processo:

A distribuição de refeições será de acordo com demanda própria de cada órgão, tendo em vista que a solicitação será feita com antecedência mínima de 24 horas para que o CONTRATADO se organize e tenha tempo hábil para a realização das entregas.

8.1.2.1. Serão requisitados de forma parcelada, de acordo com a necessidade de cada órgão participante, através de Ordem de serviço, assinada pelo servidor responsável.

8.2. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8.3. A entrega deverá ser realizada diariamente nos horários: almoço até **no máximo** 10:30 hs e jantar **no máximo** 18:30 hs.

8.4. Os alimentos deverão ser entregues em marmitas, com temperatura superior à 60°C para os quentes e abaixo de 10°C para os refrigerados.

8.5. Os carros de entrega deverão estar sempre em condições de higiene, utilizados somente para esse fim.



8.6. Caso as condições sejam insatisfatórias no recebimento, será lavrado Termo de Recusa, no qual se consignarão as desconformidades. Será tolerado três recusas, e em caso persistir, a empresa será devidamente notificada e serão aplicadas as sanções devidas.

8.7. Caso o item estiver fora das especificações será devolvido, mediante Termo de Recusa, sendo que a contratada terá o prazo de até 1 (uma) hora, contados da data da expedição do termo, para providenciar a troca.

8.8. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

8.9. Não serão aceitos produtos em desconformidade com o objeto contratado.

8.10. Não transferir a outrem no todo ou em parte, as responsabilidades assumidas, sem prévia e expressa anuência da Contratante.

8.11. A empresa vencedora deverá possuir cozinha industrial na Sede do Município bem como o veículo para o transporte das refeições.

8.11.1. A empresa vencedora terá 45 dias corridos, após a assinatura do contrato, para instalar a cozinha industrial na cidade de Patos de Minas e providenciar todos os itens necessários para confeccionar, embalar, transportar e entregar as refeições conforme solicitadas nesse Termo de Referência.

Esse prazo poderá ser prorrogado por igual período desde que solicitado pelo Contratado e anuência do Contratante.

O vencedor será convocado na ordem de serviço a apresentar a documentação exigida nesse termo, no edital e anexos, desse processo, no setor de compras e licitações da Secretaria Municipal de Saúde e terá que aguardar a análise dessa documentação para começar executar o serviço.

Caso o vencedor não cumpra com as suas obrigações ou descumpra algum item, esse, será aberto processo administrativo para apurar aplicações das sanções administrativas e posteriormente, será convocado o licitante subsequente melhor classificado.

9. GESTÃO DO CONTRATO

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

9.2. 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.



9.3. 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.

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

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

9.6 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.

9.7 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.

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

9.9 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.

9.10 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.

9.11 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.

9.12 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.

9.13 Caso ocorram 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.

9.14 O gestor do Contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização da ARP 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.

9.15 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.

9.16 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.

9.17 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.

9.18 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.

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

9.20 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.

9.21 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.

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

Para esta contratação a gestão será feita por diretor de cada secretaria participante e a fiscalização será exercida por servidor da respectiva secretaria a serem designados através de portaria específica.



10. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

10.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I da Instrução Normativa 05/2017 ou outro instrumento que vier a substituí-la para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

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

- não produzir os resultados acordados,
- deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do Recebimento

10.3. Os bens serão recebidos pelos setores de destino final, de forma sumária, no ato da entrega. Os itens entregues deverão ser relacionados em recibos ou instrumento equivalente constando data, hora, local e quantidade entregue. Esse(s) documento(s) deve(m) ser assinado(s) no ato da entrega das refeições e apresentados juntamente com relatório para aprovação antes da emissão da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente. Com isso, visa-se acompanhar e fiscalizar o contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

10.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

10.5. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.



10.6. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

10.8. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

Do Reajuste e do Reequilíbrio

10.10. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, no limite de apresentação da proposta.

10.11. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante.

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

10.13. 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).

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

10.15. 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.



10.16. 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.

10.17. O reajuste será realizado por apostilamento.

10.18. O reequilíbrio econômico-financeiro do objeto desta licitação será analisado e processado em conformidade com a Lei nº 14.133/2021. Cabe a contratada apresentar documentos (originais ou autenticados em cartório) que justifiquem e comprovem o pedido de reequilíbrio:

I - Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição da Administração para a justa remuneração do serviço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, os valores constantes desta cláusula serão ajustados na proporção da alteração que houver nos preços do serviço, precedido da demonstração do aumento dos custos, os quais poderão ser comprovados com documentos fiscais, contratos, convenções coletivas, na devida proporção do reflexo na formação da planilha de preço e compatibilidade com os valores de mercado.

II - O reequilíbrio econômico-financeiro do contrato ocorrerá, ainda, quando da redução dos custos.

III - Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

IV - Incumbirá ao interessado a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso do reequilíbrio econômico-financeiro a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando o respectivo memorial de cálculo e as demais provas que se fizerem necessárias.

