



## MUNICÍPIO DE SAPUCAIA DO SUL

### SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

#### ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

#### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 29693/2023

Necessidade da Administração: Registro de preço (RP) para futura contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex".

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de preço (RP) para futura contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS): CAPS II, CAPS AD e CAP i, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul.

##### 1.1. Descrição detalhada:

- a) A presente contratação tem por objeto a contratação de empresa especializada de empresa que realize a produção, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem adequada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. Fica exigida, também, a entrega em horários previamente estabelecidos e o acondicionamento das refeições em perfeito estado, com atenção ao transporte seguro destas refeições. Ainda, a empresa deve fornecer tickets/recibo diários com o quantitativo de marmitas entregues em cada serviço, documento este em duas vias para o controle e apresentação dos recursos mensais.
- b) A empresa fica responsável pela entrega em cada serviço, no âmbito municipal do município de Sapucaia do Sul. Os serviços poderão ser solicitados de segunda a sexta- feira em dias úteis.



### 1.2. Especificações e Quantidades:

Item	Produto	Quantidade Estimada - Mensal	Quantidade Máxima - Ano
01	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	450	5.400

### 1.3. O Cardápio elaborado pela contratada deverá conter no mínimo:

Componente	Especificações alimentares	Incidência no cardápio	Quantidade por porção (aproximada)
A)	CARNES/OVO COZIDO  (proteína de origem animal)	# BOVINA de 1º, SEM osso, pronta para o consumo. <b>Cortes:</b> Patinho, coxão de dentro, alcatra. <b>Apresentação:</b> moída, cubos, iscas, bife, almôndega, assada.	1x na semana  120 à 150g



		<p># FRANGO SEM osso, pronto para o consumo.</p> <p><b>Cortes:</b> Peito.</p> <p><b>Apresentação:</b> bife, iscas, desfiado, cubos.</p>	2x na semana	120g
		<p># FRANGO COM osso.</p> <p><b>Cortes:</b> Coxa e Sobrecoxa.</p> <p><b>Apresentação:</b> assada.</p>		250g
		<p># SUÍNO pronto para o consumo</p> <p><b>Cortes:</b> Carré, pernil, lombo.</p> <p><b>Apresentações:</b> picado, cubos, carré.</p>	2x no mês	120 - 150g
		<p># PEIXE SEM Espinho pronto para o consumo.</p> <p><b>Apresentação:</b> Filé frito, filé assado, iscas.</p>	1x no mês	120g



		# Ovo de galinha cozido <b>Apresentação:</b> cozido (clara e gema)	1x no mês	100g
<b>B)</b>	LEGUMINOSAS COZIDAS	# Feijão preto tipo 1  # Feijão vermelho tipo 1  # Lentilha	4x na semana  1x no mês  1x na semana	120g  120g  120g
<b>C)</b>	ARROZ COZIDO	# Arroz branco tipo 1,  # Arroz integral	4x na semana  1x no mês	120g
	MASSA ALIMENTÍCIA COZIDA	# Massa, macarrão cozido (espaguete, penne, parafuso, ninho)	1x na semana	120g
<b>D)</b>	GUARNIÇÃO COZIDA	# Panqueca  # Purê (de tubérculo ou legumes)  # Legumes refogados  # Tubérculos/ raízes gratinados  # Polenta/Cuscuz	1x no mês  1x na semana  2x na semana  1x na semana  1x na semana	120g



		#Massa  Obs: não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D	1x no mês	
E)	SALADA CRUA	# Hortaliças e Legumes crus (alface, tomate, repolho, cenoura, rabanete e outros)	Diariamente	100g
	SALADA COZIDA	# Hortaliças e legumes cozidos (vagem, abobrinha italiana, beterraba, cenoura e outros)	Diariamente	

