

## MMS-FUNDAÇÃO SERVIÇOS DE SAÚDE DE DOURADOS

## Termo de Referência 42/2026

## Informações Básicas

| Número do artefato | UASG                                              | Editado por             | Atualizado em             |
|--------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 42/2026            | 929770-MMS-FUNDAÇÃO SERVIÇOS DE SAÚDE DE DOURADOS | MARCIO ROMEIRO DE AVILA | 13/10/2026 17:01 (v 0.78) |
| Status             | ASSINADO                                          |                         |                           |

## Outras informações

| Categoria                                                                                                                              | Número da Contratação | Processo Administrativo |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra |                       | 032/2026                |

## 1. Definição do objeto

1.1. Constitui objeto da presente contratação a prestação de serviço de empresa especializada no fornecimento de refeições acondicionadas em marmitas para pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital da Vida e da Unidade de Pronto Atendimento (UPA), preparadas conforme as orientações da equipe de nutrição da contratante e, quando aplicável, de acordo com as prescrições médicas e/ou nutricionais para pacientes com necessidades dietoterápicas específicas.

| ITEM | CATSERV | DESCRIÇÃO DO OBJETO                                                                                                                                               | UNIDADE | QUANTIDADE |
|------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| 1    | 3697    | Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição para: marmitex, almoço/janta, dietas <b>normais</b> para pacientes/acompanhantes e funcionários. | Unid.   | 136.527    |
| 2    | 3697    | Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição para: marmitex, almoço/janta, dietas <b>especiais</b> para pacientes                             | Unid.   | 13.320     |

## 1.2. Da natureza do objeto

1.2.1. Os serviços objeto desta contratação **são caracterizados como comuns**.

1.2.2. O serviço desta contratação **não se enquadra** como sendo um bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 786, DE 09 DE NOVEMBRO DE 2021.

## 1.3. Da modalidade de contratação

1.3.1. **Será adotada** a modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, com o objetivo de assegurar a regularidade, a economicidade e a eficiência na execução do objeto, considerando a natureza contínua da demanda.

## 1.4. Da participação exclusiva para ME/EPP

1.4.1. **Não será aplicável** o tratamento diferenciado de participação exclusiva para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais, nos termos do art. 60 da Lei Complementar Municipal nº 331/2017 e suas alterações, uma vez que o valor total estimado de cada item é superior a R\$ 80.000,00. Ressalta-se, entretanto, que serão assegurados às ME e EPPs os demais benefícios previstos na referida lei.

## 1.5. Do critério de julgamento

### 1.5.1. O critério de julgamento será o de **menor preço por grupo**.

**1.5.1.1.** A presente licitação será realizada por grupo, considerando que o objeto é composto por dois itens interdependentes e correlacionados: refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários e dietas especiais destinadas aos pacientes, cuja execução conjunta se mostra tecnicamente necessária para assegurar a padronização, a compatibilidade entre as preparações, a continuidade do fornecimento e a segurança alimentar das unidades de saúde. A contratação por grupo possibilita que as refeições e as dietas especiais sejam produzidas sob uma mesma estrutura de produção, com observância dos mesmos padrões de qualidade, higiene, controle de temperatura, acondicionamento, transporte e entrega, evitando incompatibilidades entre fornecedores distintos e reduzindo os riscos decorrentes da fragmentação da execução.

**1.5.1.2.** A adjudicação dos itens a fornecedores distintos poderia ocasionar dificuldades de coordenação entre as etapas de produção e fornecimento, especialmente diante da necessidade de atendimento contínuo, inclusive em situações de alteração ou substituição de dietas, demandas extraordinárias e intercorrências. Além disso, a contratação conjunta permite maior eficiência na fiscalização e no gerenciamento contratual, uma vez que concentra em uma única contratada a responsabilidade pela integralidade do fornecimento, facilitando a identificação e responsabilização por eventuais falhas e reduzindo riscos à segurança alimentar dos pacientes e funcionários. Bem como o ganho de eficiência operacional, racionalização da fiscalização, redução de custos logísticos e eventual economia decorrente da execução integrada do objeto.

## 1.6. Modo de Disputa

**1.6.1.** O modo de disputa da presente contratação, de acordo com o artigo 22 do Decreto Municipal nº 2.129/2023, nos termos do inciso VIII do artigo 16 do Decreto Municipal nº 2.120/2023, será **aberto e fechado**.

## 1.7. Da vedação à participação em consórcio

**1.7.1.** A participação de consórcios no certame que se originará neste Termo de Referência não será permitida, considerando as características e a simplicidade operacional do objeto, que não apresenta complexidade técnica ou operacional que justifique a atuação conjunta de duas ou mais empresas. Trata-se de contratação cujo fornecimento pode ser integralmente executado por empresa especializada que disponha, individualmente, de estrutura adequada para produção, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, não se identificando, no mercado, necessidade de conjugação de capacidades empresariais para viabilizar a execução do objeto. Ademais, a Administração identificou a existência de mercado suficiente de fornecedores aptos a executar individualmente a integralidade da contratação, de modo que a vedação ao consórcio não representa, em princípio, restrição indevida à competitividade.

**1.7.2.** A vedação justifica-se, ainda, pela necessidade de preservar a simplicidade da gestão e da fiscalização contratual, uma vez que a execução envolve fornecimento contínuo de refeições e dietas, submetidos a requisitos uniformes de qualidade, segurança alimentar, controle de temperatura, acondicionamento, transporte e pontualidade. A participação de consórcios não agregaria capacidade técnica indispensável à execução do objeto e poderia tornar mais complexa a identificação das responsabilidades por eventuais falhas na produção, transporte ou entrega. Dessa forma, considerando a simplicidade operacional do objeto, a existência de fornecedores capazes de executá-lo individualmente e a ausência de justificativa técnica que demonstre a necessidade de atuação consorciada, entende-se adequada e proporcional a vedação à participação de consórcios, sem prejuízo da competitividade do certame.

## 1.8. Da vedação à participação de Cooperativas

**1.8.1.** Justifica-se a **não aceitação** de participação de cooperativas pela razão de que permitir a participação das mesmas representaria desrespeitar o Princípio Constitucional da Eficiência, previsto no artigo 37 da Constituição Federal de 1988, considerando que todo e qualquer procedimento referente ao contrato, aos aditivos e aos pagamentos necessitaria obrigatoriamente da assinatura e consequente anuência de todos os cooperados, dificultando, ou até impossibilitando, a célere execução do objeto pretendido.

## 1.9. Do Contrato

**1.9.1.** A vigência inicial do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia condicionada à publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme dispõe o art. 94 da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ter a sua duração prorrogada por sucessivos períodos de 12 (doze) meses, nos termos do artigo 107 da lei nº 14.133 /2021, observado o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos da legislação aplicável conforme artigo 107 da Lei 14.133 /2021, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, e desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto da legislação vigente.

## 2. Fundamentação da contratação

**2.1.** A presente contratação fundamenta-se na necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentação hospitalar adequada às necessidades dos pacientes, acompanhantes e funcionários, assegurando suporte nutricional essencial à recuperação e manutenção da saúde, em conformidade com o interesse público e os princípios da eficiência e da continuidade do serviço público, nos termos do art. 6º, inciso XXIII, e art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

**2.2.** A contratação justifica-se pela impossibilidade de execução direta do serviço pela Administração, considerando a necessidade de estrutura técnica especializada, controle sanitário rigoroso e fornecimento regular de refeições balanceadas e individualizadas.

## 3. Descrição da solução

**3.1.** A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento de marmita para pacientes, acompanhantes e funcionários, com entrega de refeições prontas, devidamente preparadas segundo as prescrições médicas e da equipe de nutrição, considerando tratar-se de fornecimento essencial e contínuo para manutenção da assistência hospitalar, cuja interrupção poderá comprometer a rotina assistencial das unidades.

**3.2.** A contratação será realizada por meio da modalidade Pregão Eletrônico, conforme previsto no Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, visando assegurar maior eficiência, flexibilidade no atendimento às demandas e economicidade para a Administração Pública.

**3.3.** Ademais, as unidades mencionadas não dispõem de estrutura própria, como cozinha industrial, para o preparo de refeições que exijam controle rigoroso de qualidade e personalização conforme o estado clínico de cada paciente. A empresa contratada, por sua vez, deve dispor de instalações e profissionais habilitados para produzir refeições de forma segura, respeitando as condições de higiene, temperatura adequada, controle de contaminações e demais parâmetros exigidos pelos órgãos reguladores.

**3.4.** Portanto, a adoção desse modelo de terceirização qualificada representa uma solução eficaz para manter a continuidade do serviço, a segurança alimentar dos pacientes e a excelência no atendimento nas unidades geridas pela FUNSAUD. Essa medida reafirma o compromisso da instituição com a saúde pública de qualidade, promovendo não apenas o cuidado médico, mas também o suporte nutricional adequado à recuperação e ao bem-estar dos pacientes.

## 4. Requisitos da contratação

**4.1.** A licitante, para fins de contratação, deverá executar suas atividades em conformidade com a Resolução RDC nº 275/2002 e a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelecem o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como demais normas sanitárias aplicáveis.

**4.2.** Para participação no presente processo licitatório e eventual contratação, a empresa deverá preparar as refeições/dietas exclusivamente no estabelecimento responsável pela produção, que deverá ser o estabelecimento correspondente à sede da licitante e possuir Alvará de Licença Sanitária efetivamente expedido e vigente pela autoridade competente, sendo vedada a terceirização da produção alimentar, sob pena de rescisão contratual por descumprimento das condições pactuadas.

**4.3.** A contratante poderá, durante a vigência contratual, realizar avaliações técnicas e qualitativas das refeições/dietas fornecidas, com o objetivo de verificar a conformidade com as exigências do termo de referência. Havendo irregularidades, a contratada será formalmente notificada para adoção imediata das providências corretivas necessárias.

**4.4.** A solicitação das refeições será realizada diariamente, conforme a demanda e as necessidades da FUNSAUD, mediante autorização formal de fornecimento emitida por profissional designado pela contratante (nutricionista do setor). Nessa solicitação, deverão constar a quantidade de refeições necessárias e os tipos de cardápio/dieta prescritos, de acordo com o perfil nutricional dos pacientes atendidos.

### Subcontratação

**4.5.** Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.5.1.** Considerando as características elencadas no ETP e neste Termo de Referência, trata-se de serviço de empresa especializada em fornecimento de marmitas, em que as mesmas são comumente comercializadas no mercado, sem características peculiares de complexidade de execução contratual, e, por tais motivos, infere-se um dimensionamento e características do objeto compatíveis para que os licitantes (isolados) possam participar e atender às exigências estabelecidas para a contratação. Neste caso, não há previsão de subcontratação para o objeto neste Termo de Referência, pois a contratada deverá se responsabilizar diretamente pelos compromissos assumidos neste Termo de Referência.

