ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Chamamento Público tem por objetivo o Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra, em atendimento à demanda da Secretaria Municipal de Saúde.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	**MARMITA**: deverá possuir peso total entre 550g e 650g e ser composta, no mínimo, por 150g de arroz, 100g de feijão, 120g de proteína, 100g de guarnição, 80g de salada e 01 (uma) unidade de sobremesa. O prato base deverá ser composto por uma opção de arroz, podendo ser arroz branco ou arroz integral*, e uma opção de leguminosa, podendo ser feijão carioca, feijão preto ou lentilha. O prato proteico deverá contemplar uma das seguintes preparações: carne bovina cozida, assada ou grelhada; frango grelhado, cozido ou assado; peixe assado ou grelhado; carne suína magra; omelete ou ovo cozido; almôndegas; carne moída; ou estrogonofe. A guarnição deverá ser composta por uma preparação complementar destinada a acompanhar o prato proteico, podendo consistir em purê de batata, mandioquinha ou abóbora; polenta cremosa, frita ou assada; farofa simples ou de cenoura; macarrão alho e óleo, ao sugo ou espaguete simples; nhoque ao molho; batata sauté, cozida temperada ou batata-doce cozida; mandioca cozida, mandioca-salsa cozida ou aipim com manteiga; legumes refogados; cenoura sauté; abobrinha refogada; chuchu refogado; vagem na manteiga; brócolis refogados; couve-flor gratinada; milho refogado; creme de milho ou de espinafre; couve ou repolho refogados; abóbora cabotiá assada; panqueca simples de queijo ou	UNID	21.600,0	28,64	**618.624,00**

	espinafre; torta salgada de legumes; escondidinho de carne ou frango; lasanha; salpicão; ou batata palha. A salada deverá ser fornecida preferencialmente em recipiente separado e poderá ser composta por hortaliças cruas, cozidas ou mistas, conforme cardápio elaborado pela nutricionista da contratante, incluindo opções como alface lisa, crespa ou americana, rúcula, agrião, repolho verde ou roxo, cenoura ralada, tomate em rodelas, pepino em rodelas, cebola em rodelas (quando permitido), mix de folhas, acelga, escarola, radicchio e beterraba ralada crua. A sobremesa deverá ser composta por uma unidade por refeição, conforme o cardápio do dia, podendo consistir em gelatina, pudim, cremes, compotas, arroz doce, mingaus doces, salada de frutas com ou sem calda leve, bolo simples, creme de baunilha, chocolate ou coco com baixo teor de gordura, iogurte com fruta amassada, creme de arroz doce leve, Chico Balanceado, bolo de baunilha, bolo de cenoura, bolo de laranja ou bolo de fubá. * **Poderá ser solicitado dieta diabética e/ou dieta zero lactose.**				
02	**MARMITA – DIETA LEVE (TIPO SOPA)**: deverá ser composta por preparação de consistência branda e de fácil digestão, indicada para pacientes em recuperação clínica, pós-operatório leve ou com alterações gastrointestinais, visando reduzir o esforço digestivo e proporcionar adequada oferta nutricional. A refeição deverá apresentar peso total entre 450g e 550g, contendo, no mínimo, alimentos do grupo dos cereais e derivados, como arroz branco ou macarrão; tubérculos e raízes, como batata, mandioquinha, cenoura e abóbora cozidas; proteínas magras, preferencialmente peito de frango sem pele ou carne bovina magra; e hortaliças cozidas, tais como abobrinha, chuchu, cenoura e beterraba, devendo os ingredientes ser preparados de forma a garantir textura macia, boa digestibilidade e adequada aceitação pelos pacientes.	UNID	3.600,0	25,59	**92.124,00**