- a) Para montar o cardápio, deverá ser utilizado no mínimo 1 (um) item de cada componente observando as necessidades de variações e, observando as quantidades “por pessoa” informadas no quadro acima. Exceto grupo “E” (saladas), que deverá ser utilizado no mínimo 03 (três) componentes;
- b) Não repetir o mesmo item alimentar nos componentes C e D;
- c) A GUARNIÇÃO COZIDA (item D) deverá ser de vegetais cozidos (“legumes refogados”, tubérculos/ raízes gratinados”, “Purê (de tubérculo ou legumes)”) no mínimo três vezes por semana;
- d) No verão devem-se evitar preparações à base de leite e/ou ovos;
- e) Deve ser evitada a utilização de alimentos em conserva ou gordurosos, controlar a quantidade de óleo nas preparações em geral, pois alguns usuários apresentam hipertensão, diabetes, obesidade, dislipidemia, etc;
- f) A quantidade de SAL nas preparações deve ser PEQUENA, isto é, no máximo 2 gramas “por pessoa”; a utilização de temperos (pimenta, orégano, alho, tempero verde, etc) devem ser em quantidade adequada, evitando descaracterizar o sabor dos alimentos. Não devem ser utilizados temperos industrializados (realçadores de sabor, caldos de carne ou frango);



- g) Deve-se diversificar o cardápio semanal, evitando preparações repetidas, sendo necessário nesta diversificação respeitar as características organolépticas dos alimentos. O cardápio deverá ser encaminhado pela CONTRATADA semanalmente para análise e aprovação da fiscal do contrato e também por nutricionista do município;
- h) No caso de haver restrições de carnes, a contratada deverá substituir por 02 (duas) unidades de ovos cozidos;
- i) As gramagens “por pessoa” de CARNES devem ser considerados PÓS PREPARO;
- j) Poderá haver pedidos de refeições com restrição de sal, de glúten e /ou de lactose, sendo as duas últimas mediante Atestado Médico;
- k) As saladas cruas deverão ser entregues, separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas;
- l) Toda necessidade de alteração de cardápio necessitará ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio.
- m) Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI's conforme Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- n) A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela produção diária, armazenamento, transporte e distribuição das quentinhas no local indicado;
- o) A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias. Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato.
- p) A CONTRATADA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;
- q) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas;
- r) As quantidades são mera estimativa de consumo para os próximos 12 (doze) meses, somente serão pagas as quantidades efetivamente solicitadas e entregues.

## 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Política Nacional de Saúde Mental foi instituída pela Lei nº 10216/01, momento que o Estado Brasileiro - já signatário da Declaração de Caracas - propunha a reforma do modelo de atenção à saúde mental e formalmente dispôs em Lei uma nova forma de atendimento às questões de sofrimento psíquico, neste contexto, foi colocado em destaque, a prioridade do modelo ambulatorial e comunitário, em base territorial, como forma de acolhimento e humanização do tratamento de transtornos mentais e sofrimento psíquico.



Para melhor atingir os objetivos preconizados na referida Lei, o Ministério da Saúde publicou algumas portarias, dentre elas, a Portaria GM/MS 336/2002, que dispõe sobre o atendimento de pessoas em sofrimento psíquico junto aos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS. Trata-se de serviços de saúde mental, abertos e comunitários do SUS, sendo dispositivos de referência e tratamento para pessoas que sofrem com transtornos mentais, psicoses, neuroses graves e outros quadros de saúde mental, graves e/ou persistentes em demais situações que justifiquem sua permanência num dispositivo de atenção diária, personalizado e promotor da vida, espaço para cuidado intensivo das pessoas em sofrimento psíquico.

Para que ocorra a implantação destes serviços e para que o município esteja apto a receber o incentivo transferido pelo fundo nacional de saúde, além de alguns incentivos Estaduais, se faz necessário a observação de alguns critérios estabelecidos na legislação, dentre os quais destacamos: Art. 4º: nos itens: 4.2.1 / 4.4.1 / 4.5.1: no que se refere à assistência prestada aos pacientes, inclui as seguintes atividades: “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias.” Portanto, se faz obrigatório a oferta da alimentação adequada ao período que o usuário estiver no serviço.