## Vistoria

**4.6.** As nutricionistas do setor de nutrição da FUNSAUD poderão fazer vistorias ao local de produção conforme necessidades identificadas no cotidiano e sem aviso prévio.

## Requisitos Temporais

**4.7.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, quando não expressos de forma contrária, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

**4.8.** Todos os prazos citados, quando não expressos de forma contrária, serão considerados em dias corridos. Ressalta-se que serão contados os dias a partir da hora em que ocorrer o incidente até a mesma hora do último dia, conforme os prazos.

## Da Garantia Da Contratação

**4.9.** Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato;

**4.10.** A garantia poderá ser prestada nas modalidades caução, fiança bancária ou seguro-garantia, a critério da contratada, nos termos da legislação vigente;

**4.11.** A garantia, nas modalidades caução em dinheiro, fiança bancária e título de capitalização, deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis, contados da convocação para assinatura do contrato.

**4.12.** Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

**4.13.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

## 5. Modelo de execução do objeto

**5.1.** A prestação dos serviços será realizada em estabelecimento próprio da contratada, que deverá disponibilizar toda a infraestrutura necessária à execução do objeto, incluindo o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral, tais como utensílios, louças, materiais descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros, bem como mão de obra especializada nas áreas técnica, operacional e administrativa, em quantitativo suficiente para o desenvolvimento de todas as atividades previstas, observando rigorosamente a legislação vigente e as normas aplicáveis da Vigilância Sanitária e demais regulamentos pertinentes.

**5.2.** A prestação de serviços de fornecimento de marmitas envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos pela contratante.

**5.2.1.** A entrega será realizada diariamente, conforme horários estabelecidos no item **5.21.2**, nas dependências do Hospital da Vida, na Rua Toshinobu Katayama, 949 e na UPA 24h, na Rua Frei Antônio, 3.675 – Bairro Terra Roxa II e outras unidades que futuramente possam ser agregadas à FUNSAUD.

**5.3.** A prestação de serviços de fornecimento de marmitas consiste na execução de todas as atividades necessárias para a obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

**5.3.1.** Elaboração da programação das atividades relacionadas à prestação de serviços de fornecimento de marmitas, bem como os cardápios diários, com planejamento semanal, prevendo substituições quando necessárias, contendo a relação padronizada dos gêneros e produtos alimentícios, respectivos quantitativos *per capita* e frequência de utilização. Os cardápios deverão ser encaminhados à contratante com antecedência mínima de 07 (sete) dias corridos de sua execução, para análise e aprovação pelas nutricionistas responsáveis, observadas as diretrizes nutricionais e as especificações estabelecidas neste Termo de Referência

**5.3.2.** As preparações proteicas destinadas às refeições dos plantões realizados aos finais de semana serão definidas de forma alternada entre o Hospital da Vida e a Unidade de Pronto Atendimento (UPA), cabendo à nutricionista responsável técnica de cada unidade comunicar à contratada a preparação a ser executada, com antecedência mínima de 01 (uma) semana, por meio de e-mail ou WhatsApp institucional.

**5.3.2.1.** A unidade responsável pela definição da preparação proteica em determinado final de semana deverá comunicar o respectivo cardápio à contratada e à outra unidade, ficando esta ciente da preparação estabelecida.

**5.3.2.2.** Caso a unidade responsável não encaminhe a definição da preparação dentro do prazo estabelecido, a contratada deverá utilizar uma preparação proteica compatível com o cardápio e com as especificações previstas no Termo de Referência, comunicando previamente a unidade responsável.

**5.3.2.3.** A alternância entre as unidades será mantida durante a vigência contratual, de modo que cada unidade seja responsável, de forma sucessiva, pela definição das preparações proteicas dos finais de semana que lhe forem atribuídos.

**5.3.3.** A contratada deverá realizar a coleta e a guarda de amostras das refeições fornecidas, conforme procedimento estabelecido no item 5.15 deste Termo de Referência, mantendo-as disponíveis para eventual análise quando houver suspeita de não conformidade ou de ocorrência relacionada à segurança dos alimentos.

**5.3.4.** A contratada deverá realizar a aferição da temperatura das preparações antes da saída do estabelecimento produtor e no momento do recebimento das refeições pela CONTRATANTE, mantendo registro das temperaturas aferidas em planilha de controle, a qual deverá ser disponibilizada ao setor de nutrição sempre que solicitada.

**5.3.5.** As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos, devidamente higienizados e com vedação adequada, garantindo a separação entre as preparações, a integridade dos alimentos e a manutenção das condições higiênico-sanitárias e de temperatura durante o transporte.

**5.3.5.1.** O transporte das marmitas deverá ser realizado em caixas térmicas de polipropileno ou em outro equipamento adequado e permitido pela legislação sanitária vigente, devendo as caixas ser higienizadas após cada entrega, de forma a evitar contaminação dos alimentos.

**a)** Modelo de caixa térmica de polipropileno:



**5.3.5.2.** A contratada será integralmente responsável pela disponibilização, operação, manutenção e regularização dos veículos empregados no transporte das marmitas, bem como pela contratação, capacitação e regularidade documental dos motoristas designados para a execução do objeto contratual.

**5.3.5.3.** Os veículos deverão atender à legislação de trânsito vigente, estar devidamente licenciados e em condições adequadas de uso e conservação, observando as normas sanitárias vigentes e aplicáveis ao transporte de alimentos.

**5.3.5.4.** O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados, do tipo utilitário fechado ou equivalente, que assegurem a proteção contra contaminação, a integridade dos alimentos e a manutenção das condições adequadas de higiene, acondicionamento e temperatura durante todo o trajeto.

**5.3.5.5.** Os veículos utilizados para o transporte das marmitas deverão ser destinados exclusivamente ao transporte de alimentos ou, quando utilizados para outras finalidades, deverão atender integralmente às condições sanitárias que impeçam qualquer risco de contaminação dos alimentos transportados.

**5.3.5.6.** Os motoristas deverão possuir Carteira Nacional de Habilitação – CNH compatível com o tipo de veículo utilizado e capacitação compatível com as atividades de transporte e manuseio de alimentos, conforme legislação sanitária vigente.

**5.4.** A alimentação fornecida deverá apresentar qualidade nutricional, organoléptica e higiênico-sanitária adequada, observando as especificações estabelecidas neste Termo de Referência, nos cardápios aprovados e nas normas sanitárias vigentes aplicáveis ao objeto. As matérias-primas utilizadas deverão atender aos padrões de qualidade e às condições de conservação exigidas pela legislação vigente.

**5.5.** A contratada deverá substituir imediatamente qualquer refeição que apresente sinais de deterioração, alteração de características, inadequação para o consumo ou qualquer outra não conformidade que possa comprometer a segurança ou a qualidade dos alimentos, sem qualquer ônus adicional para a CONTRATANTE.

**5.6.** Os serviços deverão permanecer sob responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cabendo a este profissional acompanhar e supervisionar as atividades técnico-administrativas relacionadas à execução dos serviços de fornecimento de marmitas.

**5.7.** A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionados pela nutricionista responsável técnica da contratada, inclusive quanto à apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura, consistência e adequação às dietoterapias solicitadas pelo setor de nutrição da CONTRATANTE.

**5.8.** O Cardápio Diário Básico Padrão e as demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência deverão nortear a elaboração dos cardápios destinados aos pacientes, acompanhantes e funcionários, incluindo as adaptações necessárias às dietas especiais.

**5.9.** As dietas especiais deverão observar o padrão estabelecido no Manual de Dietas de cada unidade e as prescrições dietoterápicas encaminhadas pelo setor de nutrição da CONTRATANTE, respeitando as consistências e demais adaptações necessárias às condições clínicas dos pacientes.

**5.10.** A aquisição e o fornecimento dos produtos e insumos, bem como de todos os materiais utilizados para a distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, incluindo marmitas, talheres descartáveis (garfo, faca e colher), temperos para salada (sal, azeite e vinagre) e guardanapos, serão de responsabilidade da contratada.

**5.10.1.** Caberá à CONTRATANTE a avaliação nutricional dos pacientes, a elaboração das prescrições dietéticas e a distribuição das refeições nas alas onde serão consumidas.

**5.11.** A contratada deverá assegurar a continuidade da prestação dos serviços durante toda a vigência contratual, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito, força maior, determinação da CONTRATANTE ou outras situações excepcionais devidamente justificadas. Qualquer situação que possa comprometer a prestação dos serviços deverá ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE, devendo a contratada adotar as medidas necessárias para minimizar os impactos decorrentes de eventual interrupção, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis nos casos de descumprimento injustificado das obrigações contratuais.

**5.12.** A prestação dos serviços de fornecimento de marmitas deverá observar as normas técnicas e sanitárias vigentes e aplicáveis ao objeto da contratação.

**5.13.** O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser devidamente qualificado e dimensionado em quantidade suficiente para garantir a execução adequada dos serviços contratados.

**5.14.** As refeições deverão ser acondicionadas e transportadas de forma a preservar as condições de segurança e qualidade dos alimentos. A temperatura das preparações deverá ser aferida pela contratada antes da saída do estabelecimento produtor e pela CONTRATANTE no momento do recebimento, utilizando termômetro apropriado, devidamente higienizado e em condições adequadas de uso.

**5.14.1.** As preparações quentes deverão ser recebidas pela CONTRATANTE em temperatura igual ou superior a 65 °C, salvo disposição diversa estabelecida pela legislação sanitária vigente aplicável ao alimento ou preparação específica.

**5.14.2.** A aferição deverá ser realizada diretamente na preparação, em ponto representativo do alimento, evitando-se a medição exclusivamente na superfície ou no recipiente de acondicionamento.

**5.14.3.** As temperaturas aferidas no recebimento deverão ser registradas em planilha de controle, contendo, no mínimo, data, horário, identificação da preparação, temperatura aferida e identificação do responsável pela medição.

**5.14.4.** Na ocorrência de temperatura inferior ao limite estabelecido, a CONTRATANTE deverá registrar a não conformidade e comunicar a contratada, que deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para correção, inclusive a substituição da preparação quando houver comprometimento da segurança ou qualidade do alimento.

**5.15.** A contratada deverá realizar diariamente a coleta e o armazenamento de amostras das preparações fornecidas, com a finalidade de possibilitar eventual investigação laboratorial em situações de suspeita de surtos ou de ocorrências relacionadas à segurança dos alimentos.

**5.15.1.** A coleta das amostras será de responsabilidade de funcionário da contratada, devidamente capacitado para a atividade, podendo ser auxiliar de cozinha ou cozinheiro, devendo realizar a coleta com as mãos devidamente higienizadas e utilizando luvas descartáveis limpas e adequadas para o procedimento.