03	**MARMITA – DIETA PASTOSA**: deverá ser composta por preparações com consistência modificada, homogênea, cremosa ou pastosa, indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição, alterações neurológicas, pós-operatório de cabeça e pescoço ou em processo de transição entre dieta líquida e dieta branda. A refeição deverá apresentar peso total entre 450g e 550g, observando as necessidades nutricionais e as prescrições médicas e nutricionais aplicáveis. A composição da dieta deverá conter, no mínimo, alimentos do grupo dos cereais e derivados, como arroz papa, mingaus, purês de cereais ou pão amolecido; tubérculos e raízes preparados na forma de purê, como batata, mandioquinha, inhame e abóbora; proteínas provenientes de carnes magras, como frango, peixe ou carne bovina desfiados e processados, bem como ovos mexidos cremosos ou processados; hortaliças cozidas e processadas, tais como cenoura, abobrinha, chuchu e beterraba; frutas amassadas, raspadas ou em forma de purê, como banana, maçã cozida e pera; além de laticínios, como leite, iogurte, cremes e vitaminas. Deverão ainda ser disponibilizados líquidos, incluindo água, chás e sucos, preferencialmente sem resíduos, de forma a garantir adequada hidratação e facilitar a aceitação alimentar pelo paciente. Todas as preparações deverão apresentar textura uniforme, sem grumos, fibras ou partículas que possam dificultar a mastigação ou deglutição, assegurando segurança alimentar, adequada digestibilidade e conforto ao paciente.	UNID	1.000,0	26,41	**26.410,00**
04	**SUCO DE FRUTAS**: na quantidade de 03 (três) litros, preparado com polpa integral e água, sem adição de açúcar, nos sabores conforme o cardápio.	UN	2.200,0	28,33	**62.326,00**
VALOR TOTAL				**R$ 799.484,00**	

As questões estritamente técnicas referentes ao objeto licitado serão prestadas pelas Secretaria Municipal de Saúde, telefone nº (46) 3538-2422, falar com ELAINE GONÇALVES, responsável pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.

2.1. A quantidade acima listada não acarreta obrigação de contratação total apenas conforme a necessidade da Administração Pública, Secretaria Municipal de Saúde, sendo que a quantidade estipulada para o período de 12 meses.

2.2. Poderão ser convocados um ou mais credenciados para prestação dos serviços, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, observada a ordem de credenciamento.

2.3. Caso não haja necessidade da prestação de serviços de todos os credenciados de forma simultânea, a convocação se dará de acordo com a demanda apurada e pela ordem de credenciamento, na forma do edital.

2.4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS DAS REFEIÇÕES HOSPITALARES

2.4.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas, acondicionadas e entregues em estrita conformidade com as especificações abaixo, definidas pela nutricionista responsável técnica da unidade hospitalar, observando as necessidades nutricionais, variedade, aceitabilidade, valor calórico, condições clínicas dos pacientes e padrões de qualidade da instituição.

2.4.1.1. Dieta Livre

I. Composição mínima da marmita:

Componente	Quantidade Mínima
Arroz	150 g
Feijão	100 g
Proteína	120 g
Guarnição	100 g
Salada	80 g
Sobremesa	1 unidade (100g)
Peso total mínimo da refeição	**550 a 650 g**

II. As refeições deverão apresentar consistência, textura e características sensoriais compatíveis com cada preparação, preservando a qualidade do alimento até o momento do consumo, não sendo aceitas preparações ressecadas, empapadas, excessivamente líquidas, endurecidas, com separação de fases ou qualquer alteração que evidencie deterioração, acondicionamento inadequado ou perda da qualidade.

- Temperatura: quente ≥ 60°C; fria ≤ 5°C

III. Tabela de composição das classes:

- Prato Base – Arroz: arroz branco, arroz integral*****.
- Prato Base – Feijão: feijão carioca, feijão preto, lentilha.

- Prato Proteico: carne bovina cozida/assada/grelhada; frango grelhado/cozido/assado; peixe assado/grelhado; carne suína magra; omelete/ovo cozido; almôndegas; carne moída; estrogonofe.
- Guarnição: purê de batata, purê de mandioquinha, purê de abóbora, polenta cremosa, polenta frita/assada, farofa simples, farofa de cenoura, macarrão alho e óleo, macarrão ao sugo, espaguete simples, nhoque ao molho, batata sauté, batata cozida temperada, batata doce cozida, mandioca cozida, mandioca salsa cozida, aipim com manteiga, legumes refogados, cenoura sauté, abobrinha refogada, chuchu refogado, vagem na manteiga, brócolis refogado, couve flor gratinada, milho refogado, creme de milho, creme de espinafre, couve refogada, repolho refogado, abóbora cabotiá assada, panqueca simples de queijo/espinafre, torta salgada de legumes, escondidinho de carne ou frango, lasanha, salpicão, batata palha.
- Saladas (cruas ou cozidas): alface (lisa, crespa, americana), rúcula, agrião, repolho verde/roxo fatiado, cenoura ralada, tomate em rodelas, pepino em rodelas, cebola em rodelas (quando permitido), mix de folhas, acelga, escarola, radicchio, beterraba ralada crua.
- Suco de frutas: laranja, uva, maçã, abacaxi, maracujá, limão, manga, morango, acerola, melancia e mistos, ou conforme cardápio, entregue no horário do almoço.
- Sobremesas: gelatina, pudim, cremes, compotas, arroz doce, mingaus doces, salada de frutas (sem calda ou com calda leve), bolo simples, creme de baunilha/chocolate/coco (baixo teor de gordura), iogurte com fruta amassada, creme de arroz doce leve, chico balanceado, bolo de baunilha, bolo de cenoura, bolo de laranja, bolo de fubá.