Neste sentido, a aquisição das "quentinhas/ marmitex" contemplará a necessidade do fornecimento de almoços, servidos diariamente (em dias úteis), nos serviços de saúde mental sendo este um recurso de fundamental importância para seguimento do plano terapêutico singular (PTS) e para que o cuidado integral em saúde mental seja garantido. Salientamos que os serviços: CAPS I Sapucaia, CAPS II Bem Estar e CAPS AD Passarela, acolhem toda a demanda que chega ao serviço, por demanda espontânea (portas abertas) ou encaminhamento a partir da avaliação de equipes multidisciplinares da saúde (rede intrasetorial) e rede intersetorial do município. Em média, mensalmente, os serviços especializados em saúde mental contabilizam diversas propostas de atendimentos como: atendimentos em grupo, acolhimento, cuidado em atenção diária e atenção à crise, atendimentos individuais e familiares e ações de articulação em rede entre outros espaços terapêuticos.

Ademais, justifica-se a adoção da licitação na modalidade pelo Sistema de Registro de Preços por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto que não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato. Ainda, admite-se a adoção dessa modalidade em face da possibilidade de realizar a licitação independentemente de prévia indicação orçamentária.

Assim, o objeto da presente licitação ocorre da realização de RP para a contratação de empresa especializada de produção, manipulação e fornecimento, sob demanda, de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental do município.

Considerando que a demanda de usuários nos serviços é flutuante, a contratação da empresa especializada será sob demanda diária (em dias úteis), destinados aos usuários que frequentam os serviços indicados e que encontram-se em modalidade de atenção diária ou outros cuidados intensivos. Observamos que atualmente a demanda de usuários que estão inseridos nestes serviços são aproximadamente 1200 pacientes “ativos”, sendo cerca de 19.600 atendimentos ao longo do ano, o que se justifica quanto a este planejamento de ações em saúde.



Assim, tendo em vista a necessidade de buscar alternativas quanto à solução desta necessidade, observamos ainda que os serviços, não possuem profissionais capacitados para esta atividade fim, não possuindo qualificação e expertise, bem como o local e material adequado para a correta e segura execução deste serviço. Desta forma, existe a possibilidade vantajosa nesta terceirização do serviço quando comparado a prestação direta pelo Órgão (SMS). Tal sugestão poderá gerar significativa economia nos custos, considerando a contratação de profissionais especializados para o preparo, a garantia de recursos para a elaboração (cozinha industrial adequada) e, analisando também cuidados necessários para o armanejamento e acondicionamento de alimentos necessários para a elaboração destas refeições. Além disso, a proposta de RP pode representar otimização e significativa economia para a Administração Pública, uma vez que só se fará uso deste recurso quando realmente for necessário para a demanda.

### 2.1. Justificar a quantidade:

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração (PD nº 18550/2022 – PE RP 072/2022).

Neste sentido, segue memória de cálculo:

Empenho nº	Mês Competência/2023	Quant. Almoços
2850/2023	Março	211
	Abril	183
	Maio	249
	Junho	249
	Agosto	260
	Setembro	322

2.2. Trata-se de Registro de preço em conformidade com o DECRETO MUNICIPAL 4867 DE 2022, artigos 78, § 1º e 82 a 86, da Lei Federal nº [14.133](#), de 1º de abril de 2021, no âmbito do município de Sapucaia do Sul

### 3. FORMA, PRAZO E LOCAL:

3.1. O prazo de execução para início do objeto licitado deverá ser de até 05 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento do empenho.

3.2. Os produtos deverão ser entregues, a partir da demanda da SMS, que comunicará a empresa sobre a necessidade da alimentação até às 9h do mesmo dia de uso das refeições.

3.3. A entrega será parcelada, de segunda a sexta (em dias úteis), nos 03 (três) Centros de Atenção Psicossocial, conforme solicitação diária, no horário entre 11h às 12h.





3.4. A empresa fornecerá um *ticket/recibo/ canhoto fiscal* (em duas vias), com a assinatura do responsável pela entrega, com o quantitativo fornecido diariamente. O responsável pelo recebimento dos alimentos no serviço também assinará uma das vias para a apresentação mensal do quantitativo junto a Nota fiscal para pagamento.