**5.15.2.** Deverá ser coletada uma amostra de aproximadamente **100 g (cem gramas) de cada preparação** servida no dia, utilizando utensílio limpo e adequado para a coleta, de modo a evitar contaminação cruzada.

**5.15.3.** As amostras deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens próprias, íntegras, limpas, adequadas para armazenamento de alimentos e devidamente fechadas.

**5.15.4.** Cada embalagem deverá ser devidamente identificada, contendo, no mínimo, as seguintes informações:

**a)** nome da preparação;

**b)** data da coleta;

**c)** data prevista para descarte;

d) identificação do funcionário responsável pela coleta.

**5.15.5.** As amostras coletadas deverão ser imediatamente armazenadas em **freezer exclusivo ou em espaço devidamente identificado e destinado à conservação das amostras**, em condições adequadas de congelamento, permanecendo armazenadas pelo período de **03 (três) dias**, contados a partir da data da coleta.

**5.15.6.** Durante o período de armazenamento, a contratada será responsável pela adequada conservação, integridade, identificação e controle das amostras, devendo assegurar que permaneçam disponíveis e em condições adequadas para eventual análise.

**5.15.7.** Decorrido o prazo de 03 (três) dias, as amostras poderão ser descartadas pela contratada, desde que não tenha sido solicitada sua preservação ou encaminhamento para análise pela CONTRATANTE.

**5.15.8.** Em situações de suspeita de surto hospitalar ou ocorrência de sintomas compatíveis com doença relacionada ao consumo de alimentos, incluindo casos de infecção gastrointestinal que possam estar relacionados às refeições fornecidas, a CONTRATANTE poderá solicitar o encaminhamento das amostras armazenadas para análise laboratorial.

**5.15.9.** A solicitação de encaminhamento das amostras para análise será realizada pela nutricionista da CONTRATANTE, mediante comunicação formal à contratada, preferencialmente por e-mail, contendo as orientações necessárias quanto às amostras que deverão ser preservadas e encaminhadas.

**5.15.10.** Após o recebimento da comunicação da CONTRATANTE, a contratada deverá preservar as amostras indicadas e providenciar seu encaminhamento para análise laboratorial, conforme orientação da CONTRATANTE e do laboratório responsável.

**5.15.11.** Quando a análise decorrer de suspeita de surto ou de ocorrência relacionada às refeições fornecidas pela contratada, esta deverá colaborar integralmente com a investigação, disponibilizando as amostras, registros de coleta, identificação dos responsáveis e demais informações necessárias à apuração da ocorrência.

**5.15.12.** A contratada deverá manter registro das coletas realizadas, contendo, no mínimo, a data, identificação das preparações, quantidade aproximada coletada, identificação do funcionário responsável pela coleta e data prevista para descarte, devendo os registros ser disponibilizados à CONTRATANTE sempre que solicitados.

**5.16.** As amostras das preparações mantidas pela contratada, conforme estabelecido no item 5.15 deste Termo de Referência, poderão ser encaminhadas para análise microbiológica sempre que houver situação que justifique tecnicamente a investigação da segurança dos alimentos fornecidos, especialmente em casos de suspeita de surto de doença transmitida por alimentos, ocorrência de sintomas gastrointestinais entre os usuários ou identificação de não conformidade que possa estar relacionada à alimentação fornecida.

**5.16.1.** A necessidade de realização da análise será definida pela CONTRATANTE, por meio da nutricionista responsável, em conjunto com os demais profissionais ou autoridades competentes, quando aplicável, considerando as características da ocorrência e os alimentos envolvidos.

**5.16.2.** As análises laboratoriais deverão ser realizadas por laboratório devidamente qualificado e habilitado para a execução dos ensaios solicitados, observando os parâmetros microbiológicos aplicáveis ao tipo de alimento ou preparação analisada e à legislação sanitária vigente.

**5.16.3.** A definição dos parâmetros e análises laboratoriais será realizada de acordo com a natureza da ocorrência e a finalidade da investigação, podendo contemplar os microrganismos ou parâmetros microbiológicos pertinentes às preparações envolvidas.

**5.16.4.** Quando a análise for solicitada em razão de suspeita de surto, suspeita de contaminação ou não conformidade relacionada às refeições fornecidas pela contratada, os custos decorrentes da coleta, transporte e análise laboratorial serão de responsabilidade da CONTRATADA.

**5.16.5.** A contratada deverá providenciar o encaminhamento das amostras indicadas pela CONTRATANTE ao laboratório definido para a realização da análise, observando as condições adequadas de conservação, acondicionamento e transporte da amostra.

**5.16.6.** Os resultados das análises deverão ser encaminhados à CONTRATANTE tão logo disponibilizados pelo laboratório, para avaliação técnica e adoção das providências cabíveis.

**5.16.7.** Na hipótese de resultado que indique não conformidade microbiológica relacionada às refeições fornecidas, a contratada deverá apresentar justificativa e adotar imediatamente as medidas corretivas e preventivas necessárias, incluindo a revisão dos procedimentos de manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos, quando aplicável.

**5.16.8.** A realização de análise microbiológica nos termos deste item não substitui os controles de boas práticas, controle de temperatura, coleta e conservação de amostras e demais procedimentos de segurança dos alimentos previstos neste Termo de Referência e na legislação sanitária vigente.

**5.17.** Durante a execução da prestação de serviços de fornecimento de marmitas, a contratada deverá observar a aceitação, apresentação e monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, com base na Resolução RDC nº 275/2002 e a Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

**5.18.** Para garantir a manutenção da qualidade dos serviços de fornecimento de marmitas, a contratada deverá elaborar e manter atualizado o Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base nas normas sanitárias vigentes e aplicáveis ao objeto da contratação, considerando que a produção, manipulação, preparo e acondicionamento das refeições serão realizados em estabelecimento próprio da contratada, enquanto a entrega e a distribuição das refeições prontas ocorrerão nas dependências da CONTRATANTE.

**5.18.1.** A contratada será integralmente responsável pela qualidade higiênico-sanitária dos alimentos fornecidos, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição final das refeições. Em caso de identificação de contaminação bacteriana ou microbiológica na alimentação, que resulte ou possa resultar em dano à saúde dos usuários, a contratada responderá civil e administrativamente, sem prejuízo das sanções penais cabíveis. A responsabilidade da contratada é fundamentada na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), que em seu artigo 12 estabelece a responsabilidade objetiva do fornecedor de serviços pela reparação dos danos causados aos consumidores (usuários do SUS) por defeitos relativos à prestação de serviços de fornecimento de marmitas. Adicionalmente, a Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) e seu artigo 137 preveem a responsabilidade da contratada pela execução do contrato, incluindo a obrigação de indenizar a Administração por quaisquer prejuízos decorrentes de sua conduta.

**5.19.** Segue abaixo a relação dos tipos de alimentos que a contratada deverá fornecer, com seus respectivos pesos padronizados. Os pesos estabelecidos correspondem ao **peso líquido da porção após o pré-preparo e preparo dos alimentos**, ou seja, ao peso das preparações cozidas efetivamente servidas e acondicionado na marmita no momento da entrega à CONTRATANTE:

- a) Arroz: 150 g (preparado);
- b) Feijão: 120 g (preparado), sendo aproximadamente 70% de grãos e 30% de caldo;
- c) Carne bovina e carne de frango sem ossos: 150 g (preparada);
- d) Carne de frango com ossos: 250 g (preparada);
- e) Guarnição: 120 g (preparada);
- f) Salada de folhas: 60 g (pronta para consumo);
- g) Salada composta por folhas e legumes: 120 g (pronta para consumo);
- h) Sobremesa: 200 g.

**5.19.1.** Os pesos estabelecidos deverão ser aferidos considerando a porção pronta para consumo e **já acondicionada na respectiva marmita**, não sendo considerados para fins de conferência o peso bruto da embalagem, recipiente ou demais materiais utilizados no acondicionamento das refeições.

**5.20.** Segue abaixo a frequência de fornecimento dos tipos de carne durante a semana.

**5.20.1.** Para pacientes:

- a) 03 vezes frango (peito, coxa e sobrecoxa) em dias alternados; ou filé de peixe sem espinhos;
- b) 04 vezes carne bovina (patinho, acém, coxão mole, coxão duro, lagarto) em dias alternados.
- c) Poderá ser solicitada carne suína para pacientes, mediante definição da equipe de nutrição da CONTRATANTE, quando identificada necessidade específica relacionada à melhor tolerância, aceitação ou preferência alimentar do paciente, inclusive em situações em que a substituição da preparação proteica possa favorecer o consumo alimentar, considerando as condições clínicas e dietoterápicas individuais. A substituição será realizada conforme orientação da equipe de nutrição da CONTRATANTE, **não implicando qualquer alteração ou acréscimo no valor contratado para a preparação proteica.**

**5.20.2.** Para funcionários:

- a) 02 vezes carne bovina (patinho, acém, coxão mole, coxão duro, lagarto) em dias seguidos (ex.: segunda-feira e terça-feira);
- b) 02 vezes frango (peito, coxa e sobrecoxa) em dias seguidos (ex.: quarta-feira e quinta-feira);
- c) 01 vez suíno (lombo, paleta, pernil), ou filé de peixe sem espinhos, ex.: sexta-feira.

d) Sábado e domingo: carne bovina.

**5.21.** As preparações destinadas às refeições dos finais de semana deverão apresentar maior variedade em relação às preparações habitualmente servidas durante a semana, podendo contemplar preparações como feijoada, bife acebolado ou ao molho, peixe, carne assada, preparações com molhos, macarrão à bolonhesa, farofa e outras preparações de composição e apresentação equivalentes, de acordo com o cardápio previamente estabelecido pela CONTRATANTE. Deverão ser evitadas, como preparação principal dos finais de semana, preparações simples e repetitivas habitualmente utilizadas durante a semana, tais como carne moída refogada e frango grelhado, salvo quando previamente autorizadas pela equipe de nutrição da CONTRATANTE.