*** Poderá ser solicitado dieta diabética e/ou dieta zero lactose.**

2.4.1.2. Dieta Leve

- Dieta de consistência branda, de fácil digestão, indicada para pacientes em recuperação clínica, pós-operatório leve ou com alterações gastrointestinais.
- Consistência: macia/branda.
- Temperatura: quente ≥ 60°C; fria ≤ 5°C.
- Características: baixo teor de lipídios, moderado teor de proteínas, baixo teor de fibras insolúveis, isenta de irritantes gástricos.
- Alimentos permitidos: arroz branco, macarrão; batata, mandioquinha, cenoura, abóbora cozidos; carnes magras (peito de frango sem pele, carne bovina magra); legumes cozidos (abobrinha, chuchu, cenoura, beterraba).
- Alimentos proibidos/restritos: frituras, embutidos, carnes gordurosas, alimentos integrais e ricos em fibras insolúveis, leguminosas (conforme protocolo), condimentos irritantes (pimenta, excesso

de alho, temperos industrializados), refrigerantes, bebidas alcoólicas, doces concentrados e ultra processados.

- Modo de preparo: cocção por calor úmido (cozido, vapor) ou seco (assado, grelhado); uso mínimo de óleo/gordura; temperos naturais suaves; vedado reaproveitamento inadequado de sobras.

3.4.1.3. Dieta Pastosa

- Dieta com consistência modificada para pastosa/cremosa homogênea, indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição, alterações neurológicas, pós-operatório de cabeça e pescoço ou transição entre dieta líquida e branda.
- Consistência: pastosa, homogênea, sem grumos ou partículas sólidas.
- Temperatura: quente ≥ 60°C; fria ≤ 5°C.
- Características: macia, úmida, fácil deglutição; baixo teor de irritantes gástricos.
- Alimentos permitidos: arroz papa, mingaus, purês de cereais, pão amolecido; batata, mandioquinha, inhame, abóbora em forma de purê; carnes magras desfiadas e processadas ou ovos mexidos cremosos; legumes cozidos e processados (cenoura, abobrinha, chuchu, beterraba); frutas amassadas, raspadas ou em purê (banana, maçã cozida, pera); leite, iogurte, cremes, vitaminas; água, chás, sucos (preferencialmente sem resíduos).
- Alimentos proibidos: alimentos duros, secos ou crocantes; preparações com pedaços ou fibras longas; alimentos com sementes, cascas ou grãos inteiros; frituras e alimentos gordurosos; condimentos irritantes.
- Modo de preparo: cocção adequada até amolecimento completo; processamento até textura homogênea; uso de caldos/molhos para atingir consistência pastosa; não apresentar grumos, fibras ou resíduos; padronização da viscosidade conforme necessidade clínica.

3.4.2. Horários de Fornecimento das Marmitas

2.4.2.1. O fornecimento ocorrerá de segunda a domingo, incluindo feriados, com as entregas nos horários pré-determinados pela Secretaria Municipal de Saúde.

- **Almoço**: 11:00 às 11:30 (podendo abrir exceções em casos de internamentos de última hora).
- **Jantar**: 19:00 às 19:30 (podendo abrir exceções em casos de internamentos de última hora).

2.4.2.2. Situações de atrasos devem ser prontamente comunicadas à nutricionista responsável técnica, ou à pessoa por ela designada.

2.4.3. Das Substituições e Alterações

2.4.3.1. A nutricionista responsável técnica da unidade hospitalar poderá realizar alterações, substituições e adequações técnicas no cardápio sempre que necessário, considerando sazonalidade, disponibilidade de insumos, aceitação das refeições e necessidades assistenciais do serviço, sendo vedada qualquer substituição de gêneros alimentícios, preparações ou gramaturas sem autorização expressa do serviço de nutrição da contratante.

