

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui o objeto deste termo de referência, a formação de registro de preços para contratação de pessoa jurídica especializada, visando o fornecimento eventual e parcelado de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), para atendimento às demandas de alimentação dos usuários e servidores lotados nos diversos órgãos e unidades geridas pela Secretaria de Saúde e Bem Estar do Município da Vitória de Santo Antão, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência – TR e demais anexos.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 A Secretaria Municipal de Saúde e Bem Estar é órgão da administração direta, a qual administra diversos outros órgãos inerentes a sua atividade principal, prestando serviços essenciais à população do Município, população, esta, bastante diversa e com demandas variadas e especificas.
- 2.2 Assim, tendo em vista a contínua prestação de serviços de emergência, os quais, muitas vezes, não podem ser pausados por longos períodos nos horários das refeições, bem como visando a boa qualidade dos serviços prestados, faz-se necessário o fornecimento de refeições prontas a estes servidores, para que os mesmos possam desempenhar suas atividades forma produtiva e sem longas interrupções.
- 2.3 Além dos servidores no desempenho de suas funções, o fornecimento em tela também beneficiará uma parcela dos usuários que utilizam os serviços de saúde oferecidos pela prefeitura, em especial, os pacientes do Centro de Atenção Psicossocial CAPS.
- 2.4 Informa-se ainda que, a referida contratação irá suprir as demandas de alimentação dos profissionais das seguintes unidades:
 - Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU);
 - Usuários que utilizam os serviços do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS);
 - Profissionais envolvidos nas campanhas, ações e eventos promovidos pela Secretaria de Saúde e Bem Estar da Vitória de Santo Antão, como por exemplo eventos festivos (Carnaval e São João); e
 - Outros que, porventura, necessite desse tipo de alimentação.



- 2.4 Outro ponto importante a se mencionar, é que o fornecimento em tela possui característica de consumo imediato e diário, não podendo permanecer sem o devido acondicionamento durante grandes períodos de tempo, devendo seu consumo ser realizado logo após o seu preparo.
- 2.5 Assim, para que haja segurança alimentar aos consumidores das refeições prontas, o fornecedor não poderá percorrer um longo caminho ou preparar com grande antecedência os alimentos.
- 2.6 Assim, com base em tudo o que foi exposto, a presente contratação se faz necessária.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- 3.1. A empresa a ser contratada deverá fornecer as refeições objeto deste TR em conformidade com as especificações descritas no Anexo I deste TR.
- 3.2 Além das especificações descritas no anexo I, a empresa a ser contratada deverá fornecer as quentinhas objeto deste TR em conformidade com o descrito abaixo:
 - a) Os dias, horários e quantidades do fornecimento das quentinhas deverá ser determinado pela Secretaria de Saúde e Bem-Estar através da respectiva Ordem de Serviço – OS;
 - b) A empresa deverá estar disponível para fabricação e entrega das quentinhas 7 dias por semana, 24 horas por dia, incluindo-se fim de semanas e feriados.
 - c) A empresa deverá atentar-se ao cardápio para datas comemorativas, como Páscoa, Natal e Ano Novo, os quais deverão ser específicos para cada data.
 - d) As refeições devem ser servidas em marmitex de isopor, com tampa e capacidade mínima de 700ml, acompanhadas de talheres, tudo descartável e embalados separadamente.
 - e) O cardápio semanal da empresa deverá ser apresentado a Secretaria de Saúde e Bem Estar, para validação prévia.

4. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS REFEIÇÕES

4.1 Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando -se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.



- 4.2 O transporte das refeições deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e/ou climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.
- 4.3 Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos.
- 4.4 Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- 4.5 Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.
- 4.6 Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à Secretaria de Saúde e Bem Estar da Vitoria de Santo Antão.
- 4.7 A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes. Em caso de interdição das instalações próprias da empresa em decorrência de eventual auto de infração, a Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida de pleno direito, adotando a Secretaria de Saúde e Bem Estar da Vitoria de Santo Antão, as providências cabíveis.
- 4.8 A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada, conforme a capacidade da embalagem mínima exigida.
- 4.9 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.
- 4.10 O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.



4.11 A empresa deve prestar garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física.

5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 5.1 O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se a esta Secretaria de Saúde e Bem Estar, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade;
- 5.2 Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Secretaria de Saúde e Bem Estar, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente;
- 5.3 As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços;
- 5.4 Fica reservado a esta Administração, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os alimentos considerados insatisfatórios em quaisquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos;
- 5.5 Se algum alimento apresentar irregularidade, a Secretaria de Saúde enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópico conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A Secretaria de Saúde o fará quando, no curso da execução contratual, verificada uma qualidade do alimento fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, cujas características contrariem as definidas neste Termo, alimentos estes estragados, alterados e / ou adulterados;