**5.21.1.** Exemplo conforme cardápio para funcionários elaborado pelo Setor de Nutrição do Hospital da Vida:

|               |                |
|---------------|----------------|
| Segunda-feira | Carne bovina   |
| Terça-feira   | Carne bovina   |
| Quarta-feira  | Frango         |
| Quinta-feira  | Frango         |
| Sexta-feira   | Suíno ou peixe |
| Sábado        | Carne bovina   |
| Domingo       | Carne bovina   |

**5.21.1.1.** O modelo acima poderá ser alterado conforme a necessidade de cada unidade (Hospital da Vida e UPA).

#### **5.21.2. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS**

##### **Hospital da Vida**

| <b>Tipos de dietas</b>         | <b>Horários de entrega<br/>(inclusive aos finais de semana)</b> | <b>Horários de servir</b> |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Dieta Normal e Especial</b> |                                                                 |                           |
| Almoço                         | 10h15                                                           | 11h                       |
| Jantar (Funcionários/outros)   | 19h15                                                           | 20h                       |

##### **UPA:**

| <b>Tipos de dietas</b>         | <b>Horários de entrega<br/>(inclusive aos finais de semana)</b> | <b>Horários de servir</b> |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Dieta Normal e Especial</b> |                                                                 |                           |
|                                |                                                                 |                           |

|                              |       |     |
|------------------------------|-------|-----|
| Almoço                       | 10h35 | 11h |
| Jantar (Funcionários/outros) | 19h35 | 20h |

**5.21.2.3.** Os horários estabelecidos para entrega correspondem ao horário em que as refeições deverão estar disponíveis nas dependências da respectiva unidade para conferência, organização e preparação para distribuição, enquanto os horários de servir correspondem ao horário previsto para disponibilização das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários nas respectivas alas ou locais de consumo.

**5.21.2.4.** Para o Hospital da Vida e para a UPA, será admitida tolerância de até 15 (quinze) minutos após o horário previsto para entrega, desde que o atraso não comprometa o horário estabelecido para a distribuição das refeições, que deverá ocorrer às 11h00 para o almoço e às 20h00 para o jantar.

**5.21.2.5.** O prazo entre a chegada das refeições ao Hospital da Vida e à UPA e o horário de distribuição deverá ser observado pela contratada, considerando o tempo necessário para o recebimento, conferência das quantidades e condições das refeições pela cozeira e pela nutricionista da CONTRATANTE, organização das marmitas e montagem dos carrinhos para posterior encaminhamento às alas.

**5.21.2.6.** Caso a entrega ultrapasse a tolerância estabelecida ou possa comprometer o horário de distribuição, a contratada deverá comunicar imediatamente a CONTRATANTE, informando o motivo do atraso e a previsão de chegada, devendo adotar as providências necessárias para regularizar a entrega e minimizar os impactos aos usuários.

**5.21.2.7.** Os atrasos superiores à tolerância estabelecida deverão ser registrados pela CONTRATANTE para fins de acompanhamento da execução contratual e avaliação da recorrência das ocorrências, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas e das sanções previstas no contrato, quando caracterizado descumprimento injustificado.

**5.21.2.8.** Os horários estabelecidos neste item deverão ser observados inclusive aos finais de semana e feriados, salvo alteração previamente comunicada pela CONTRATANTE à contratada.

**5.21.9.** Os horários de entrega das refeições poderão ser alterados pela CONTRATANTE em razão de atividades institucionais previamente programadas, tais como treinamentos, palestras, atividades na cozinha ou outras situações que interfiram excepcionalmente na rotina de recebimento e distribuição das refeições, desde que a contratada seja comunicada, sempre que possível, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

**5.21.9.1.** A alteração de horário prevista neste item não se aplica às situações decorrentes da rotina assistencial hospitalar, tais como inclusão ou exclusão de pacientes, altas, transferências, alterações de dietas ou outras necessidades relacionadas à assistência nutricional, as quais serão comunicadas à contratada conforme a necessidade do serviço.

## Cardápio

**5.22.** Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (RDA), revisão de 1989.

**5.23.** Os cardápios deverão ser elaborados semanalmente e encaminhados previamente à contratante para aprovação. Caso a contratada necessite alterar qualquer preparação do cardápio já aprovado, deverá apresentar justificativa formal e comunicar a uma das nutricionistas responsáveis técnicas da contratante com antecedência mínima de 12 (doze) horas, ficando a alteração condicionada à aprovação da equipe de nutrição.

**5.24.** Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação, evitando a monotonia na apresentação).

**5.25.** As dietas de consistência geral deverão ser acompanhadas de salada, observando-se a padronização específica estabelecida pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE. Para as dietas especiais como **dieta branda**, **dieta para diabetes mellitus (DM)** e **dieta para hipertensão arterial sistêmica (HAS)**, o fornecimento da salada será obrigatório, respeitando as características específicas de cada dieta. Na dieta branda, a salada deverá ser composta por vegetais cozidos e adequados à consistência prescrita, enquanto na dieta para diabetes mellitus deverá priorizar a oferta de legumes e vegetais, conforme o padrão estabelecido pela CONTRATANTE. As demais adaptações dietéticas deverão observar a prescrição nutricional e a padronização do Manual de Dietas da unidade.

**5.26.** Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

**5.27.** Novas preparações deverão ser servidas aos nutricionistas das unidades para teste de aceitabilidade antes de serem inseridas no cardápio.

## **5.28. Dietas Especiais**

**5.28.1.** Sempre que houver necessidade nutricional, a contratada deverá fornecer refeições especiais destinadas aos pacientes do Hospital da Vida e da Unidade de Pronto Atendimento – UPA, em conformidade com a prescrição médica e/ou orientação da equipe de nutrição da contratante.

**5.28.2.** As refeições deverão atender integralmente às especificações constantes na prescrição individual do paciente, observando, entre outros aspectos:

- a) consistência da dieta;
- b) restrições alimentares;
- c) composição nutricional;
- d) porcionamento;
- e) forma de preparo;
- f) demais orientações determinadas pela equipe de nutrição da contratante.

**5.28.3.** A contratante encaminhará diariamente à contratada a relação das dietas prescritas, contendo todas as especificações necessárias para o preparo das refeições, podendo realizar inclusões, exclusões ou alterações sempre que houver necessidade assistencial.

**5.28.4.** A contratada deverá possuir capacidade técnica e operacional para atender às diferentes consistências, restrições alimentares e combinações dietéticas prescritas pela equipe médica e/ou de nutrição, **observadas as dietas e adaptações dietoterápicas previstas neste Termo de Referência e no Manual de Dietas da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a contratante.**

**5.28.5.** Poderão ser solicitadas, conforme prescrição médica e/ou nutricional, dentre outras, as seguintes modalidades de dietas:

- a) dieta geral;
- b) dieta branda;
- c) dieta leve;
- d) dieta pastosa;
- e) dieta semilíquida;
- f) dieta líquida completa;
- g) dieta líquida restrita;
- h) dieta hipossódica;
- i) dieta hipolipídica;
- j) dieta hipoglicídica;
- k) dieta hiperproteica;
- l) dieta hipercalórica;
- m) dieta para Diabetes Mellitus;
- n) dieta para Doença Renal Crônica conservador e dialítico;
- o) dieta isenta de glúten;
- p) dieta isenta de lactose;

- q) dieta vegetariana;
- r) dieta ovolactovegetariana;
- s) dieta lactovegetariana;
- t) dieta pobre em resíduos;
- u) dieta rica em fibras;
- v) dieta costipante;
- w) dieta pobre em vitamina K;
- x) outras dietas ou combinações de dietas que venham a ser prescritas pela equipe médica e/ou de nutrição da contratante.

**5.28.6.** A contratada deverá elaborar as refeições especiais de forma individualizada, identificando corretamente cada refeição conforme as informações encaminhadas pela contratante, garantindo a rastreabilidade, a segurança alimentar e a correta distribuição aos pacientes.

**5.28.7.** A substituição de preparações, ingredientes ou insumos somente poderá ocorrer mediante autorização prévia da equipe de nutrição da contratante, devendo ser mantidas as características nutricionais, qualitativas e sensoriais da dieta prescrita.

## **5.29. Do regime de Fornecimento**

**5.29.1.** O fornecimento das refeições será realizado de forma parcelada, ao longo do período de vigência contratual, observados os quantitativos, preços unitários e demais condições estabelecidos no instrumento convocatório, no Termo de Referência e no Contrato;

**5.29.2.** Os quantitativos previstos no instrumento convocatório correspondem à previsão de fornecimento da FUNSAUD para o período de vigência contratual e integram o objeto da contratação, devendo a execução observar os quantitativos e valores contratados. O pagamento será realizado somente após o efetivo fornecimento, recebimento e atesto dos quantitativos correspondentes pela Administração;

**5.29.3.** Considerando o elevado número de fornecimentos previstos ao longo da execução contratual, não será necessária a emissão de ordem de fornecimento individualizada para cada entrega, desde que as solicitações sejam formalizadas pelos meios oficiais definidos pela Administração e seja mantido controle adequado e atualizado dos fornecimentos realizados;

**5.29.4.** No início da execução contratual, a FUNSAUD poderá emitir Autorização Inicial de Fornecimento, contendo, no mínimo, a identificação do contrato, os itens contratados, os respectivos preços unitários e os quantitativos máximos estimados, exclusivamente para fins de formalização do início da execução;

**5.29.5.** A Autorização Inicial de Fornecimento não implicará antecipação de pagamento, que permanecerá condicionado ao efetivo fornecimento, recebimento e atesto pela Administração, nem afastará a necessidade de controle dos quantitativos efetivamente executados ao longo da vigência contratual;

**5.29.6.** As demandas de fornecimento serão comunicadas à Contratada pelos meios formalmente definidos pela Administração, diariamente, em 1 (um) período, para atendimento das refeições destinadas ao almoço e ao jantar, com a indicação das respectivas quantidades, observados os quantitativos contratados, as especificações dos produtos, os horários e locais de entrega e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual;

**5.29.7.** As solicitações e os respectivos fornecimentos deverão ser registrados em controle próprio, de modo a permitir a identificação, no mínimo, da data, do item, da quantidade solicitada e efetivamente fornecida, do local de entrega e do responsável pelo recebimento, assegurando a rastreabilidade da execução contratual e subsidiando a fiscalização, o atesto e a liquidação da despesa.

## **5.30. Da solicitação e registro do fornecimento**

**5.30.1.** A Contratada deverá realizar os fornecimentos diariamente, em 02 (dois) períodos, destinados ao atendimento de almoço e jantar, em conformidade com as solicitações formalizadas pela FUNSAUD e observados os quantitativos contratados, os tipos de refeições, os locais e horários de entrega e as demais especificações estabelecidas no Termo de Referência e no instrumento contratual;

**5.30.2.** Para fins de controle e fiscalização da execução contratual, cada fornecimento deverá ser registrado, de forma individualizada, contendo, no mínimo:

- a) data do fornecimento;
- b) identificação do tipo de refeição fornecida;
- c) quantidade efetivamente entregue;
- d) local da entrega;
- e) horário do fornecimento, quando aplicável;
- f) identificação do responsável pelo fornecimento;
- g) eventuais ocorrências, divergências ou recusas verificadas no ato da entrega.

**5.30.3.** O registro dos fornecimentos poderá ser realizado por meio físico ou eletrônico, conforme procedimento definido pela FUNSAUD, desde que asseguradas a identificação dos responsáveis, a rastreabilidade e integridade das informações e a possibilidade de conferência pela fiscalização contratual.