As solicitações de reajuste e/ou reequilíbrio deverão ser feitos via Aprova Digital, através do link <https://patosdeminas.prefeituras.net/login>.

Liquidação

10.19. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por



igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

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

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

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

10.23. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de certidões negativas, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

10.24. A Administração deverá realizar consulta 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, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

10.25. Constatando-se, 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.

10.26. 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.



10.27. 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.

10.28. 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 Município.

Prazo de pagamento

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

10.30. Ocorrendo atraso de pagamento por culpa exclusiva da Administração, o pagamento será realizado acrescido de atualização financeira, entre as datas do vencimento e do efetivo pagamento, de acordo com a variação sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC, “pro-rata tempore” ou outro índice que venha substituí-lo, conforme a legislação vigente, acrescido de juros de 1% ao ano.

Forma de pagamento

10.31. O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicado pelo contratado.

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

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

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

11 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR



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

11.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez centavos).

11.3. A proposta de preços ajustada ao lance final deverá conter o valor numérico dos preços unitários e totais, não podendo exceder o valor do lance final.

11.4. Para fins de habilitação, o licitante deverá comprovar os requisitos (jurídicos, técnicos, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeiro) exigidos no edital.

11.5 Da Apresentação de Documentos técnicos:

- Prova de inscrição ou Registro da pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição em plena validade;

- Atestado de Capacidade Técnica da empresa registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa realizada ou estar realizando o fornecimento dos serviços, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desse Termo de Referência.

Com a finalidade de tornar objetivo o julgamento da documentação de qualificação técnica, considera(m)-se compatível(eis) o(s) atestado(s) que expressamente certifique(m) que a empresa já forneceu, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do quantitativo do objeto a ser licitado.

As condições se fazem necessárias para que as empresas licitantes demonstrem experiências anteriores de execuções mínimas ou superiores às quantidades da licitação. De acordo com o art. 67, §2º da Lei 14.133/21 nas licitações poderá haver a exigência de Atestados com quantitativos mínimos.

Caso haja necessidade de comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, a Pregoeira irá realizar diligências para que a empresa classificada em primeiro lugar elucide os fatos.

Observando-se que tal(is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial. O atestado deverá conter as seguintes informações:

- Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;
- Descrição do produto fornecido ou serviço prestado;
- Nome da empresa que prestou(s) o(s) serviço(s); Data de emissão;
- Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente).



A análise dos documentos técnicos será feita pela Diretora de Vigilância em Saúde Lilian Alves Silva Amorim e Nutricionista Priscila Evangelista de Melo.

12 – ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes com o objeto desta licitação correrão no exercício de 2.024 à conta das seguintes Dotações Orçamentárias, informadas pelos órgãos requisitantes conforme a Lei de Responsabilidade Fiscal e a Lei de Diretrizes Orçamentárias e, nos exercícios seguintes, correrão a conta das dotações orçamentárias próprias, para atender as despesas da mesma natureza:

Dotação: 1.680 - Manutenção de Unidades de Pronto Atendimento – Fonte – 01.0500.0000.0000 – Recursos Não Vinculados de Impostos.

Dotação: 1.589 – Manutenção dos Centros de Atenção Psicossocial - CAPS TM - Fonte - 01.0600.0000.0120 - Transf. Rec. União SUS Manutenção Média e Alta Comp.

Dotação: 5.046 - Manutenção dos Centros de Atenção Psicossocial - CAPS AD – Fonte - 01 - 0600 - 0000 - 0120 - Transf. Rec. União SUS Manutenção Média e Alta Compl.

Dotação: 2457 - Gestão dos Serviços e Obras de Infraestrutura – Fonte - 01-0500-0000-0000 -Recursos Não Vinculados de Impostos

Dotação: 2575 - Limpeza Urbana e Conservação das Áreas Verdes – Fonte - 01-0500-0000-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Dotação: 496 - Convênio Tiro de Guerra 04/013 – Fonte - 01-0500-0000-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Dotação: 1871 - Gestão da Política Educacional – Fonte - 01.0500.0000.0000- CO: 0000- Rec. Ordinários

Dotação: 2756 - Serviço de Proteção Social Especial - Alta Complexidade – Fonte - 01-0500-0000-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Dotação: 4673 - Serviço de Proteção Social Especial - Alta Complexidade – Fonte - 01-0500-0000-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos

Dotação: 2173 - Gestão da Política Cultural. Turística. Esportiva e Lazer – Fonte - 01-0500-0000-0000 - Recursos Não Vinculados de Impostos



13 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

13.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

13.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

13.1.3. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

13.1.4. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

13.1.5. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

13.1.6. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.7. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

13.1.9. Fraudar a licitação

Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

- Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

13.2.1. advertência;



13.2.3. multa;

13.2.4. impedimento de licitar e contratar e

13.2.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

13.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

13.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.



13.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

13.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

13.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

13.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobre venha decisão final da autoridade competente.