- 5.6 Durante o período da Ata, a Secretaria de Saúde e Bem Estar poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual;
- 5.7 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo, quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações;
- 5.8 Recebido o objeto, se a qualquer tempo, durante o seu consumo, vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo;
- 5.9 Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Secretaria de Saúde, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas;
- 5.10 A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER a todas as disposições legais pertinentes;
- 5.11 No tocante aos alimentos descriminados neste Certame, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

6. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

- 6.1 O objeto desta licitação será entregue mediante a expedição de solicitação de fornecimento pelo Setor Competente, no local e horário indicados, correndo por conta exclusiva do proponente os custos de entrega e outros envolvidos no processo.
- 6.2 As quentinhas solicitadas deverão ser entregues em até no máximo de 2 (duas) horas antes do horário pré-estabelecido entre as partes.
- 6.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada;



7. DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

7.1 DA HABILITAÇÃO TÉCNICA:

- a) A empresa interessada em participar do certame deverá comprovar aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante **Atestado(s) de Capacidade Técnica** fornecida(s) por pessoa(s) de direito público ou privado, demonstrando o fornecimento objeto a ser contratado por esta secretaria.
- b) As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação (contratos, notas fiscais e outros) para dar legitimidade aos atestados de capacidade técnica apresentados.
- c) Alvará da Vigilância Sanitária vigente e outros exigidos e cabíveis ao caso. Informa-se que haverá visita in loco de pessoa qualificada da Secretaria de Saúde e Bem Estar.
- d) Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital do processo.

7.2 DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 6.2.1. A empresa interessada em participar do certame deverá apresentar todas as certidões que comprovem sua regularidade fiscal, bem como:
 - a) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor ou distribuidores (caso exista mais de um) da sede da licitante, ou de seu domicílio OU, no caso de empresas em recuperação judicial, que já tenham tido o plano de recuperação homologado em juízo, certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a licitante está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório;
 - b) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial referente aos processos distribuídos pelo PJe (processos judiciais eletrônicos) da sede da licitante ou de seu domicílio;
 - c) Comprovação de Capital Social mínimo correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da licitação para o respectivo item, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação



provisória em primeiro lugar em mais de um item, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta.

- 7.2.2. A certidão descrita acima na alínea b do item 6.2.1 somente é exigível quando a certidão negativa de Falência ou Recuperação Judicial do Estado da sede da licitante ou de seu domicílio contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.
- 7.2.3. Caberá ao licitante obter a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, de acordo com as disposições normativas do respectivo Estado da Federação da sede da licitante ou de seu domicílio.
- 7.2.4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

8. DOS PARTICIPANTES

- 8.1 Poderão participar do objeto da licitação as empresas que desenvolverem atividades pertinentes e compatíveis com o objeto deste termo de referência.
- 8.2 Não poderão participar da licitação ou ser contratadas, direta ou indiretamente, as pessoas físicas e jurídicas suspensas e impedidas de participar de licitação e contratar com a Administração Pública da União, Estados, Distrito Federal e/ou Municípios.

9. DA PROPOSTA

- 9.1. As propostas apresentadas pelas empresas interessadas na participação do certame deverão conter:
 - a) Valor unitário e valor total dos itens, com apenas duas casas decimais após a vírgula;
 - b) Valor total que será expresso em real e por extenso.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1 As despesas decorrentes desta contratação serão suportadas com recursos das seguintes dotações orçamentárias:
 - a) Despesa: 87 3. 38002.10.301.903.2.16.0.339030



Unidade orçamentária: 38002 – FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE Fonte de recursos: 600 – MSC – 1.600.0000 – RECURSOS DO SUS DO BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE

Ação: 2.16 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DE ATENÇÃO DE ATENÇÃO PRIMÁRIA EM SAÚDE

b) Despesa: 232 - 3 . 38002 . 10 . 122 . 930 . 2.50 . 0 . 339030 Unidade orçamentária: 38002 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE Fonte de recursos: 500002 - MSC - 1.500.1002 - 15% DE IMPOSTOS E TRANSFERÊNCIAS PARA A SAÚDE (LC Nº 141/2012)

Ação: 2.50 - GESTÃO ADMINISTRATIVA DO FUNDO MUNCIPAL DE SAÚDE E QUALIFICAÇÃO DA GESTÃO DO SUS

c) Despesa: 120 - 3 . 38002 . 10 . 302 . 906 . 2.20 . 0 . 339030 Unidade orçamentária: 38002 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE Fonte de recursos: 600 - MSC - 1.600.0000 - RECURSOS DO SUS DO BLOCO DE MANUTENÇÃO DAS AÇÕES E SERVIÇOS PÚBLICOS DE SAÚDE

Ação: 2.20 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DE ATENÇÃO ESPECIALIZADA EM SAÚDE

11. VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1 O prazo de vigência dos Contratos decorrentes do presente processo terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, permitida a prorrogação nos termos da legislação vigente.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATANTE

- a) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do serviço;
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, sob o aspecto qualitativo e quantitativo por meio dos servidores designados como Representante da Administração, nos termos da legislação vigente, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- c) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- d) Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços objeto desta licitação, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;



- e) É franqueado a contratante realizar visitas ás instalações de produção da(s) empresa(s) sempre que julgar necessário, independente de justificativas e aviso prévio; e
- f) Caso a CONTRATADA entregue os alimentos e as bebidas fora da especificação solicitada e se a Secretaria de Saúde e Bem Estar, julgar necessário, a CONTRATADA arcará com todas as despesas referente á devolução dos mesmos, bem como deverá fazer nova e imediata remessa para a substituição sem prejuízo para a CONTRATANTE, podendo a CONTRATADA sofrer as sanções devidas por descumprimento deste item.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE, para o fiel desempenho das atividades específicas;
- b) Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE.
- c) Arcar com todos os encargos sociais e trabalhistas, previstos na legislação vigente, e de quaisquer outros, em decorrência da sua condição de empregadora, no que diz respeito aos seus empregados;
- d) Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham serem vítimas os empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto ás leis trabalhistas e previdenciárias e lhes assegurando as demais exigências para o exercício das atividades;
- e) Indicar um preposto a quem fiscalização se reportará de forma ágil, bem como organizar e ordenar os serviços sob a responsabilidade da CONTRATADA;
- f) Comunicar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ocorrida ou observada na execução dos serviços;
- g) Executar a correção imediata de serviço em desacordo com o solicitado pelo fiscal de eventos da CONTRATANTE, durante a realização do evento, ressalvando os casos fortuitos ou de força maiores, devidamente justificados e aceitos pelo fiscal da CONTRATANTE;
- h) Deverão apresentar obrigatoriamente junto à Nota Fiscal os seguintes documentos comprobatórios: relatório consolidado dos serviços efetivamente prestados, lista de presença e outros documentos que a CONTRATANTE julgar necessários;
- i) É proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a vigência deste contrato e deverá, também, ser observado o dispositivo na Lei do Nepotismo (Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- j) A produção e descarte dos resíduos e rejeitos, gerados na prestação dos serviços, ocorrerão por parte da CONTRATADA;
- k) Todas as despesas com a organização, em qualquer local que seja realizado o evento, já devem estar contempladas nos itens e preços



ofertados, inclusive despesas com transporte, carga, descarga e outras para efetiva entrega dos alimentos e das bebidas no local indicado; e l) Em todos os preços já devem ser incluídos os serviços de copeira e garçom, quando necessário.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1 O pagamento referente ao fornecimento objeto do presente termo de referência deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos produtos e apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo gestor do contrato da Secretaria Municipal de Saúde.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 15.1 O(A) CONTRATADO(A) deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas neste Termo de Referência e na legislação vigente.
- 15.2 Pela inobservância dos prazos estipulados Neste Termo de Referência, o(a) CONTRATADO(A) ficará sujeito(a) à sanção de advertência, além de multa correspondente a 1% (um por cento) ao dia do valor total dos itens solicitados.
- 15.3 O atraso, para efeito de cálculo da multa, será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.
- 15.4 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo(a) CONTRATANTE.
- 15.5 O valor da multa poderá ser descontado do crédito existente em favor do(a) CONTRATADO(A).
- 15.6 Não será aplicada multa se, justificada e comprovadamente, o atraso na execução do objeto advier de caso fortuito ou de força maior.
- 15.7 Em caso de inexecução dolosa do objeto deste Termo de Referência, má-fé, conduta atentatória à Administração Pública, o(a) CONTRATADO(A) estará sujeito(a) às seguintes sanções:
 - a) impedimento de licitar e contratar com a Administração nas hipóteses e prazos definidos em lei;



- b) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar nas hipóteses e prazos previstos em lei.
- 15.8 Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 15.9 Da aplicação de qualquer penalidade caberá recurso.
- 15.10 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados ao(à) CONTRATADO(A) o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa.
- 15.11 As sanções de advertência, suspensão temporária de participação de licitação e impedimento de contratar com a administração e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas juntamente com a imposição de multa, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.
- 15.12 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é sanção de competência exclusiva da autoridade máxima do órgão CONTRATANTE, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo conferido em lei, contado da data da intimação.

16. DAS CAUSAS DE RESCISÃO

- 16.1 Constituirão motivos para extinção do contrato a ser firmado, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
- a) Não cumprimento cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;



- b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- f) Atraso na obtenção de licenças de funcionamento, ou impossibilidade de obtê-las, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto; e
- g) Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

17. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO

- 17.1 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.
- 17.2 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

18. DO FORO

18.1 Fica estabelecido o foro da comarca de Vitória/PE para dirimir eventuais questões oriundas do presente Termo de Referência, prevalecendo sobre qualquer outro por mais privilegiado que seja.

Vitória de Santo Antão, 05 de setembro de 2023.

José Pedro do Prado Holanda

Diretoria Executiva administrativa