2.4.4. Do Recebimento das Marmitas

2.4.4.1. No ato do recebimento, as refeições deverão apresentar embalagens íntegras, limpas e em perfeitas condições de conservação, isentas de furos, rachaduras, amassados, vazamentos ou quaisquer danos que possam comprometer a qualidade e a segurança do alimento. Os alimentos deverão apresentar aparência, coloração, odor, consistência e textura característicos do preparo, não sendo admitidos produtos com alterações sensoriais, tais como odor azedo, rançoso ou qualquer outro indicativo de deterioração. Deverá ser constatada a ausência de corpos estranhos, sujidades ou quaisquer evidências de contaminação visível. Todas as embalagens deverão estar devidamente identificadas, de forma legível, contendo, no mínimo, a especificação do tipo de dieta e a identificação para paciente ou funcionário. As preparações deverão ser entregues em temperatura compatível com os padrões sanitários vigentes, sendo exigida temperatura igual ou superior a 60 °C para preparações quentes e igual ou inferior a 5 °C para preparações refrigeradas.

2.4.4.2. O transporte deverá ser realizado em caixas ou recipientes térmicos higienizados, íntegros e em adequado estado de conservação, capazes de manter as condições de temperatura e segurança dos alimentos durante todo o percurso. As marmitas deverão ser entregues sem quaisquer indícios de violação, abertura ou manipulação inadequada, garantindo a integridade do acondicionamento até o momento do recebimento.

2.4.4.3. Constatada, no ato do recebimento ou durante a conferência, qualquer não conformidade que comprometa a qualidade, a segurança ou as condições de consumo das refeições, a Contratada deverá proceder à substituição imediata das marmitas rejeitadas, realizando a troca no ato da constatação ou, excepcionalmente, no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, sem qualquer ônus adicional para a Contratante e sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis em caso de reincidência ou descumprimento contratual.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado, com fornecimento de refeições, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a ser contratado mediante credenciamento, nos termos do art. 79 da Lei nº 14.133/2021.

3.2. Os serviços a serem contratados não se constituem em quaisquer das atividades cuja execução indireta é vedada.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados do contratado e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.4. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário.

4. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1. O prazo deste Chamamento Público será de 12 (doze) meses, a partir da publicação.

4.2. Os contratos a serem firmados com as empresas selecionadas terão vigência de até 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo, a critério as Administração ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos nos termos do art. 107, da Lei n° 14.133/2021, até o limite de 10 (anos), através de termos aditivos.

5. DA JUSTIFICATIVA, FUNDAMENTAÇÃO E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

5.1. A presente contratação tem por objeto o credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas, destinadas aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra, visando atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

5.2. A alimentação hospitalar constitui serviço essencial e contínuo para o adequado funcionamento da unidade hospitalar, sendo indispensável à assistência integral aos pacientes, contribuindo diretamente para a recuperação do estado nutricional, a manutenção das condições clínicas e a efetividade do tratamento. Da mesma forma, o fornecimento de refeições aos acompanhantes, quando legalmente autorizado, observa as diretrizes assistenciais aplicáveis, garantindo suporte adequado durante o período de internação.

5.3. Além da assistência aos pacientes, a disponibilização de alimentação aos profissionais em exercício no Hospital Municipal mostra-se necessária em razão da prestação ininterrupta dos serviços de saúde, especialmente em escalas de plantão, atendimentos de urgência e emergência e demais atividades que exigem permanência contínua na unidade, assegurando condições adequadas para o desempenho das funções e contribuindo para a manutenção da qualidade dos serviços prestados à população.

5.4. Considerando que o Município não dispõe de estrutura física, equipamentos, recursos humanos especializados e capacidade operacional suficientes para realizar diretamente o preparo, acondicionamento, transporte e distribuição das refeições em conformidade com as normas sanitárias

vigentes, a contratação de empresas especializadas apresenta-se como a alternativa mais eficiente, econômica e segura para atendimento da demanda.

