

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para aquisição e serviço de Buffet, lanches sob demanda, para atender as necessidades da Secretaria do Município de Saúde, conforme especificações e condições estabelecidas neste Termo de referência;

1.2. A presente licitação será através de Sistema de Registro de Preço.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O Presente termo tem por objeto a eventual e futura contratação de empresa especializada para aquisição e serviços, com objetivo fornecer alimentação para a Secretaria Municipal de Saúde de Macaíba, CAPS II e CAPS AD, Unidade de Pronto Atendimento 24 horas – UPA.

A alimentação será fornecida a fim de garantir uma alimentação adequada para os usuários, pacientes e funcionários da UPA, tendo em vista, que na UPA o serviço é contínuo, faz-se necessário a disponibilização da alimentação dos plantonistas, a fim de evitar complicações no funcionamento da unidade.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO e QUANTIDADE

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QTD.
01	CAFÉ DA MANHÃ I - TIPO BUFFET , para uma pessoa, devendo ser embalado prato descartável de isopor com papel filme acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser composto de: 01 café e 01 leite (200 ml); 02 tipos de sucos de fruta natural (300 ml); 02 fatias de bolo regional (200 gramas cada);	Unid	8.000,00

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

	01 salada de frutas (200 g); 03 tipos de Salgadinhos (50g); 01 sanduíche composto de 01 fatia de presunto (30g) e 01 fatia de queijo (30g).		
02	CAFÉ DA MANHÃ II – (UND), para uma pessoa devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser composto de: 01 café (150 ml); 01 leite (150 ml); 01 suco de fruta natural (300 ml); 02 tipos de acompanhamentos: (1ª opção – 01 fatia de bolo com 01 torrada / 2ª opção – cuscuz temperado com 01 tipo de proteína).	Unid	9.000,00
03	ALMOÇO - TIPO BUFFET , para uma pessoa, ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura, acompanhada talheres de inox em comodato e prato de porcelana/vidro em comodato, guardanapo, composta de: 01 tipo de salada crua; 01 tipo de salada cozida; 01 tipo de macarrão; 01 tipo de arroz; 01 tipo de farofa; 01 tipo de feijão; 01 tipo de carne vermelha; 01 tipo de carne branca; 01 sobremesa (salada de fruta ou gelatina ou pudim, 200 gramas); 01 copo de água mineral (200 ml); 01 refrigerante ou suco (300 ml).	Unid	10.000,00
04	ALMOÇO I - (UND), para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser no mínimo 600 gramas, composta de: 01 tipo de feijão (preto ou carioquinha); 01 tipo de farofa; 01 tipo de salada Crua ou Cozida; 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite); 01 tipo de carboidrato; 01 tipo de carne (vermelha ou branca ou peixe); 01 suco de frutas natural ou Refrigerante 300ml.	Unid	35.000,00

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

05	<p>ALMOÇO II – (UND), para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser de no mínimo 600 gramas, composta de:</p> <p>01 tipo de feijão; 01 tipo de farofa;</p> <p>01 tipo de salada crua ou cozida; 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite); 01 tipo de macarrão; 01 tipo de carboidrato; 01 tipo de proteína (carne vermelha ou branca ou peixe); 01 suco de fruta natural (300ml) ou refrigerante; 01 salada de frutas sendo composta de no mínimo 04 tipos de frutas (banana, mamão, maçã e melão) – 200g;</p>	Unid	25.000,00
06	<p>JANTAR - (UND), para uma pessoa devendo ser acompanhada de garfo e faca de plástico, guardanapo, devendo ser de no mínimo 600 gramas, composta de:</p> <p>01 tipo de proteína (frango ou carne); 02 tipos de acompanhamentos: (1ª opção - batata-doce ou macaxeira ou pão / 2ª opção: 01 cuscuz temperado ou arroz de leite ou macarrão espaguete ou lasanha / 3ª opção: 01 tipo de sopa (legumes com frango ou legumes com carne); 01 suco de fruta natural - sabores variados (300ml); 01 café (150ml).</p>	Unid	14.000,00
07	<p>COFFEE BREAK- TIPO BUFFET para uma pessoa, devendo ser acompanhado de garfo e faca de plástico, guardanapo e prato descartável, composto de:</p> <p>04 tipos de salgados variados (50g); 01 fatia de torta salgada ou de bolo regional (200g); 01 pão de queijo (50g); 01 café com ou sem leite (60 ml); 02 sucos de frutas naturais (200 ml); 01 água mineral (200 ml); 01 refrigerante (350 ml).</p>	Unid	16.500,00
08	<p>COQUETEL I, para uma pessoa, devendo ser acompanhada talheres de inox em comodato e prato de porcelana/vidro em comodato, guardanapo, devendo ser no mínimo 600 gramas, composto de:</p> <p>08 mini salgados variados; tábua de frios composta de 03 fatias de queijos variados;</p>	Unid	9.500,00