3.5. A CONTRATADA deverá entregar a quantidade de quentinhas, solicitadas diariamente, prontas e em perfeitas condições de consumo;

3.6. O fornecimento das refeições será de segunda a sexta feira (dias úteis), e estas deverão ser acomodadas em embalagem tipo (marmitex), térmica e devidamente tampadas;

3.7. As refeições (quentinhas) deverão ser produzidas no dia, com controle de temperatura da saída da empresa até o consumo final, devendo seguir a Portaria SES-RS 78/2009;

3.8. As marmitas/refeições (almoço) deverão ser entregues nos seguintes locais, conforme solicitação:

CAPS i - Centro de Atenção Psicossocial Infância e adolescência	Rua São Luiz, 63 - Bairro Jardim
CAPS II – Centro de Atenção Psicossocial Adulto	Rua General Osório esquina com Guerreiro Lima, SN - Bairro Centro
CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Outras Drogas	Rua Alfredo Juliano, 560 – Bairro Primor

#### 4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada na produção/ elaboração, manipulação e fornecimento sob demanda de alimentação pronta (tipo quentinha), em embalagem acondicionada e térmica tipo "marmitex", para os usuários que realizam acompanhamento nos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS): CAPS II, CAPS AD e CAP i, no âmbito da Secretaria Municipal da Saúde de Sapucaia do Sul. A ser utilizado sob demanda, conforme necessidade, devido à população flutuante nos serviços de saúde.

Nota- se, vantagem na contratação de uma empresa terceirizada, devido a adequarem profissionais capacitados e demais custos incluídos (como o próprio alimento e armazenamento em local seguro e adequado, gastos com a produção e embalagens, além do transporte, e posterior limpeza do local).

Ainda, observa- se vantagens quanto à conveniência e economia de tempo, garantindo que uma empresa possa se dedicar amplamente a tal finalidade e atue frente a logísticas quanto ao preparo, armazenamento e transporte das refeições, economizando tempo e outros recursos correlacionados. Alinhado a tal justificativa, também é observado à entrega conveniente, pois a empresa fica responsável também pelo serviço de entrega, distribuição e todos os custos envolvidos (profissional, combustível, direitos trabalhistas entre outros).



Além disso, a empresa garante um suporte nutricional adequado, fornecendo aporte à ampla variedade de cardápios e necessidades alimentares diferentes, o que é comprovado através de documentação de qualificação técnica apresentada no processo de licitação na fase de habilitação.

Outro ponto em destaque são os padrões de qualidade exigida, além de segurança alimentar, pois empresas especializadas passam por rigorosos padrões de qualidade para estarem atuantes no mercado, reduzindo riscos relacionados à qualidade dos alimentos e armazenamento adequado das refeições, garantindo o fornecimento de marmitas seguras e saudáveis.

Fator também de relevância é a flexibilidade e escalabilidade, pois as empresas de refeições terceirizadas geralmente oferecem flexibilidade para ajustar o número de refeições encomendadas com base na realidade diária, observando que o número de marmitas diárias não é fixo e depende do número de usuários atendidos, permitindo maior controle de custos e previsão de orçamentos precisos.

Ainda, evidencia-se a redução de responsabilidades, pois ao terceirizar a preparação de refeições, a SMS transfere a responsabilidade de lidar com questões como compras, estoque, gestão de resíduos, mão de obra e conformidade com regulamentos de segurança alimentar para o fornecedor terceirizado (contratada).

A contratação será efetivada via Sistema de Registro de Preços (SRP), sendo este um procedimento auxiliar, permitido em lei, que facilita a atuação da Administração Pública em relação a futuras prestações de serviços e também aquisição parcelada de bens. Não se trata de uma modalidade licitatória, mas sim de um mecanismo para a formação de um banco de preços de fornecedores, que não gera um compromisso efetivo de aquisição. O registro de preços mostra-se pertinente à Administração Pública, por não haver condições de mensurar exatamente o quantitativo a ser demandado, já que a realização destes eventos depende de fatores como orçamento, disponibilidade de profissionais, certa estabilidade do quadro de saúde mental e condições de estar em espaços coletivos, organizações de processos de trabalho, além de agendas prévias e datas de eventos que não são programadas de forma anual. Assim, o registro de preços é o sistema que melhor se adequa para permitir a contratação de forma fracionada. Conforme já apresentado, trata-se de uma estimativa, não sendo possível dimensionar exatamente as especificações e quantitativos detalhados, pois tal uso será de acordo com a necessidade da Instituição (SMS) a partir da demanda dos serviços da RAPS. Observa-se também que o RP permite uma contratação rápida e flexível, em comparação com os utilizados em um processo licitatório tradicional, além da maior agilidade e rapidez quanto ao acesso ao recurso contratado. A aquisição será realizada conforme a necessidade e a disponibilidade de recursos financeiros.