5.5. A adoção do sistema de credenciamento justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de assegurar atendimento contínuo, permitindo a habilitação de todas as empresas que atendam aos requisitos técnicos, sanitários, operacionais e de qualificação estabelecidos no edital, mediante remuneração por preços previamente fixados pela Administração. Esse modelo amplia a competitividade, favorece a participação de fornecedores aptos, reduz o risco de descontinuidade do serviço, possibilita maior disponibilidade de prestadores e confere maior flexibilidade à gestão contratual, especialmente diante das oscilações da demanda hospitalar.

5.6. As refeições deverão ser produzidas em conformidade com as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, observando rigorosamente a legislação sanitária aplicável, os padrões de qualidade, higiene, controle microbiológico, acondicionamento, transporte em condições adequadas de temperatura e conservação, garantindo segurança alimentar aos usuários do serviço.

5.7. Dessa forma, o credenciamento revela-se medida tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa para assegurar a continuidade, regularidade, eficiência e qualidade do fornecimento das refeições hospitalares, atendendo ao interesse público e às necessidades permanentes do Hospital Municipal de Salto do Lontra, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e supremacia do interesse público.

5.8. A fundamentação dos quantitativos estimados foi elaborada com base na capacidade operacional prevista para a unidade hospitalar, no número de leitos disponíveis, na projeção de ocupação, na quantidade estimada de servidores e profissionais em atividade e na expectativa de demanda assistencial.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

6.1. A solução consiste na contratação de empresas especializadas para fornecimento contínuo de refeições hospitalares prontas (dieta livre, dieta leve, e dieta pastosa), incluindo:

- aquisição de insumos;
- preparo das refeições conforme cardápio aprovado;
- acondicionamento adequado em embalagens apropriadas;
- transporte com manutenção das temperaturas exigidas;
- entrega no local e horários indicados;
- substituição de produtos rejeitados em até 60 minutos;
- observância integral das prescrições nutricionais e dietéticas.

6.2. A descrição detalhada da solução como um todo encontra-se no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. SUSTENTABILIDADE

7.1.1. Os requisitos de sustentabilidade estão descritos em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

7.2 SUBCONTRATAÇÃO

7.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

7.3. REQUISITOS DO FORNECEDOR

7.4.1. Conforme Estudos Técnicos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem:

7.4.1.1. Estrutura física adequada ao preparo dos alimentos, com licenciamento sanitário vigente;

7.4.1.2. Licença Sanitária vigente emitida pelo órgão competente;

7.4.1.3. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;

7.4.1.4. Atendimento integral à legislação sanitária vigente (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002, e demais aplicáveis);

7.4.1.5. Critérios de qualidade, higiene, segurança alimentar e valor nutricional.

7.4.2. O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, incluindo as especificações técnicas de dietas e horários de entrega.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. O fornecimento ocorrerá de forma contínua e parcelada, diariamente, inclusive finais de semana e feriados, respeitados os horários estabelecidos no subitem 2.4.2.

8.2. A execução do objeto compreenderá o preparo, o fornecimento e a entrega de refeições hospitalares prontas, sob demanda, destinadas aos pacientes internados, acompanhantes legalmente autorizados, servidores, equipe médica, equipe de enfermagem e demais profissionais em atividade no Hospital Municipal de Salto do Lontra, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

8.3. As solicitações serão formalizadas pela Administração, de acordo com a demanda diária da unidade hospitalar, não havendo obrigação de contratação de quantitativos mínimos, podendo ocorrer variações em razão de admissões, altas hospitalares, alterações de dietas, escalas de trabalho e demais necessidades inerentes ao funcionamento contínuo do hospital.

8.4. As refeições deverão ser preparadas diariamente em estabelecimento devidamente regularizado perante os órgãos competentes, utilizando matérias-primas de qualidade comprovada e observando integralmente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, a legislação sanitária vigente e as normas aplicáveis da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

8.5. O objeto compreende o fornecimento de marmita de dieta livre, marmita de dieta leve, marmita de dieta pastosa e suco, conforme as especificações técnicas e nutricionais estabelecidas pela Secretaria Municipal de Saúde, devendo as dietas prescritas ser rigorosamente observadas quando houver indicação clínica.

8.6. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, resistentes, íntegras, atóxicas e capazes de preservar suas características de qualidade e segurança durante o transporte, o qual deverá ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação, garantindo a manutenção das temperaturas recomendadas pela legislação sanitária até o momento da entrega.