**5.30.4.** A CONTRATADA deverá manter os registros de fornecimento organizados e disponíveis para conferência pela fiscalização durante toda a vigência contratual e pelo período legalmente exigido para guarda dos documentos.

**5.30.5.** Os registros dos fornecimentos deverão subsidiar o acompanhamento dos quantitativos executados e o atesto das respectivas despesas, sem prejuízo dos demais documentos exigidos para fins de medição, liquidação e pagamento.

### **5.31. Do controle e da consolidação dos fornecimentos**

**5.31.1.** Os fornecimentos serão consolidados em **Relatório de Fornecimento**, com periodicidade quinzenal, conforme procedimento definido pela FUNSAUD, considerando as necessidades da fiscalização e a rotina operacional da contratação, preservadas, em qualquer hipótese, a rastreabilidade e a possibilidade de conferência individualizada dos fornecimentos;

**5.31.2.** O Relatório de Fornecimento deverá conter, no mínimo:

- a) período de referência;
- b) data de cada fornecimento;
- c) descrição do item/tipo de refeição;
- d) quantidade fornecida;
- e) unidade/local de entrega;
- f) eventuais ocorrências ou divergências;
- g) identificação do responsável pelo registro e/ou recebimento.

**5.31.3.** A fiscalização contratual realizará a conferência dos registros apresentados relativos aos fornecimentos, podendo solicitar à CONTRATADA os esclarecimentos e documentos necessários à comprovação da execução, especialmente quanto aos quantitativos, locais, horários e condições das entregas.

**5.31.4.** Eventuais divergências entre os registros apresentados pela CONTRATADA e os controles mantidos pela FUNSAUD serão apuradas pela fiscalização contratual mediante análise dos documentos e demais elementos de comprovação disponíveis, assegurada à CONTRATADA a possibilidade de apresentar justificativas e documentos comprobatórios.

### **5.32. Da medição e do fechamento quinzenal**

**5.32.1.** A medição do fornecimento será realizada quinzenal, considerando-se os quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos pela FUNSAUD durante o período de referência, observados os preços unitários contratados;

**5.32.2.** A cada 15 (quinze) dias, os registros e relatórios correspondentes aos fornecimentos realizados no período serão consolidados para fins de medição, servindo de base para a verificação da execução contratual e para o faturamento do período;

**5.32.3.** O Relatório quinzenal deverá apresentar, de forma consolidada, os quantitativos efetivamente fornecidos de cada item, discriminando, no mínimo, a quantidade, o valor unitário contratado e o respectivo valor total;

**5.32.4.** O Relatório quinzenal de Fornecimento será submetido à conferência do(s) fiscal(is) do Contrato, que verificará(ão) sua compatibilidade com os registros de execução e eventuais documentos de recebimento mantidos pela FUNSAUD;

**5.32.5.** Concluída a conferência e não havendo pendências que impeçam o recebimento, o fiscal do contrato realizará o respectivo atesto, certificando os quantitativos efetivamente fornecidos e aceitos.

**5.32.6.** A medição quinzenal constituirá a base para a liquidação da despesa e para a emissão da respectiva Nota Fiscal, observados os quantitativos efetivamente executados e os preços unitários contratados.

### **5.33. Do Faturamento**

**5.33.1.** A Contratada somente deverá emitir a Nota Fiscal após a conclusão da medição do período e a validação, pela fiscalização contratual, dos quantitativos efetivamente fornecidos;

**5.33.2.** A Nota Fiscal deverá corresponder aos quantitativos efetivamente fornecidos e atestados pela FUNSAUD, aplicando-se os respectivos preços unitários contratados;

**5.33.3.** Não será admitido faturamento com base exclusivamente nos quantitativos máximos estimados no contrato, devendo a cobrança corresponder aos quantitativos efetivamente fornecidos, recebidos e atestados pela Administração;

**5.33.4.** O pagamento será realizado após o regular recebimento do objeto, o atesto da execução, a apresentação da documentação exigida e a liquidação da despesa, observadas as condições estabelecidas no contrato e na legislação aplicável;

**5.33.5.** Eventual divergência quanto à quantidade, qualidade ou conformidade do fornecimento deverá ser registrada pela fiscalização, ficando a parcela incontroversa sujeita ao regular processamento para pagamento, desde que atendidos os demais requisitos para liquidação da despesa, na forma da legislação aplicável.

## **6. Modelo de gestão do contrato**

**6.1.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

**6.1.1.** Início da execução da contratação: 07 (sete) dias após a assinatura do contrato.

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

**6.3.** As comunicações entre a FUNSAUD 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.

**6.4.** A FUNSAUD poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

### **Gestão do contrato.**

**6.6.** 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).

### **6.7. Fiscalização Técnica**

**6.8.** As atividades do fiscal técnico serão conduzidas de acordo com as diretrizes estabelecidas no artigo 21 do Decreto Municipal nº 2.097, de 23 de março de 2023. Este artigo estabelece que o fiscal técnico tem como atribuição principal o acompanhamento detalhado da execução do objeto contratual, assegurando que a prestação de serviços de fornecimento de marmitas entregues atenda aos requisitos técnicos especificados no contrato.

**6.9.** A Fiscalização Técnica ficará a cargo da **Lucimar da Rosa Dutra**, Nutricionista RT-UPA, e **Michely Aline Jorge Espindola**, Nutricionista RT-HV.

## 6.10. Fiscalização Administrativa

**6.10.1.** As atividades do fiscal administrativo estarão em conformidade com o disposto no artigo 22 do Decreto Municipal nº 2.097, de 23 de março de 2023. De acordo com esse artigo, o fiscal administrativo é responsável por acompanhar a execução do contrato sob o aspecto administrativo, assegurando que todas as obrigações e formalidades legais e contratuais sejam cumpridas. Isso inclui a verificação do cumprimento de prazos, a conferência da documentação pertinente, o controle de pagamentos e a gestão de eventuais ajustes contratuais. O fiscal administrativo atua, assim, garantindo que o processo contratual transcorra de maneira eficiente, sem comprometer a legalidade, a transparência e o bom andamento das obrigações envolvidas.

**6.10.2.** A Fiscalização Administrativa ficará a cargo das funcionárias do setor de contratos: **Evelin Loana Magro Lino e Gisele Manvailer Silva**.

## 6.11. Gestor do Contrato

**6.11.1.** As atividades do gestor de contrato estarão em conformidade com as disposições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.097, de 23 de março de 2023, art. 20. Portanto, as ações e decisões do gestor de contrato deverão ser pautadas pelo que está previsto nesse decreto, visando à transparência e ao cumprimento das obrigações contratuais de maneira eficaz e legal.

**6.11.2.** A Gestão do Contrato ficará a cargo da Coordenadora de Gestão de Contratos **Leila Lara Silva Escobar Tavares**

# 7. Critérios de medição e pagamento

## Recebimento

**7.1.** O recebimento não implicará aceitação definitiva de eventual fornecimento posteriormente identificado como desconforme com as exigências contratuais;

**7.2.** As refeições poderão ser recusadas, total ou parcialmente, quando apresentarem desconformidade com as especificações, quantidade, condições sanitárias, qualidade, temperatura, acondicionamento ou demais requisitos estabelecidos neste Termo de Referência e no Contrato;

**7.3.** A fiscalização contratual manterá registro das ocorrências relacionadas à execução do contrato e adotará as providências necessárias à correção de eventuais falhas ou irregularidades;

**7.4.** A fiscalização da execução não afasta nem reduz a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do objeto e pelos danos decorrentes de sua atuação.

**7.5.** O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega, mediante conferência sumária das condições aparentes do fornecimento, sem prejuízo da posterior verificação da conformidade e do atesto para fins de medição e pagamento

**7.6.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**7.7.** O prazo para a solução, pela contratada, 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.

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

## Liquidação

**7.9.** Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 30 (trinta) dias para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogável por igual período, nos termos do art. 6º, § 2º do DECRETO Nº 2.894, DE 19 DE JANEIRO DE 2024.

**7.10.** 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;
- d) O período respectivo de execução do contrato;
- e) O valor a pagar; e
- f) Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**7.11.** 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.

**7.12.** 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.

**7.13.** 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 da FUNSAUD, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

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

#### **Prazo de pagamento**

**7.18.** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos do art. 6º do DECRETO Nº 2.894, DE 19 DE JANEIRO DE 2024.

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

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

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

**7.24.** 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.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

**8.1.** 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 POR GRUPO**.

### Exigências de habilitação

**8.2.** Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

**8.2.1. Habilitação jurídica:** Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

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

**8.2.3. Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

### 8.3. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

**8.3.5.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

**8.3.8.** Caso o licitante não declare em campo próprio do sistema no ato do cadastramento das propostas, será exigida da empresa licitante na fase de habilitação a declaração de não emprego de menores.

**8.3.9.** Caso o licitante não declare em campo próprio do sistema no ato do cadastramento das propostas, será exigida da empresa licitante na fase de habilitação a declaração de inexistência de fatos supervenientes e impeditivos à contratação com a administração pública.

**8.3.10.** Caso o licitante não declare em campo próprio do sistema no ato do cadastramento das propostas, será exigida da empresa licitante na fase de habilitação a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de acordo com o artigo 93 da Lei nº 8.213/91, Lei dos Benefícios da Previdência Social, e o artigo 63, inciso IV, da Lei 14.133/2021.

#### **8.4. Qualificação Econômico-Financeira**

**8.4.1.** Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

**8.4.2.** Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial de Crédito, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

a) Caso não conste na Certidão o prazo de validade da mesma, será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias contados da data da sua emissão;

b) Na hipótese de recuperação judicial ou extrajudicial, as licitantes poderão apresentar a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial positiva, devendo, ainda, anexar algum dos seguintes documentos:

(i) Certidão emitida pela instância judicial competente, atestando que a empresa se encontra apta economicamente e financeiramente a participar de certames licitatórios;

(ii) Comprovação do acolhimento judicial do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005 (em se tratando de empresas em recuperação judicial) ou:

(iii) Comprovação da homologação judicial do plano de recuperação (em se tratando de empresas em recuperação extrajudicial).

**8.4.3.** Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis relativas ao último exercício social, comprovando;

**8.4.4.** Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

**8.4.4.1.** A justificativa está também compatível com o valor estimado e com a estrutura de risco efetivamente identificada na análise de riscos.

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

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

**8.4.7.** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação documento comprobatório de patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação, nos termos do art. 69, § 4º, da Lei nº 14.133/2021.