A Contratada fica obrigada a manter e garantir os serviços exigidos neste Termo por no mínimo 12 (doze) meses, disponibilizando as marmitas/ quentinhas de acordo com as demandas diárias, sob pena de sofrer as sanções legais aplicáveis.

Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.



## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.3. A empresa deverá apresentar pelo menos 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que presta ou prestou serviços de preparação e fornecimento de refeições, com características pertinentes e compatíveis ao objeto licitado;

5.4. Licença de Funcionamento/Alvará de Saúde ou equivalente relativo ao ramo pertinente ao objeto licitado (cozinha industrial, distribuidora de alimentos ou restaurante), expedida pelo órgão de Vigilância Sanitária de competência Estadual ou Municipal da licitante ou de sua filial, válida para o ano em exercício ou conforme dispuser a própria certidão ou a legislação competente, conforme dispõem o § 3.º, do art. 41, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999;

5.5. Certidão de Cadastro do Conselho Regional de Nutrição da 2ª região –CRN2, em plena validade (da empresa).

5.6. Apresentação de cópia da Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da contratada.

5.6.1. No caso de subcontratação, do serviço de entrega, apresentar cópia, autenticada, do contrato de prestação de serviço e a Licença para veículo de transporte de alimentos emitidos pela Vigilância Sanitária da empresa subcontratada.

## 6. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 Os bens/materiais/produtos/equipamentos serão recebidos:

6.1.1 Diariamente, de segunda e sexta feira, diretamente nos serviços, de acordo com o especificado nos itens 01 e 03 deste termo de referência.

6.2 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações contidas neste Termo de Referência, na proposta do fornecedor, ata de Registro de Preços e Contrato, quando couber.

## 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



7.1 A gestão e a fiscalização do objeto contratado serão realizadas conforme o disposto no Decreto Municipal 4874 de 31 janeiro de 2023, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

I - A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por fiscal(is) ou por seu(s) respectivo(s) substituto(s);

II - Compete ao Fiscal do Contrato abaixo identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.

Dentre as responsabilidades do(s) fiscal(is) está a necessidade de anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, inclusive quando de seu fiel cumprimento, determinando o que for necessário para a regularização de eventuais faltas ou defeitos observados;

III - Compete ao Gestor do Contrato abaixo identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

7.1.1 Fiscal do contrato, conforme quadro abaixo:

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula	E-mail
SMS	Gabrieli Machado	Apoiadora Institucional	7135	smssapucaiaidosul@gmail.com

7.1.2 Gestor do contrato, conforme quadro abaixo:

Secretaria	Nome	Cargo	Matricula
SMS	Flavia Joziane Pereira da Motta	Secretaria de Saúde	93381

## 8. CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

8.1. A forma de pagamento do Município de Sapucaia do Sul é por empenho de despesa.

8.2. O pagamento será feito mediante a apresentação, pela CONTRATADA, dos recibos e respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato.

8.3. O pagamento será feito mediante a apresentação, pela CONTRATADA, da respectiva nota fiscal, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato.



8.4. A nota fiscal/fatura deverá estar acompanhada dos seguintes documentos/comprovantes:

8.4.1 *Ticket/recibo/ canhoto fiscal* (uma via), devidamente assinada pelo responsável da contratada e também do profissional, do serviço, responsável pelo recebimento, com o quantitativo fornecido diariamente em cada endereço.

8.4.2 Certidões negativas de débitos do INSS, FGTS, Trabalhistas, Tributos Federais, Estadual e Municipal.

8.5 O pagamento será efetuado em conta corrente da contratada em 30 (trinta) dias, a partir da conferência e liquidação da nota fiscal/fatura.

8.6 O documento de cobrança deverá ser emitido em nome da Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, trazendo o número do empenho e do processo licitatório a que esta se refere, conforme segue: Município de Sapucaia do Sul, Avenida Leônidas de Souza, nº 1289, CEP 93210-140, inscrito no CNPJ sob o nº 88.185.020/0001-25, Empenho nº: \_\_\_/\_\_\_; Licitação nº: PE \_\_\_\_/2023. Demais condições de pagamento de acordo com o Contrato.

8.7 As notas fiscais/faturas emitidas com erro deverão ser substituídas. Neste caso, o Município de Sapucaia do Sul efetuará a devida comunicação à CONTRATADA, para que dentro do prazo fixado para o pagamento, proceda na sua regularização. No mais, o Município disporá de até 15 (quinze) dias, a partir da correção das notas fiscais/faturas ou da sua substituição para efetuar o seu pagamento.

8.8 Se durante a vigência da respectiva Ata de Registro de Preços ocorrerem alterações por mudanças empresariais da licitante, dita documentação deverá ser apresentada à Administração Pública constituindo requisito para viabilizar o pagamento.

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

## 10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de 127.008,00 (cento e vinte sete mil e oito reais). Conforme quadro abaixo:

Item	Descrição	Quant.	Média do Valor Unit.	Média do Valor Total
1	Alimentação pronta (tipo quentinha - almoço) – 500 a 600 gramas, conforme metodologia e descrição deste termo de referência.	5.400	23,52	127.008,00



Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 4820 de 05 de agosto de 2022, que “Estabelece o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens, contratação de serviços em geral e para contratação de obras e serviços de engenharia no âmbito do Município de Sapucaia do Sul, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal n.º 14.133/2021.

A pesquisa de preço foi realizada junto às empresas “José Carlos da Rosa Junior LTDA, CNPJ n.º 48.901.857/0001-09, Nutriflach Alimentos LTDA, CNPJ n.º 06.077.360/0001-78, Clarice Lopes dos Santos, CNPJ n.º 02.572.916/0001-41, Sabor Perfeito Buffet e Restaurante LTDA, CNPJ n.º 43.093.967/0001-78 e com base no banco de preços e Pregão Presencial Registro de Preços n.º 019/2023 (<https://www.portaldecompraspublicas.com.br/>), da Prefeitura Municipal de Tapes, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/2021”.

## **11. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA**

O prazo é de 12 (doze) meses, desvinculada da duração dos créditos orçamentários, podendo ser prorrogada, por igual período, desde comprovado o preço vantajoso Art. 84 da lei 14.133 de 2021.

## **12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da CONTRATANTE:

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;
- II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;
- IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;
- V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

## **13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



São obrigações da CONTRATADA:

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

IV - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

V - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VI - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

#### 14. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O dispêndio financeiro decorrente da contratação ora pretendido decorrerá da despesa orçamentária:

<b>Dotação 2023</b>	<b>Ação</b>	<b>Vínculo</b>	<b>Elemento</b>
1143	2091 - Manutenção das ações e serviços na rede de Atenção Psico-Social	6008501 - Custeio Atenção especializada	33390394100000000000 - Fornecimento de alimentacao

Sapucaia do Sul, 08 de Novembro de 2023.

**Gabrieli Machado**

**Responsável pela elaboração do ETP**

15



## Fiscal de Contrato



Assinado eletronicamente por:  
FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA  
MOTTA  
964.859.900-97  
09/11/2023 09:37:03

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-  
Brasil.

---

**Flávia Joziane Pereira da Motta**  
**Secretária Municipal de Saúde**  
**Gestora Contrato**

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 08/11/2023 14:36 -03:00 -03  
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSE <https://ic.atende.nefip654bc73157e82>.



Assinado eletronicamente por:  
GABRIELI MACHADO  
010.643.230-30  
08/11/2023 14:36:48

Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-  
Brasil.