8.7. O fornecimento deverá ocorrer diariamente, inclusive aos finais de semana e feriados, nos horários estabelecidos pela Administração, assegurando a continuidade da assistência hospitalar. A contratada será responsável pela qualidade das refeições fornecidas, devendo substituir imediatamente, ou no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, qualquer alimento que apresente inadequação quanto à qualidade, temperatura, acondicionamento, quantidade ou demais especificações contratuais, sem ônus para a Administração.

8.8. A execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Saúde, competindo-lhe verificar a conformidade dos serviços prestados, sendo o pagamento realizado exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas e regularmente atestadas pela fiscalização contratual, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e no respectivo instrumento contratual.

8.9. Os produtos recusados pela fiscalização, por não atenderem às especificações técnicas, sanitárias ou de temperatura, deverão ser substituídos em até 60 (sessenta) minutos.

8.10. O Hospital poderá solicitar alterações nas dietas em razão de prescrição médica ou nutricional, devendo a contratada atender prontamente.

8.11. Os uniformes dos empregados da contratada, quando necessários, deverão ser condizentes com a atividade, sem qualquer repasse de custo ao empregado, e serão de responsabilidade da contratada.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

9.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Município.

9.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados.

9.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no Contratante.

9.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao fiscal do contrato, até o dia 30 do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os documentos comprobatórios de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.

9.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e demais previstas em legislação específica.

9.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente.

9.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante, garantindo lhe acesso ao local dos trabalhos e aos documentos relativos à execução.

9.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens.

9.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficientemente.

9.12. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, mantendo sempre limpo o local dos serviços.

9.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços.

9.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações contratadas.

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

9.16. Manter durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

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

9.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.

9.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes, as normas de segurança do Contratante.

9.20. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas.

9.21. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração e a respeito das atividades a serem desempenhadas.

9.22. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

9.23. Designar e informar a Secretaria Municipal de Saúde o nome do profissional responsável que deverá ficar como representante da Contratada para manter o atendimento das solicitações e obrigações da mesma;

9.24. Responsabilizar-se integralmente pela execução do contrato, nos termos da legislação vigente, sendo-lhe expressamente proibida a subcontratação da prestação do serviço;

9.25. Conduzir os trabalhos em harmonia com as atividades da Secretaria Municipal de Saúde, de modo a não causar transtornos ao andamento normal de seus serviços;

9.26. Efetuar a entrega da nota fiscal, ou documento equivalente, de prestação dos serviços devidamente preenchida com os serviços prestados e sem rasuras.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A empresa que desistir do credenciamento ou se negar a assinar o contrato poderá ser aplicada as seguintes penalidades:

10.2. Advertência por escrito.

10.3. Multa de 20 % (vinte por cento) do valor do contrato, que poderá ser cobrado judicialmente se for o caso.

10.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo que a autoridade competente fixar, segundo graduação que for estipulada em razão da natureza da falta, não superior a 02 (dois) anos.

10.5. Declaração de inidoneidade por até 02 (dois) anos para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria.

10.6. O não cumprimento das obrigações assumidas no contrato ensejará na aplicação das seguintes penalidades:

I. Advertência por escrito;

II. Multa de 20 % (vinte por cento) do valor contratual, que poderá ser cobrado judicialmente se for o caso;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo que a autoridade competente fixar, segundo graduação que for estipulada em razão da natureza da falta, não superior a 02 (dois) anos.

10.7. No processo de aplicação de penalidades, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação;

10.8. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do primeiro pagamento devido à CONTRATADA. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da CONTRATADA, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

10.9. O licitante e o Contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n. º 14.133, de 2021 e no Decreto Regulamentador, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

11. GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

VI. O contratado não está obrigado a manter preposto da empresa no local da execução do objeto.

11.1. DA FISCALIZAÇÃO

11.1.1. O fiscal do contrato será Gilmar Dario conforme portaria de nomeação 1009 de 25 de junho de 2025.

11.1.2. O fiscal terá as seguintes atribuições:

I. Exercer a fiscalização da execução do contrato, servidor especialmente designado, na forma prevista no artigo 8, § 3º, da Lei n° 14.133/2021.

11.1.3. Proporcionar todas as condições necessárias, para que o credenciado contratado possa cumprir o estabelecido no contrato;

11.1.4. Prestar todas as informações e esclarecimentos necessários para a fiel execução contratual, que venham a ser solicitados pelos técnicos do contratado;

11.1.5. Fornecer os meios necessários à execução, pelo contratado, dos serviços objeto do contrato;

11.1.6. Garantir o acesso e a permanência dos funcionários do contratado nas dependências dos órgãos ou entidades contratantes, quando necessário para a execução dos serviços, objeto do contrato.