**8.4.8.** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

**8.4.9.** Fundamenta-se na necessidade de verificar a capacidade econômico-financeira da licitante para suportar as obrigações decorrentes da futura contratação, reduzindo os riscos de inadimplemento, descontinuidade ou comprometimento da execução contratual. Considerando que o objeto consiste no fornecimento de marmitas e dietas especiais de natureza contínua e indispensáveis à assistência à saúde, cuja interrupção pode ocasionar prejuízos à continuidade do atendimento aos usuários do Sistema Único de Saúde – SUS, a exigência mostra-se proporcional, razoável e compatível com a complexidade, o valor estimado da contratação e os riscos inerentes à execução do contrato, atendendo ao disposto no art. 69 da Lei nº 14.133/2021.

#### **8.5. Qualificação Técnica**

**8.5.1.** Alvará de Licença Sanitária vigente expedido pelo o município de Dourados, compatível com as atividades de produção e fornecimento de refeições;

**8.5.2. Qualificação Técnico-Sanitária:** para fins de habilitação, a licitante deverá comprovar que dispõe de estabelecimento efetivamente destinado à produção das refeições objeto da contratação, localizado no Município de Dourados/MS e regularmente autorizado pela autoridade sanitária competente para o exercício das atividades pertinentes ao objeto.

**8.5.2.1.** A exigência prevista no item anterior refere-se exclusivamente ao estabelecimento que será efetivamente responsável pela produção das refeições, não constituindo exigência quanto à sede, matriz ou domicílio empresarial da licitante;

**8.5.2.2.** A comprovação da regularidade sanitária será realizada mediante apresentação de Alvará ou Licença Sanitária efetivamente expedido e vigente, emitido pela autoridade competente, correspondente ao estabelecimento produtor indicado pela licitante e compatível com as atividades de produção, manipulação, preparação, acondicionamento e fornecimento das refeições objeto da contratação;

**8.5.2.3.** O documento apresentado deverá permitir a identificação inequívoca do estabelecimento produtor e da atividade para a qual se encontra autorizado;

**8.5.2.4.** O estabelecimento produtor poderá corresponder à matriz, filial ou outro estabelecimento cuja disponibilidade jurídica e operacional para execução do objeto seja comprovada pela licitante, desde que situado no Município de Dourados/MS, devidamente autorizado e efetivamente destinado à produção das refeições objeto da contratação.

**8.5.2.5.** Não será admitida, para fins de habilitação, a apresentação de protocolo, requerimento, comprovante de solicitação de emissão ou renovação ou documento equivalente que demonstre apenas pedido perante a autoridade sanitária, salvo se a legislação sanitária aplicável conferir expressamente ao referido documento eficácia suficiente para autorizar o regular exercício da atividade.

**8.5.2.6.** O estabelecimento produtor indicado e comprovado na fase de habilitação deverá ser aquele efetivamente utilizado para a produção das refeições durante a execução contratual;

**8.5.2.7.** Eventual substituição do estabelecimento produtor durante a execução dependerá de prévia anuência da CONTRATANTE e da comprovação de que a nova unidade atende integralmente às condições territoriais, técnicas, operacionais e sanitárias previstas neste Termo de Referência e no instrumento convocatório.

**8.5.2.8** A apresentação de documentação sanitária correspondente a estabelecimento diverso daquele indicado para a efetiva produção das refeições não atenderá à exigência de qualificação técnico-sanitária prevista neste item.

**8.5.3. Certidão de Registro e Regularidade – CRR** da pessoa jurídica licitante, expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente, dentro do prazo de validade, correspondente à jurisdição em que a pessoa jurídica exerce as atividades sujeitas à fiscalização profissional, contendo as informações exigidas pela regulamentação do Sistema CFN/CRN.

**8.5.3.1.** Para fins de qualificação técnico-profissional, a licitante deverá indicar o profissional nutricionista que assumirá a responsabilidade técnica pelas atividades de alimentação e nutrição relacionadas à execução do objeto, mediante apresentação de documento contendo seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas competente, acompanhado da comprovação de sua habilitação e regularidade profissional.

**8.5.3.2** Para fins de habilitação, **não será exigida a comprovação de vínculo empregatício, societário ou contratual entre a licitante e o profissional indicado**, devendo tal vínculo ser comprovado pela adjudicatária previamente à assinatura do contrato.

**8.5.3.3.** A eventual identificação de Nutricionista Responsável Técnico na Certidão de Registro e Regularidade – CRR da pessoa jurídica não implicará obrigatoriedade de que o profissional nela indicado seja o mesmo profissional apresentado para assumir a responsabilidade técnica pela futura execução contratual, desde que atendidas as exigências de habilitação e, previamente à assinatura do contrato, seja comprovado o vínculo do profissional indicado e a regular assunção da responsabilidade técnica, na forma da regulamentação do Sistema CFN/CRN.

**8.5.4. Comprovação de aptidão para o fornecimento de marmitex similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior ao objeto desta contratação**, por meio da apresentação de atestados por pessoas jurídicas de direito público ou privado. Para fins de comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

**a)** Identificação da empresa ou órgão contratante, bem como da empresa contratada, ambas com sua razão social, número do CNPJ e endereço;

**b)** Descrição dos fornecimentos que foram realizados;

**c)** Período de execução do fornecimento;

d) Assinatura do responsável legal.

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

**8.5.4.2.** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

**8.6. É condição para a assinatura do contrato a apresentação dos seguintes documentos:**

**8.6.1.** Comprovação do efetivo vínculo entre a adjudicatária e o nutricionista indicado para assumir a responsabilidade técnica pelas atividades relacionadas à execução do objeto, admitindo-se, conforme a natureza da relação jurídica:

I – registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou outro documento idôneo comprobatório do vínculo empregatício;

II – contrato social ou instrumento equivalente, quando o profissional integrar o quadro societário da empresa; ou

III – contrato de prestação de serviços ou outro instrumento jurídico idôneo admitido pela legislação aplicável.

**8.6.2.** Quando exigível pelas normas do Sistema CFN/CRN, deverá ser apresentada documentação expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente que comprove a regular assunção da responsabilidade técnica pelo profissional indicado para a execução do objeto.

**8.6.2.1.** O profissional cuja vinculação seja comprovada previamente à assinatura do contrato deverá corresponder, em regra, àquele indicado na fase de habilitação, admitida sua substituição por outro profissional que atenda integralmente às exigências de habilitação e às normas profissionais aplicáveis, mediante justificativa e prévia aceitação da CONTRATANTE.

**8.6.2.2.** As condições de habilitação e regularidade profissional do Nutricionista Responsável Técnico, bem como seu vínculo com a CONTRATADA e a correspondente responsabilidade técnica, deverão ser mantidas durante toda a execução contratual, observadas as regras aplicáveis à eventual substituição do profissional.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 3.740.780,58

**9.1.** A pesquisa de preços buscou abranger o maior número possível de fontes, com o objetivo de refletir, com a maior fidedignidade, os valores efetivamente praticados no mercado para o objeto desta contratação.

**9.2.** Para a composição do valor estimado, foram realizadas pesquisas de preços de acordo com o Decreto Municipal 787/2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e serviços pelo Município de Dourados e suas autarquias e fundações, tais como: Comprasgo, banco de preços e contratos anteriores da instituição.

**9.3.** A partir dos valores obtidos, procedeu-se ao tratamento estatístico dos dados, com cálculo de média simples, desvio padrão, limites superior e inferior e, ao final, média saneada, mediante exclusão de valores que se situaram abaixo ou acima dos limites estabelecidos.

| GRUPO 1 |         |                                                                                                                                                                 |       |         |           |                  |
|---------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|-----------|------------------|
| Item    | Catserv | Descrição do objeto                                                                                                                                             | Unid. | Quant.  | V. Unit   | V. Total         |
| 01      | 3697    | Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição para: marmitex almoço/janta, <b>dietas normais</b> para pacientes/acompanhantes e funcionários | Unid. | 136.527 | R\$ 24,94 | R\$ 3.404.983,38 |
| 02      | 3697    | Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeição para: marmitex almoço/janta, <b>dietas especiais</b> para pacientes                            | Unid. | 13.320  | R\$ 25,21 | R\$ 335.797,20   |

**\*\*EM CASO DE DIVERGÊNCIA ENTRE AS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E O RESPECTIVO CÓDIGO DO CATÁLOGO DE SERVIÇOS (CATSERV) DO COMPRASNET, PREVALECEM AS ESPECIFICAÇÕES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA.\*\***

## 10. Adequação orçamentária

**10.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, de repasses financeiros feitos pela Secretaria Municipal de Saúde de Dourados (Fundo Municipal de Saúde) à Fundação de Serviços de Saúde de Dourados - FUNSAUD, por meio da dotação abaixo discriminada:

**10.1.1.** Dotação Orçamentária para o exercício financeiro de 2026, Contrato de Gestão nº 209/2022/SEMS/PMD de 05/08/2022 (PROCESSO DE LICITAÇÃO nº 174/2022 Inexigibilidade de Licitação nº 007/2022).

## 11. DO REAJUSTE

**11.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e reajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 30/06/2026.

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

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

**11.4.** 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).

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

**11.6.** 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.

**11.7.** 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.

**11.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

## 12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**12.1. A contratada responsabilizar-se-á integralmente pela execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, observando a legislação vigente, as normas sanitárias aplicáveis, as disposições do Edital e do Contrato, bem como as orientações da equipe de Nutrição da contratante.**

### 12.2. Responsabilidade Geral e Equipamentos

**12.2.1.** Disponibilizar e manter todos os equipamentos, utensílios, recipientes térmicos e demais materiais necessários à perfeita execução da prestação de serviços de fornecimento de marmitex, em perfeitas condições de funcionamento, conservação e higiene.

**12.2.2.** Substituir imediatamente qualquer equipamento, utensílio ou material que apresente defeito, desgaste ou condições inadequadas de uso, sem prejuízo da continuidade da prestação de serviços de fornecimento de marmitex.

**12.2.3.** Manter identificados os equipamentos de sua propriedade quando utilizados nas dependências da contratante.

**12.2.4.** Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados na execução contratual, apresentando certificados de manutenção e calibração, quando aplicável.

### 12.3. Boas Práticas e Normas Sanitárias

**12.3.1.** Cumprir integralmente as Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstas na RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 da ANVISA e demais legislações sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

**12.3.2.** Manter condições adequadas de higiene durante todas as etapas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições.

**12.3.3.** Garantir que todos os manipuladores de alimentos atendam aos requisitos de higiene pessoal, saúde ocupacional, uniformização e utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), conforme legislação vigente.

**12.3.4.** Manter disponíveis e atualizados o Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e demais documentos obrigatórios exigidos pelos órgãos de fiscalização.

### 12.4. Equipe de Trabalho

**12.4.1.** Designar preposto responsável pela execução contratual, com poderes para representar a contratada perante a contratante.