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

	<p>03 fatias de presunto; 03 fatias de salame; 03 pedaços carne-cana; 03 unidades de ovos de codorna; 03 unidades de azeitonas; 01 pão de queijo (50 g); 01 salada de frutas (200g) ou pudim ou mousse; 01 copo de água mineral - água aromatizada (200 ml); 01 copo de suco de frutas (02 opções de sabores - 300 ml); 01 refrigerante (350 ml); 01 coquetel de frutas; - cafezinho.</p>		
09	<p>COQUETEL II, para uma pessoa, devendo ser acompanhado de garfo e faca de plástico, guardanapo e prato descartável, composto de: 01 mini pão com patê de frango; 08 salgadinhos variados; 01 fatia de bolo (200 gramas) ou torta salgada; 01 Copo de água mineral (200 ml); 01 Copo de suco de frutas (300 ml); 01 refrigerante (350 ml); 01 Coquetel de frutas (100ml).</p>	Unid	8.500,00
10	<p>LANCHE I - devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, acompanhado de guardanapos, copos, pratos, e garfos descartáveis, composto de: 01 sanduíche natural composto com recheio de patê de frango; 01 fatia de bolo regional (200 g); 02 pastéis com recheios variados (100 g); 01 suco de Frutas natural ou refrigerante (300 ml) ou torta doce com cobertura e recheios, acompanhada com refrigerantes (300ml).</p>	Unid	24.000,00
11	<p>LANCHE II, devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme acompanhado de guardanapos e copos descartáveis, composto de: 01 cachorro quente (pão de 200g) recheado com carne moída e verduras; 01 refrigerante (300 ml).</p>	Unid	23.500,00
12	<p>LANCHE III, devendo ser embalado em prato descartável de isopor com papel filme, composto de:</p>	Unid	20.500,00

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

	<p>01 sanduiche pão de 200g, sendo: (1º opção: queijo + presunto ou hambúrguer / 2º opção: sanduiche natural de frango / 3º opção: cachorro quente); 01 Suco de frutas natural (300ml); 01 Café (150 ml); 01 Leite (150 ml).</p>		
13	<p>ALMOÇO I – TIPO SELF SERVICE, para uma pessoa devendo ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura, acompanhada talheres de inox em comodato e prato de porcelana/vidro em comodato, guardanapo, devendo ser no mínimo 600 gramas, composta de: 01 tipo de feijão (preto ou carioquinha); 01 tipo de farofa; 01 tipo de salada (alface, tomate e cebola) ou cozida (batatinha, cenoura e chuchu); 01 tipo de arroz (branco temperado ou de leite); 01 tipo de macarrão; 01 tipo de carne (vermelha ou branca ou peixe); 01 suco de frutas natural 300ml.</p>	Unid	40.100,00
14	<p>JANTAR - TIPO SELF SERVICE, para uma pessoa devendo ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura, acompanhada talheres de inox em comodato e prato de porcelana/vidro em comodato, guardanapo, composta de: 01 tipos de proteína (frango ou carne ou peixe); 02 tipos de acompanhamento: (1ª opção: batata-doce ou macaxeira ou pão / 2ª opção: cuscuz ou arroz de leite ou macarrão espaguete ou tipo lasanha); 01 tipos de sopa (legumes com frango ou legumes com carne); 01 suco de fruta natural - sabores variados (300ml); 01 café (150ml). Devendo ser disposto em balcão de distribuição com cubas para alimentos com controle de temperatura.</p>	Unid	39.100,00