13.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

14 – DOS CASOS OMISSOS

14.1. 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.



15 – FORO

15.1. Fica eleito o Foro da Justiça em Patos de Minas para dirimir os litígios que decorrerem da execução desta contratação que não puderem ser compostos pelos meios alternativos de prevenção e resolução de controvérsias (arbitragem, mediação, conciliação ou Comitês de Resolução de Disputas (dispute boards) conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

16 - DA SECRETARIA PARTICIPANTE DO PROCESSO

- ✓ Secretaria Municipal de Saúde
- ✓ Secretaria Municipal de Obras Públicas
- ✓ Fundo Municipal de Saneamento Básico
- ✓ Fundo Municipal de Assistência Social
- ✓ Secretaria Municipal de Educação
- ✓ Encargos Gerais do Município
- ✓ Secretaria Municipal Cultura, Turismo, Esporte e Lazer
- ✓ Fundo Municipal de Trânsito e Transporte

Patos de Minas, 03 de outubro de 2.024.

NATHÁLIA SILVA GOMES

Diretora de Urgência e Emergência

VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES

Diretora Serviços Especializados

PRISCILA EVANGELISTA DE MELO

Gerente do Melhor em casa Nutricionista



PREFEITURA DE PATOS DE MINAS

SAÚDE

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas.

Considerando que o Termo de Referência contempla elementos suficientes para a adequada caracterização do objeto a ser contratado, APROVO o referido documento para que, obrigatoriamente, seja parte integrante do edital.

Patos de Minas, 17 de setembro de 2.024.



ANA CAROLINA MAGALHÃES CAIXETA



PREFEITURA DE PATOS DE MINAS

SAÚDE

Secretária Municipal de Saúde

T R REFEIÇÃO ultima alteração-correção pdf
Código do documento 2303253f-f6e9-40a8-b777-44e40588f2d7



Assinaturas



NATHALIA SILVA GOMES
nathaliasg0903@gmail.com
Assinou

NATHALIA SILVA GOMES



Priscila Evangelista de Melo
priscilamelonutri@gmail.com
Assinou



VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES
saude.gestaosus@patosdeminas.mg.gov.br
Assinou

VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES

Eventos do documento

03 Oct 2024, 13:00:15

Documento 2303253f-f6e9-40a8-b777-44e40588f2d7 **criado** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email:saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2024-10-03T13:00:15-03:00

03 Oct 2024, 13:02:10

Assinaturas **iniciadas** por SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (121a2773-68b9-4ed4-bf75-604e48a41f0c). Email: saude.compras@patosdeminas.mg.gov.br. - DATE_ATOM: 2024-10-03T13:02:10-03:00

03 Oct 2024, 13:37:40

NATHALIA SILVA GOMES **Assinou** - Email: nathaliasg0903@gmail.com - IP: 191.54.67.174 (191-054-067-174.xd-dynamic.algarnetsuper.com.br porta: 29934) - [Geolocalização: -18.591959 -46.5097362](#) - Documento de identificação informado: 074.752.386-01 - DATE_ATOM: 2024-10-03T13:37:40-03:00

03 Oct 2024, 14:34:14

VANESSA VIEIRA CAIXETA BORGES **Assinou** - Email: saude.gestaosus@patosdeminas.mg.gov.br - IP: 138.0.64.207 (138-0-64-207-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 52184) - Documento de identificação informado: 087.943.696-40 - DATE_ATOM: 2024-10-03T14:34:14-03:00

07 Oct 2024, 11:08:34

PRISCILA EVANGELISTA DE MELO **Assinou** (0e035cfd-a164-47c8-b8fa-90b4335eed35) - Email: priscilamelonutri@gmail.com - IP: 138.0.64.102 (138-0-64-102-cgnat.onnettelecom.com.br porta: 52222) - [Geolocalização: -18.5591194 -46.5252336](#) - Documento de identificação informado: 050.500.436-46 - DATE_ATOM:



2024-10-07T11:08:34-03:00

Hash do documento original

(SHA256):750b588c451272f6e18599e489515416f0ccd1cfee8778817d87f39e38dabf7e

(SHA512):9d0bc444d1ba7575fae22174f3deca22b349aa08814ae5aa4d73a6181408231e9e2bbab2298cc80303e20a27ca3e55864f8496bddc81d317f4714d98fa126cf5

Esse log pertence **única e exclusivamente** aos documentos de HASH acima

Esse documento está assinado e certificado pela D4Sign



APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de almoço e jantar com equipamento de segurança alimentar e nutricional, para os diversos setores do Município de Patos de Minas.

Considerando que o Termo de Referência contempla elementos suficientes para a adequada caracterização do objeto a ser contratado, APROVO o referido documento para que, obrigatoriamente, seja parte integrante do edital.

Patos de Minas, 07 de outubro de 2024.



ANA CAROLINA MAGALHÃES CAIXETA

Secretária Municipal de Saúde