11.2. GESTOR DO CONTRATO

11.2.1. O gestor do contrato será Elaine Gonçalves, conforme portaria de nomeação 1009 de 25 de junho de 2025.

11.2.2. O gestor terá as seguintes atribuições:

I. coordenar as atividades relacionadas à fiscalização;

II. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato das ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, e informar à autoridade superior aquelas que ultrapassarem a sua competência;

III. demais funções previstas na regulamentação municipal.

12. CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

12.1. DO RECEBIMENTO

12.1.1. A avaliação da execução utilizará critérios objetivos, com redimensionamento no pagamento se o contratado:

I. não produzir os resultados esperados;

II. utilizar materiais ou recursos humanos com qualidade ou quantidade inferior.

12.1.2. A aferição considerará a conformidade com as especificações técnicas (composição, gramaturas, consistência, temperatura), prazos de entrega, substituição de produtos rejeitados, entre outros.

12.2. DO RECEBIMENTO PROVISÓRIO

12.2.1. O serviço será recebido provisoriamente no prazo de 15 dias, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

12.3. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

12.3.1. Os serviços serão recebidos definitivamente pelo gestor do contrato no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade

competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, nos termos do Decreto Regulamentador.

12.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser adequado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do Contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

12.3.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do Contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução.

12.4. LIQUIDAÇÃO

12.4.1. As notas fiscais devem ser emitidas em nome do MUNICÍPIO DE SALTO DO LONTRA constando número da licitação, e descrição dos serviços prestados, que serão enviados por e-mail após conferencia de escala de plantões.

12.4.2. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 15 (quinze) dias úteis para fins de liquidação, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos, observadas as disposições do Termo de Referência, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do Decreto Regulamentador.

12.4.3. Nenhuma liquidação será efetuada sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no serviço efetuado ou no cumprimento de obrigações contratuais.

12.4.4. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gerando compensação financeira.

12.4.5. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da nota apresentada.

12.5. FORMA DE PAGAMENTO

12.5.1. O pagamento de cada fatura deverá ser realizado em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados da liquidação.

12.5.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação do índice de correção monetária IGP-M (Índice Geral de Preços – Mercado), ou outro que vier a substitui-lo.

12.5.3. A Contratante realizará as todas as retenções tributárias a que for obrigada, inclusive retenções do imposto de renda na fonte sobre todos os rendimentos pagos a qualquer título pelo ente público municipal, nos termos da Instrução Normativa nº. 1234/2012 da Receita Federal, a qual consolida o entendimento acerca da amplitude e efeitos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

12.5.4. Será aplicada a alíquota para retenção, conforme prevista na IN RFB nº. 1234/2012, e atualizações posteriores, editada nos termos do artigo 64 da Lei Federal nº. 9.430/96, aplicado por extensão aos pagamentos realizados por esta Municipalidade.

12.5.5. As hipóteses de retenção do IR na fonte e deduções na base de cálculo deverão ser informados nos documentos fiscais, bem como as hipóteses de dispensa de retenção, nos termos da IN RFB nº. 1234/2012.

12.5.6. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação dos serviços contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do artigo 158 da Constituição Federal de 1988.

13. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

13.1 FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

13.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CHAMADA PÚBLICA, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pela Lei Municipal nº 294 de 28 de setembro de 2021.

13.1.2. SEM DISPUTA.

13.2. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.2.1. Constitui objeto do contrato a prestação de serviços de preparo, fornecimento e entrega de refeições hospitalares prontas, de forma parcelada e contínua, conforme demanda do Hospital Municipal.