**12.4.2.** Manter quantitativo de profissionais suficiente para garantir a execução contínua da prestação de serviços de fornecimento de marmitex, providenciando substituições imediatas em casos de faltas, férias, licenças ou desligamentos.

**12.4.3.** Cumprir integralmente as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e de segurança do trabalho relativas aos seus empregados.

**12.4.4.** Afastar imediatamente e substituir, mediante solicitação fundamentada da CONTRATANTE, o colaborador cuja conduta ou atuação comprometa a adequada execução do objeto contratual ou o regular funcionamento das atividades, observadas as disposições legais e trabalhistas aplicáveis.

### 12.5. Padrão de Alimentação

#### 12.5.1. Cardápios

**12.5.1.1.** Além da elaboração dos cardápios, já prevista neste Termo de Referência, quaisquer alterações nos cardápios previamente aprovados deverão ser comunicadas por escrito, acompanhadas da respectiva justificativa técnica, ficando condicionadas à aprovação da equipe de Nutrição da contratante.

**12.5.1.2.** Deverão ser previstos cardápios diferenciados, com sobremesas, para as refeições em datas comemorativas e outras ocasiões especiais, sem custos adicionais, incluindo, quando solicitado pela contratante, eventos institucionais ou situações específicas. Dentre as datas comemorativas incluem-se, exemplificativamente, Sexta-feira Santa, Páscoa, Ceia de Natal e Natal, Ceia de Ano Novo e Ano Novo, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Trabalhador, Dia das Mulheres, Dia da Enfermagem, Festa Junina, Dia do Servidor Público, além dos eventos realizados mensalmente na Instituição e de outras datas especiais previamente comunicadas pelo Setor de Nutrição e Dietética (SND) da contratante.

## **12.5.2. Preparo, Transporte e Distribuição**

**12.5.2.1.** Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos para entrega das refeições.

**12.5.2.2.** Entregar amostras das preparações que serão inseridas ou alteradas no cardápio para avaliação sensorial e aprovação pela equipe de Nutrição da contratante, antes de sua disponibilização aos pacientes, acompanhantes e funcionários, promovendo a imediata substituição ou adequação da preparação quando houver reprovação.

**12.5.2.3.** Transportar e acondicionar as refeições em recipientes térmicos e embalagens apropriadas, íntegros, higienizados e de uso exclusivo para alimentos, devidamente identificados quanto ao tipo de dieta, quando aplicável, de modo a garantir a padronização, qualidade, quantidade, apresentação e aceitabilidade das refeições fornecidas.

**12.5.2.4.** As preparações proteicas deverão seguir os padrões de porcionamento definidos pela contratante, não sendo admitidos cortes excessivamente finos, fragmentados ou em desacordo com o padrão previamente estabelecido.

**12.5.2.5.** A contratada deverá manter estoque mínimo de insumos e gêneros alimentícios compatível com a demanda contratada, de forma a assegurar a continuidade do fornecimento, inclusive em situações excepcionais ou de intercorrências logísticas.

## **12.6. Controle de Qualidade**

**12.6.1.** Manter registros dos controles de temperatura de todas as etapas do processo produtivo.

**12.6.2.** Disponibilizar os laudos laboratoriais e demais documentos técnicos sempre que solicitados.

**12.6.3.** Substituir imediatamente qualquer refeição considerada inadequada quanto à qualidade, temperatura, quantidade, apresentação ou segurança alimentar.

**12.6.4.** A contratada deverá comunicar imediatamente à contratante qualquer ocorrência que possa comprometer a qualidade, a segurança dos alimentos ou a continuidade da prestação de serviços de fornecimento de marmitex, adotando prontamente as medidas corretivas cabíveis.

## **12.7. Situações de Emergência**

**12.7.1.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros eventos, assegurando a continuidade da prestação dos serviços de fornecimento de marmitex estabelecidos neste Termo de Referência.

## **12.8. Obrigações Suplementares**

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

**12.8.2.** Reparar, corrigir, remover, substituir ou reexecutar, às suas expensas e sem ônus para a contratante, no todo ou em partes, o que esteja em desacordo com as especificações neste Termo de Referência, normas sanitárias ou determinações da fiscalização.

**12.8.3.** Fornecer, sempre que solicitado pela contratante, documentos, informações técnicas, registros operacionais, estatísticas de consumo, demonstrativos de custos, controles de produção e demais informações necessárias ao acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

**12.8.4.** Permitir o livre acesso dos fiscais do contrato, nutricionistas da contratante e autoridades sanitárias às áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, porcionamento, transporte e distribuição das refeições, observadas as normas de biossegurança e paramentação.

**12.8.5.** Realizar, para fins de faturamento, o controle das refeições efetivamente fornecidas e consumidas, prevalecendo, em caso de divergência, os registros oficiais da contratante.

**12.8.6.** Atender imediatamente às determinações da fiscalização, promovendo as correções necessárias e adotando as medidas corretivas e preventivas cabíveis, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato.

**12.8.7.** Executar a prestação de serviços de fornecimento de marmitex em conformidade com as especificações técnicas deste Termo de Referência, com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), Manual de Boas Práticas e demais normas sanitárias vigentes.

**12.8.8.** Responsabilizar-se integralmente pelos danos decorrentes de falhas na execução da prestação de serviços de fornecimento de marmitex, inclusive aqueles relacionados à contaminação de alimentos, surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), inadequação das dietas ou descumprimento da legislação sanitária.

**12.9. Responsabilidade Civil**

**12.9.1.** A contratada é a única responsável pela execução da prestação de serviços de fornecimento de marmitex, respondendo por quaisquer danos causados à contratante, a terceiros ou aos usuários, decorrentes da atuação de seus empregados, prepostos ou da execução contratual.

**12.9.2.** A contratada responsabilizar-se-á integralmente pela qualidade e segurança das refeições fornecidas, respondendo por falhas na qualidade dos alimentos, contaminação, deterioração, intoxicação alimentar, inadequação das dietas e demais irregularidades decorrentes da execução do contrato.

**12.9.3.** A contratada responderá integralmente pelos prejuízos decorrentes da inobservância das normas sanitárias e de segurança alimentar, ainda que decorrentes de falha de seus empregados, prepostos ou terceiros por ela contratados.

**12.10. Descrição dos Materiais**

**12.10.1.** A contratada deverá garantir a preservação da qualidade microbiológica e a integridade dos alimentos transportados, utilizando dispositivos tecnicamente desenvolvidos para atender aos preceitos da segurança alimentar e da inocuidade dos alimentos.

**12.10.2.** Os materiais utilizados para o envase e porcionamento das preparações alimentícias devem atender aos parâmetros de qualidade, visando à segurança alimentar e à higiene sanitária.

**12.10.3.** Para tanto, deve-se observar a composição da matéria-prima dos recipientes (material atóxico), a capacidade volumétrica, a resistência do material às diferentes temperaturas e preparações, a utilização de materiais que preservem a temperatura e as características dos alimentos, bem como a funcionalidade dos recipientes para atender às necessidades dos pacientes, sem oferecer riscos à sua integridade e promovendo maior autonomia.

**12.10.4.** Descrição detalhada dos materiais a serem fornecidos e utilizados:

- 12.10.4.1.** Sal em sachê de 1 g.
- 12.10.4.2.** Azeite de oliva extravirgem em sachê de 4 ml, com acidez máxima de 0,4%.
- 12.10.4.3.** Molho vinagrete em sachê de até 20 ml.
- 12.10.4.4.** Garfo, faca e colher descartáveis, embalados individualmente para cada dieta solicitada.
- 12.10.4.5.** O caldo de feijão destinado às dietas brandas deverá ser acondicionado em marmitex individual devidamente lacrada, a fim de evitar extravasamentos, ou conforme solicitado pelas unidades, de acordo com o quadro abaixo.

| TIPO DE ALIMENTO | VASILHAME/ UTENSÍLIO | TIPO DE MATERIAL                                                                                                                                                  | CAPACIDADE           |
|------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Salada           | marmitex c/ tampa    | Descartável<br><br>(cristal)                                                                                                                                      | 200 ml               |
| Refeição         | Marmita              | Marmitex descartável de isopor retangular com 4 a 5 divisórias - com boa vedação<br><br>ou<br><br>Marmita redonda N7/N8/N9 descartável, de isopor com boa vedação | pequena/média/grande |

|                                  |                                                                         |                                                                     |                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                                  |                                                                         | * conforme solicitação de cada unidade                              |                 |
| Caldo do feijão - dietas brandas | marmitex c/ tampa                                                       | Cumbuca térmica descartável com tampa, de isopor e com boa vedação. | 200 ml / 300 ml |
| Talheres                         | kit com garfo, faca, colher e guardanapo ou kit com colher e guardanapo | Kit individual descartável lacrado                                  | pequeno/grande  |

**a) Pote plástico c/ tampa cristal 200 ml (salada)**



**b) Marmita Isopor Descartáveis Redonda (Padrão de modelo N7 N8 N9)**



**c) Marmita Isopor 4 divisórias HF 100/4 1.100 ml**



**d) Cumbuca Térmica Isopor 200 ml /300 ml- Pote Térmico com tampa (caldo de feijão)**



**e) Talheres de plástico no pacote com guardanapo**



12.11. Sugestões para composição dos cardápios:

12.11.1. PROTEÍNAS: Carnes (suínos e bovinos), ovos, aves e peixes.

| PREPARAÇÕES                                                                | TIPOS DE CORTE E PROTEÍNAS                  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Almôndegas (assadas ou cozidas) ao molho                                   | Patinho                                     |
| Bife à milanesa - para funcionários                                        | Coxão mole, alcatra.                        |
| Bife à parmegiana                                                          | Coxão mole, alcatra.                        |
| Bife à role                                                                | Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho. |
| Bife ao molho                                                              | Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho. |
| Bife grelhado                                                              | Alcatra                                     |
| Carne assada                                                               | Coxão duro e lombo suíno                    |
| Carne para preparação como estrogonofe e outras com molho branco           | Alcatra, frango, Patinho.                   |
| Carne para preparação para arroz carreteiro                                | Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho  |
| Filé de frango grelhado (s/ osso e pele), à parmegiana - para funcionários | Frango desossado                            |
| Filé de peixe; grelhado com molho                                          | Pescada, merluza, posta de pintado.         |
| Frango assado                                                              | Coxa e sobre coxa                           |
| Frango ao molho                                                            | Coxa e sobre coxa                           |
| Galinhada                                                                  | Peito de frango                             |
| Lasanha à bolonhesa                                                        | Coxão mole, patinho.                        |
| Lasanha de frango                                                          | Peito / filé de frango desfiado             |
| Panqueca de carne moída                                                    | Coxão mole, patinho                         |
| Quibe de carne moída recheado                                              | Coxão mole, patinho                         |
| Carne moída refogada                                                       | Patinho                                     |
|                                                                            |                                             |

|                                 |                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Feijoadada para funcionários    | Paleta, pernil e defumados (bacon, calabresa, orelha) |
| Carne suína                     | Paleta, pernil, bisteca                               |
| Frito, cozido, chapeado, mexido | Ovos                                                  |
| Proteína texturizada de soja    | Estrogonofe de soja, carne moída vegana, torta        |

#### 12.12. Saladas, guarnições e sobremesas (frutas/doces):

| Categoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Itens                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Saladas</b> (Legumes/Leguminosas/Tubérculos)<br><br><b>NOTA:</b> Mensalmente, deverão ser oferecidos <b>itens distintos dentre as sugestões apresentadas</b> , observando-se a sazonalidade e a safra dos produtos, de forma a garantir <b>diversidade, variedade e baixa repetição das opções ao longo do período</b> , contemplando de maneira abrangente os diferentes itens relacionados na lista apresentada. | Abóbora; Abobrinha; Batata; Batata-doce; Berinjela; Cará; Cenoura; Chuchu; Feijão branco; Feijão fradinho; Grão-de-bico; Lentilha; Mandioca; Mandioquinha; Milho verde; Pepino; Pimentão; Quiabo; Tomate; Vagem; Rabanete; Couve-flor; Beterraba; Repolho                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Guarnições</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Abobrinha à dorê; Batata (sauteé, palha, chips e frita); Berinjela à milanesa; Brócolis alho e óleo; Batatas ao murro; Bolinho de arroz; Cenoura à Vichy; Couve manteiga refogada; Couve-flor com molho branco; Creme de milho; Espinafre ao alho e óleo; Farofa de cenoura; Farofa de grão-de-bico; Farofa de couve; Farofa de ovos; Mandioca frita; Panassé de legumes; Polenta; Purê de batatas; Purê de mandioca; Purê de abóbora madura; Purê de batata/abóbora; Purê de cenoura; Espaguete com orégano; Talharim ao alho e óleo; Macarrão ao molho; Torta de espinafre com requeijão; Souflée de vegetais; Vagem à Juliana; Legumes à Portuguesa |
| <b>Sobremesas</b> (Frutas)<br><br><b>NOTA:</b> Fornecidas apenas em dias especiais, com solicitação prévia da contratante.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Abacate (creme); Pera; Maçã; Goiaba; Banana; Caqui; Laranja Pera/Bahia; Mamão; Melancia; Melão; Salada de frutas; Uva; Ameixa; Abacaxi; Kiwi; Manga à francesa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Sobremesas</b> (Doces)<br><br><b>NOTA:</b> Devem ser fornecidas nos dias especiais e nas datas comemorativas não listadas neste TR com solicitação prévia da contratante.                                                                                                                                                                                                                                          | Arroz doce; Doce de abóbora cremoso; Manjar branco com calda e ameixa; Mousse; Pavê; Pudim; Rocambole recheado com doce de leite; Romeu e Julieta; Sorvete de massa; Tortinha de frutas; Brigadeiro; Beijinho; Doce de leite; Torta; Doce de banana; Doce de mamão; Nega maluca; Suspiros; Picolé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

#### 12.14. Das Obrigações da Contratante:

- 12.14.1.** A distribuição das refeições será de responsabilidade da contratante, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a padronização e a apresentação das porções, bem como o controle de tempo x temperatura.
- 12.14.2.** Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- 12.14.3.** Proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente licitação;
- 12.14.4.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o Contrato e seus anexos;
- 12.14.5.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato;
- 12.14.6.** Notificar a Contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos, incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam mais adequadas;
- 12.14.7.** Acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do contrato por meio de servidor(es) formalmente designado(s);
- 12.14.8.** Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito 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 14.133/2021;
- 12.14.9.** Registrar, documentar e manter histórico das ocorrências relevantes relativas à execução contratual;
- 12.14.10.** Garantir o acesso dos empregados da Contratada aos locais de entrega, desde que devidamente identificados e autorizados;
- 12.14.11.** Atestar as notas fiscais após a conferência e verificação da conformidade dos produtos entregues;
- 12.14.12.** Comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades constatadas no fornecimento, para fins de correção ou substituição;
- 12.14.13.** Efetuar o pagamento à Contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidas neste Termo de Referência e no Contrato;
- 12.14.14.** Realizar o recebimento provisório e definitivo do objeto, nos termos da legislação aplicável;
- 12.14.15.** Recusar, total ou parcialmente, os produtos que estejam em desacordo com est Termo de Referência, edital, proposta ou contrato;
- 12.14.16.** Aplicar as sanções administrativas cabíveis previstas na Lei e no contrato quando configuradas hipóteses de descumprimento contratual;
- 12.14.17.** Promover alterações contratuais nos limites legais e comunicar previamente à Contratada eventuais ajustes relevantes no cronograma de entrega;
- 12.14.18.** Cientificar o órgão de representação judicial da FUNSAUD para adoção das medidas judiciais cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela Contratada;
- 12.14.19.** Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do Contrato no prazo de 1 (um) mês a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;
- 12.14.20.** Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela Contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período;
- 12.14.21.** 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, seus empregados, prepostos ou subordinados.

## 13. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a licitante ou a contratada que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- i) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**13.2.** Serão aplicadas ao responsável pelas infrações acima descritas as seguintes sanções:

**13.2.1. Advertência**, quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

**13.2.2. Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g”, do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

**13.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “h”, “i”, “j”, “k” e “l” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

**13.2.4. Multa:**

**13.2.4.1.** Moratória, para as infrações descritas na alínea “g”, de 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

**13.2.4.2.** Moratória de 0,5% (meio por cento) até 30% (trinta por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

**13.2.4.2.1.** 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.

**13.2.4.3.** A multa compensatória será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório ou na contratação direta, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, sendo estabelecida em razão do grau de

importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido, e não poderá ser inferior a 0,5% (meio por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

**13.2.4.4.** A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas na legislação vigente.

**13.3.** A aplicação das sanções previstas neste instrumento não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à contratante.

**13.4.** Todas as sanções previstas neste instrumento poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

**13.6.** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela contratante à contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

**13.7.** A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

**13.8.** A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à contratada, 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.

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

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

**13.9.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**13.9.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;

**13.9.2.** As peculiaridades do caso concreto;

**13.9.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

**13.9.4.** os danos que dela provierem para a contratante; e

**13.9.5.** A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

**13.11.** A personalidade jurídica da contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste instrumento 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 a contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

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

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

**13.14.** Os débitos da contratada 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 a contratada possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

## 14. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PCA

**14.1.** No ano de 2025 não foi elaborado um Plano Anual de Contratações para ser executado em 2026. Portanto, não houve previsão da contratação de empresa especializada no fornecimento de marmitas.

**14.2.** A elaboração do Plano de Contratações Anual da Fundação de Serviço de Saúde de Dourados/FUNSAUD, para o ano de 2025, não foi concluída em razão da ausência de regramento municipal competente e por conter falhas por não abranger a totalidade dos gastos previstos para o presente ano.

**14.3.** Em 08 de agosto de 2025, foi publicado o Decreto nº 357, dispondo sobre o Plano de Contratações Anual de bens, serviços, obras e soluções de tecnologia da informação e comunicação no âmbito da Administração Pública Direta e Fundacional do Poder Executivo Municipal.

**14.4.** O referido Decreto nº 357, de 08 de agosto de 2025, dispõe em seu artigo 20 que o mesmo passará a vigorar em 01 de janeiro de 2026.

**14.5.** Dessa forma, por não haver Decreto Municipal regulamentador vigente para o exercício de 2025, a FUNSAUD não elaborou o PCA a ser executado em 2026. Assim sendo, em atenção ao Decreto nº 357, de 08 de agosto de 2025, a Fundação de Serviços de Saúde de Dourados elaborará seu Plano de Contratações Anual em 2026, com vigência prevista para o exercício de 2027.

## 15. Justificativa Técnica

### 15.1. Da localização do estabelecimento produtor

**15.1.1.** A exigência de que o estabelecimento responsável pela produção das refeições esteja localizado no Município de Dourados/MS decorre das características técnicas, sanitárias e operacionais da contratação, que envolve o fornecimento contínuo de refeições prontas e dietas específicas destinadas a pacientes, acompanhantes e profissionais das unidades de saúde administradas pela FUNSAUD, em funcionamento ininterrupto.

**15.1.2.** A proximidade entre o estabelecimento produtor e as unidades destinatárias contribui para que as etapas de produção, acondicionamento, transporte e entrega sejam realizadas em tempo compatível com a natureza perecível do objeto, favorecendo a preservação da temperatura, da qualidade, da integridade das preparações e das condições higiênico-sanitárias das refeições, bem como reduzindo os riscos associados ao prolongamento do tempo de transporte.

**15.1.3.** A medida também se justifica pela necessidade de resposta célere às intercorrências inerentes à execução, incluindo reposição ou substituição de refeições, inadequação de preparações, alterações das necessidades alimentares dos pacientes, aumento extraordinário da demanda, fornecimentos adicionais e ocorrências relacionadas ao transporte, inclusive em períodos noturnos, finais de semana e feriados.

**15.1.4.** Tais circunstâncias assumem especial relevância no ambiente hospitalar, considerando que parte das refeições é destinada a pacientes internados, inclusive submetidos a dietas específicas definidas de acordo com suas necessidades assistenciais, o que exige maior rigor quanto à segurança alimentar, à adequação das preparações e à continuidade do fornecimento.

**15.1.5.** A exigência restringe-se, portanto, à localização do estabelecimento que efetivamente realizará a produção das refeições, não alcançando a sede, matriz ou domicílio empresarial da licitante, que poderá estar situada em qualquer localidade, desde que disponha de estabelecimento produtor em Dourados/MS que atenda integralmente às condições técnicas, operacionais e sanitárias estabelecidas para a contratação.

# 16. Responsáveis

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

**MICHELY ALINE JORGE ESPINDOLA**

Nutricionista/RT-HV



Assinou eletronicamente em 13/10/2026 às 17:01:05.

**LUCIMAR DA ROSA DUTRA**

Nutricionista/RT - UPA



Assinou eletronicamente em 13/10/2026 às 15:38:35.

Despacho: Elaborado por:

**ROSELI YUKIE SATO BARBOSA**

Assistente Administrativo



Assinou eletronicamente em 13/10/2026 às 15:41:41.

Despacho: Analisado por:

**MARCIO ROMEIRO DE AVILA**

Coordenador de Planejamento de Compras



Assinou eletronicamente em 13/10/2026 às 15:35:31.

Despacho: Autorizado por:

**MARIA IZABEL DE AGUIAR**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 13/10/2026 às 16:31:38.*