4. DOS PRAZOS, LOCAL DE ENTREGA e EXECUÇÃO DO SERVIÇO

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

- 4.1.** O serviço e aquisição solicitados deverão ser prestados nos locais definidos pela CONTRATANTE à época da solicitação, na cidade de Macaíba, sem qualquer custo para esta em relação à produção, transporte e distribuição;
- 4.2.** As contratações de serviços serão feitas de acordo com a necessidade e conveniência da Prefeitura de Macaíba, mediante a emissão de Ordem de serviço/Nota de empenho;
- 4.3.** Os itens constantes na seção 3 - Quantitativos são passíveis de contratação, não estando a Secretaria Municipal de Saúde obrigado a realizá-los;
- 4.4.** Cada evento terá formatação própria definida em Ordem de Serviço específica, quando indicado o tipo de serviço e quantidade exata de pessoas para fins de realização de cobrança;
- 4.5.** As Ordens de Serviço serão encaminhadas através de e-mail pela Secretaria Municipal de Saúde ao(à) CONTRATADO(A) com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis da data de realização do evento;
- 4.6.** Eventualmente, os serviços poderão ser solicitados com prazo menor que o estipulado acima, caso em que serão negociadas entre a Secretaria Municipal de Administração e o(a) CONTRATADO(A) as condições dessa prestação de serviços.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 5.1.** No mínimo 02 (dois) atestados/declarações de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem ter o licitante fornecido satisfatoriamente os materiais pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação;
- 5.2.** O atestado deverá conter a identificação do órgão da Administração Pública ou empresa emitente, a identificação do contrato extinto ou vigente de fornecimento e quantitativos;

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

- 5.3.** A empresa licitante deve apresentar alvará de funcionamento emitido pelo Poder Municipal local de sede da empresa;
- 5.4.** Apresentar, quando da entrega dos documentos de habilitação, Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária emitida pelo órgão competente, dentro do prazo de validade;
- 5.5.** A empresa licitante deverá apresentar CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas compatível com a natureza do objeto da licitação – segmento de Buffet;
- 5.6.** A empresa deverá apresentar declaração de que está estabelecida em imóvel, com cozinha adequada, localizado em qualquer das cidades integrantes do lote em relação ao qual sagrou-se vencedora;
- 5.7.** Serão aceitos atestados fornecidos em nome da empresa matriz ou da(s) eventual(is) empresa(s) filial(is).

6. DAS OBRIGAÇÕES

6.1. CONTRATANTE:

- 6.1.1.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o prazo ora estabelecido no item 07;
- 6.1.2.** Fornecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa fornecer o serviço dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;
- 6.1.3.** Expedir as comunicações dirigidas à CONTRATADA e exigir, a qualquer tempo, que seja entregue o objeto que julgar insuficiente, inadequado ou em desconformidade aos requisitos constantes das especificações do Termo de Referência;
- 6.1.4.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas previstas na Lei
-

8.666/1993.

6.2. CONTRATADA:

6.2.1. Se responsabilizará e providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo Contratado;

6.2.2. Quando solicitado o fornecimento do serviço, a Contratada deverá providenciar o buffet de acordo com os tipos de cardápio discriminados pela Secretaria Municipal de Saúde;

6.2.3. Eventualmente, mediante prévio acordo entre a Secretaria Municipal de Saúde e a Empresa Contratada, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço;

6.2.4. Quando a Secretaria Municipal de Saúde solicitar qualquer serviço de Buffet a Empresa Contratada deve se responsabilizar pelas seguintes atividades, as quais já estão incluídas no preço de serviço:

6.2.4.1. Disponibilização de serviço de garçom, para o fornecimento de café da manhã, almoço, coffee break, brunch e coquetel;

6.2.4.2. Disponibilização proporcional ao número de participantes de: bandejas de inox ou prata, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou acrílico descartável, toalha de tecido, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, guardanapos de tecido, açúcar, adoçante, gelo

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços;

6.2.4.3. Verificar, acompanhar e preparar os recursos necessários para servir café, água e chá.

6.2.4.4. Diligenciar para que o buffet seja servido nos horários estabelecidos pela Secretaria Municipal de Saúde e de acordo com o que foi solicitado, inclusive ao que se refere ao cardápio;

6.2.4.5. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, que deverá ocorrer em veículo fechado;

6.2.4.6. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular em todos os eventos;

6.2.4.7. A Contratada deverá diligenciar para que o Buffet seja servido nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação;

6.2.4.8. A Contratada será responsável pelo recolhimento de material após o evento, ressarcindo os eventuais prejuízos causados à Secretaria Municipal de Saúde;

6.2.5. Quando o evento for realizado por mais de um dia consecutivo, A Contratada não poderá, em hipótese alguma, repetir o cardápio ou utilizar alimentos do dia anterior;

6.2.5.1. Na hipótese de evento realizado em um único dia, a Contratada deverá variar o cardápio nos períodos da manhã e tarde;

6.2.6. Quando da interação da Contratada com a Secretaria Municipal de Finanças, ocorrer fatos ou anormalidades que venham a prejudicar a perfeita execução dos

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

serviços, deverá a empresa contratada comunicar ao representante da Contratante, em tempo hábil, por escrito, viabilizando sua interferência e correção da situação apresentada.

6.2.7. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.2.8. Se responsabilizar por seus empregados, em relação às despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei.

6.2.9. Assumir responsabilidade por todos os encargos e obrigações trabalhistas, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Contratante;

6.2.10. Assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Contratante.

7. DO FATURAMENTO E PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, em conformidade com a ordem cronológica das exigibilidades, classificadas por fonte diferenciada de recursos, conforme Resolução nº 28/2020-TCE/RN, e na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

7.2. Ocorrerá à retenção ou glosa, ainda, no pagamento devido à Contratada, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando essa não produzir os resultados, deixarem de entregar ou não entregar com a qualidade os serviços licitados;

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

7.3. O pagamento está condicionado, ainda, ao ATESTO na Nota Fiscal de serviços – Nfe, que comprove a aquisição dos serviços;

7.4. O CNPJ constante da Nota Fiscal de serviços deverá ser o mesmo indicado no Empenho, na liquidação e no domicílio bancário;

7.5. Atestada(s) a(s) nota(s) fiscal (is)/fatura(s), a responsabilidade da CONTRATADA subsiste na forma da Lei;

7.6. A Nota Fiscal de serviços deverá estar bem explícita na sua descrição os quantitativos unitários por item, o preço unitário por item, o preço total por item. E nas observações das Nfe's o número do Empenho, o número do contrato, o número do pregão eletrônico e o domicílio bancário.

7.7. Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta ou indiretamente do fornecimento do objeto deste termo de referência, correrão por conta exclusiva da contratada;

7.8. Caso a CONTRATADA seja optante pelo SIMPLES, deverá apresentar comprovante do termo de opção, juntamente com a nota fiscal.

8. CONDIÇÃO DE HABILITAÇÃO

8.1. A CONTRATADA deverá possuir:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual.
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício.

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.2. Em relação à Regularidade Fiscal possuir:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, relativa a tributos federais e à Dívida Ativa da União, Estaduais e municipais;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual; Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, de acordo com a Lei nº 12.440/11.

8.3. Apresentar declaração ao que dispõe o Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, em cumprimento ao Inciso V do Artigo 27 da Lei nº 8.666/93, atestando que não possui em seu quadro, funcionários menores de dezoito anos que exerçam trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não possui nenhum funcionário menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRO

9.1. Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, expedida pelos

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Cartórios Distribuidores competentes da sede da pessoa jurídica, emitida há, no máximo 30 (trinta) dias, quando outro prazo de validade não estiver expresso no documento.

9.2. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índice oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.3. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro (artigo 3º do Decreto 8.538, de 2015);

9.4. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.5. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a administração pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantindo o direito prévio da citação e da ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no Contrato e das demais cominações legais, a empresa que:

- a) ensejar o retardamento da execução do serviço;
- b) não mantiver as propostas;
- c) recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente ao contrato, dentro

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

do prazo e condições estabelecidos;

- d) deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- e) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

10.2. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Seção II, do Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, podendo a CONTRATANTE, a extensão da falta ensejada, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade 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 autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

10.3. A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, observados os seguintes percentuais:

- a) 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor estimado do contrato limitado a 10% (dez por cento) por dia de atraso, no caso de retardamento da execução contratual;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos;

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

c)Aplicar-se-á no caso de inexecução total ou parcial, o percentual de 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto contratado.

10.4. As demais sanções poderão ser aplicadas junto à multa, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

11. DO PRAZO E VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

11.1. A Ata de Registro de Preço terá a vigência de 01 (um) ano, contados a partir de sua assinatura;

11.2. Os materiais disposto no item 03 deste Termo de Referência são quantitativos estimados para um período de 12 (doze) meses, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, sem que isso justifique qualquer indenização à CONTRATADA.

12. DOS REAJUSTES CONTRATUAIS

12.1. Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação das propostas, poderá o contratado fazer jus ao reajuste do valor contratado pelo Índice de Preços ao Consumidor (IPC-A) que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratado, na forma que dispõe a Lei nº 8.666/93;

12.2. O critério de reajuste, que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção, admitida a adoção de índices específicos ou setoriais, desde a data prevista para apresentação da proposta, ou do orçamento a que essa proposta se referir, até a data do adimplemento de cada parcela, conforme o Artigo 40, Inciso XI da Lei 8.666/93.

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

13. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

13.1. As despesas decorrente da presente solicitação ocorrerão com base na seguinte dotação orçamentária:

Órgão Orçamentário	02.007 – Secretaria Municipal de Saúde
Programa	122 – Administração Geral
Ação	2115- Manutenção das Atividades da Unidade de Pronto Atendimento (UPA). 2109- Manutenção das Atividades do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS). 2045- Manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Saúde 2107 – Manutenção das Atividades do Bloco Atenção Básica – Saúde Bucal. 2110- Manutenção das Atividades do Centro de Especialidades Odontológicas 2041- Manutenção dos Serviços Médicos de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar 2044- Manutenção das Atividades da Vigilância Epidemiológica e Ambiental
Fonte	15001002- Receitas de Impostos e de Transferência de Impostos – Saúde. 1600 - Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal - Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde.

14. DA ADJUDICAÇÃO DO OBJETO

14.1. Será vencedora a empresa que apresentar o MENOR PREÇO POR ITEM.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. Será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde, nomear servidor, com dever de fiscalizar, visando à entrega do objeto de acordo com o que consta neste Termo de Referência.

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

16. OBSERVAÇÕES PARA FORNECIMENTO NA UPA ALUÍZIO ALVES

A empresa vencedora deverá fornecer para a unidade o balcão de distribuição, cubas de alimentos com temperatura controlável, jogos completos de garfos, facas e colheres em metal para refeição e para servir, pratos de louça rasos e fundos, garrafa térmica e refresqueira, enquanto durar o contrato. A manutenção, reparos e substituições nestes equipamentos deverão ser de responsabilidade da empresa vencedora.

Quando solicitado à empresa deverá fornecer palitos, azeite de oliva extra virgem, molho de pimenta, vinagre e sal. Os copos descartáveis e guardanapos devem ser entregues diariamente.

A empresa vencedora deverá fornecer peixe no almoço e jantar da quinta feira e sexta- feira da semana Santa, a ceia natalina no dia 24/12 e almoço natalino no dia 25/12 e a ceia de ano novo no dia 31/12 e almoço de ano novo no dia 01/01, sendo o cardápio definido entre a contratante e a contratada .

As refeições devem ser variadas de acordo com as Leis da Alimentação: Quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO: Deverão ser rigorosamente atendidas as especificações constantes do anexo I deste Termo de Referência.

FORMA E LOCAL DE ENTREGA:

Itens: 01 a 12: As entregas serão parceladas durante o período de vigência do contrato ou ata de registro de preço. Deverão ser entregues no local destinado na Secretaria de Saúde de Macaíba, no horário de 08h00min as 12h00minhs e 13h00min às 17h00min ou outros local determinado pelo contratante no local indicado na solicitação de compra dentro do Município de Macaíba.

Itens: 13 e 14: O fornecimento deverá ser entregue nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento, localizada na Av. Jundiaí, 100 — BR 160, Macaíba/RN, de acordo o pedido previamente solicitado, em conformidade com os quantitativos da

**ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÍBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Solicitação de Despesa. O fornecimento das refeições deverá atender de forma satisfatória, com um cardápio variável previamente apresentado por um Profissional Nutricionista, respeitando os horários e local de entrega conforme citado acima, de segunda-feira a Domingo, em acordo com a relação e quantitativos enviados mensalmente pela Nutricionista desta Unidade previamente estipulado. ALMOÇO: a partir das 11h00min até às 11h40min horas — entrega na UPA, e JANTAR: a partir das 18h00min até as 19h00min — entrega na UPA. As refeições deverão ser entregues em cubas de aço inox, separadas, lacradas, e protegidas, em conformidade com a solicitação do cardápio previsto no dia da semana, devendo ser colocadas diretamente no balcão da COPA da Unidade, e aguardar o teste de aprovação para sua liberação.

NOTA: O suco deverá ser entregue conforme as características exigidas no objeto deste anexo, em garrafa térmica identificada pelo sabor do suco do dia, e com a quantidade igual ao da refeição (almoço ou jantar).

Macaíba/RN, 29 de Junho de 2022.

Termo de referência elaborado por:

ELABORADO POR:

Ana Katerynne Campos Lacerda

Ana Katerynne Campos Lacerda

Função: Nutricionista

Dionária Raiane L.S. Florentino

Dionária Raiane Lopes Soares Florentino

Função: Nutricionista