13.2.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigido, refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo Município, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

13.2.3. Os serviços deverão ser prestados na forma prevista neste Termo de Referência.

13.3. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

13.1. Documentos para habilitação deverá conter os seguintes documentos:

I. Comprovação de aptidão para o fornecimento de refeições hospitalares ou serviços similares, mediante atestados de pessoas jurídicas de direito público ou privado;

II. Comprovação de Licença Sanitária vigente.

III. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

IV. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou instrumento de registro comercial (certidão simplificada), registrado no órgão competente, devidamente atualizado, ou seja, com data não superior a 30 dias;

V. Documentação de Identificação, o proponente deverá entregar cópia de documentação de identificação do representante legal do credenciado;

VI. Solicitação de Credenciamento, devidamente assinada pelo representante legal da proponente, em papel timbrado, redigida em idioma nacional de forma clara, sem emendas, não podendo conter erros, rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação, em que constará ter conhecimento e aceita o contido neste edital;

VII. Declaração da proponente, devidamente assinada pelo representante legal da proponente, em papel timbrado, redigida em idioma nacional de forma clara, sem emendas, não podendo conter erros, rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação, em que constará os dados de identificação da conta bancária, com nome do banco, agência, seu respectivo número da conta corrente, bem como identificação do proponente, com nome, CNPJ, e todas as formas de contato (telefone e e-mail);

VIII. Declaração da proponente, devidamente assinada pelo representante legal da proponente, em papel timbrado, redigida em idioma nacional de forma clara, sem emendas, não podendo conter erros rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação, em que constará que não pesa contra si inidoneidade expedida por órgão público, de qualquer esfera de governo, cumprindo o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, bem como declaração de comprometimento de manter as condições de habilitação e qualificação durante a vigência do contrato;

IX. Declaração da proponente, devidamente assinada pelo representante legal da proponente, em papel timbrado, redigida em idioma nacional de forma clara, sem emendas, não podendo conter erros rasuras ou entrelinhas, sob pena de desclassificação;

X. Certificado de Regularidade de cadastramento junto ao Conselho Regional de Classe (pessoa física).

XI. Certidão negativa de débitos junto à receita federal, comprovando a regularidade débitos tributários, dívida ativa da união e débitos previdenciários;

XII. Certidão Negativa de Débitos Estaduais, comprovando a regularidade junto de débitos de imposto estaduais;

XIII. Certidão Negativa de Débitos Municipais comprove a regularidade junto a fisco municipal da sede da empresa;

XIV. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista comprove a não existência de pendências trabalhista junto a justiça do trabalho;

XV. Certidão de Regularidade do FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal comprovando a regularidade das contribuições ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;

XVI. Certidão Negativa expedida pelo cartório distribuidor de que a empresa não se encontra em processo de falência ou de recuperação judicial.

XVII. Alvará de localização fornecido pelo Município da sede da proponente.

XVIII. Apresentar pelo menos 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica emitido por outro município ou órgão público ou privado, que comprove a experiência do Contratado para a execução dos serviços.

XIX. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.

14. ESTIMATIVA DE PREÇO

14.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 799.484,00 (setecentos e noventa e nove mil quatrocentos e oitenta e quatro reais),** conforme custos unitários apostos no item 2 deste termo de referência.

15. DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

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

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

15.5. As alterações de que tratam o item anterior deverão atender a todos os requisitos constantes nos artigos 124 ao 136 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

15.6. As alterações dependem de autorização da autoridade competente, devendo o órgão responsável promover as respectivas modificações que se fizerem necessárias.

15.7. As alterações dependem de pedido do Contratado, que deve ser protocolado junto ao Fiscal.

16. DO REAJUSTE

16.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data da proposta apresentada.

16.2. Somente poderá ocorrer ao reajuste dos valores nos casos em que houver alteração da lei municipal nº 294 de 28 de setembro de 2021 e suas alterações.

16.3. Caso haja alteração da lei citada no item anterior, os novos valores somente serão repassados após a assinatura, devolução e sua devida publicação no diário oficial do Termo de Aditamento.

16.4. Não ocorrerá nenhuma outra forma de reajuste contratual.

17. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

ORGÃO	UNIDADE	FUNÇÃO	SUBFUN.	PROGRAMA	PROJ	CATEG	DESPESA	FONTE
04	0402	10	302	18	62	339039410000	2955	303
04	0402	10	302	18	63	339039410000	2956	494

18. APÊNDICE DO ANEXO I - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

18.1. Os servidores que subscrevem este Termo de Referência atestam que observaram integralmente a regulamentação estabelecida pelo decreto regulamentador e as orientações constantes da minuta padronizada aprovada.

Salto do Lontra, 24 de julho de 2026.

Elaine Gonçalves
Secretária Municipal de Saúde

Kalyta Nohana El Guedr Ubinski
Nutricionista

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência