

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO E DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Constitui objeto deste termo de referencia a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas para o consumo, para suprir às unidades geridas pela FHGV (UPA, SAMU e CLISAM), classificadas como café da manhã, almoço e jantar, destinadas aos funcionários das unidades e pacientes em observação/internados na UPA Sapucaia do Sul/RS, pelo período de 12 (doze) meses, mediante Pregão Eletrônico, conforme condições e exigências estabelecidas neste Termo de Referência (TR):

1.2 Os valores previstos – conforme precificação usual de mercado – atendem ao estabelecido no Estudo Técnico Preliminar (ETP).

1.3 Os itens objetos desta contratação são caracterizados como bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital de acordo com especificações usuais no mercado.

1.3 O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato/ordem de inicio.

1.4 No interesse da FHGV poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal (10 anos), mediante termo aditivo, após a verificação da real necessidade e quando comprovado que os valores apresentados sejam os mais vantajosos para esta Fundação.

1.5 A presente contratação terá início de sua vigência a partir da data a ser definida mediante a emissão da ordem de início pela contratante, sendo que a contratada deverá iniciar os serviços no prazo máximo de 15 dias após a homologação do vencedor do certame.

991802	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - ALMOÇO /
991810	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - JANTAR /
991809	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE DESJEJUM /

2. DA JUSTIFICATIVA

A Equipe de Planejamento da Contratação elucida que em detrimento da necessidade de fornecimento de refeições para as unidades da FHGV, UPA, SAMU e CLISAM, a instituição vem enfrentando problemas logísticos, uma vez que o transporte das refeições não está sendo realizado em conformidade com a RDC nº 216, que garante o controle de temperatura e o tempo de exposição até a distribuição, utilização de mão de obra, além dos custos com matérias-primas e alimentos “in natura”.

Em média são fornecidas 70 refeições diárias (almoço e jantar) para as unidades da UPA, SAMU e CLISAM, de segunda à sexta, e incluindo almoço e jantar, conforme planilha apresentada pelo setor de Nutrição do HMGV. São fornecidos, ainda, 180 lanches por mês, referentes a café da manhã para pacientes em observação/internados nos leitos da UPA. Ademais, são fornecidos diariamente 06 cafés da manhã para os pacientes em observação/internados na UPA Sapucaia do Sul.

Na prática, as refeições/lanches são produzidos no setor de nutrição do HMGV e transportadas pelos motoristas (funcionários FHGV) por meio da frota da FHGV, ou, na impossibilidade do mesmo, por meio de serviço de TAXI contratado pela FHGV (contrato nº 168596 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0129/2022).

Neste cenário, as áreas envolvidas constataram que a atual forma de produção e distribuição das refeições para as unidades mencionadas está causando transtornos, principalmente, de mão de obra para a instituição, de modo que estão sendo empregados recursos financeiros e mão de obra escassa para cumprir com objetivo que não agrega valor para a atividade fim da FHGV (assistência aos usuários do SUS).

Atualmente a FHGV conta com 03 motoristas e 03 veículos locados para atender todas as necessidades da instituição e como alternativa existe a contratação de serviços de taxi (com custo mais elevado).

Cumprе esclarecer que as unidades da UPA e SAMU operam durante os 07 dias da semana, sendo que os motoristas da FHGV laboram de segunda a sexta feira. Fato que por si só já onera a FHGV em horas extras ou custos com taxis nos finais de semana e feriados.

Conforme o estudo apresentado pela equipe de planejamento, o valor unitário do custo por refeição (almoço e jantar) é de R\$ 16,52, incluindo a produção, transporte e distribuição utilizando mão de

obra própria. O valor do lanche (café da manhã para pacientes da UPA no quantitativo de 06 leitos) tem o custo unitário de R\$ 12,805 de segunda a sexta (sendo majorado para R\$ 19,61 em sábados, domingos e feriados).

Nessa senda, o ETP analisou a viabilidade de contratação de empresa para o fornecimento das refeições, incluindo a logística, com a finalidade de direcionar nossa mão de obra e disponibilidade da carga horária de trabalho para o objetivo fim da Instituição (assistência aos usuários do SUS), além disso, a contratação visa garantir a segurança e qualidade dos alimentos mediante o transporte com a temperatura adequada para preservar o frescor das preparações e evitar o risco de contaminação, seguindo as normas sanitárias vigentes, RDC nº 2016 e Portaria estadual nº 799 com recipientes fechados e identificados. A contratação ainda permitirá a definição mais precisa dos intervalos de refeição para as unidades sob a gestão da FHGV e melhorar o seu funcionamento/rendimento.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 Descrição da Melhor Solução

A melhor solução escolhida é a contratação de empresa para o fornecimento de refeições prontas para o consumo, para suprir às unidades geridas pela FHGV (UPA, SAMU e CLISAM), classificadas como café da manhã, almoço e jantar, destinadas aos funcionários das unidades e pacientes em observação/internados na UPA Sapucaia do Sul/RS, pelo período de 12 (doze) meses, mediante certame de Pregão Eletrônico.

Conforme já esclarecido no ETP se mostra vantajosa a contratação dos serviços e dois lotes (lote 01 – almoço/jantar e lote 02 – lanches) mediante a contratação de fornecedor único.

Nos termos do art. 6, inciso XLI (Lei n. 14.133/2021), a adoção do modelo de licitação indicado pode trazer benefícios para a gestão financeira da FHGV, resultando em maior transparência e redução de custos.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Da Sustentabilidade

Entende-se que não devem ser criados critérios de sustentabilidade ou de impactos ambientais além dos critérios próprios já existentes nas especificações dos serviços, visto que critérios sobressalentes

podem restringir a competitividade do certame, devendo a licitante cumprir com as seguintes exigências:

- Acondicionamento em embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- Redução de desperdício de alimentos;
- Cumprimento de normas sanitárias;
- Utilização de produtos biodegradáveis ou com menor índice poluente.
- **Realizar a produção das refeições num raio de 20 Km da sede da FHGV.**

Sob a ótica da dimensão ambiental da sustentabilidade, solicita-se que a empresa em sua proposta aponte os possíveis impactos em decorrência da contratação pretendida e relacionadas às medidas mitigadoras (ações de prevenção e contingência para afastar/tratar os riscos).

4.2 Da Exigência de Amostra

Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2.1 Serão exigidas amostras/vistorias dos seguintes itens:

- a) Amostra das embalagens individuais e descartáveis nas quais serão transportadas as refeições.
- b) Amostra das caixas térmicas nas quais serão transportadas as refeições.
- c) Vistoria aos veículos nos quais serão transportadas as refeições pela contratante.
 - a) As amostras poderão ser entregues na sede da FHGV, no prazo limite de 10 (dez) dias úteis após notificação, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.
 - b) É facultada prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
 - c) No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
 - d) Serão avaliados os seguintes aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade de acordo com as diretrizes da conformidade com a RDC nº 216.
 - e) Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
 - f) Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo 1º (primeiro) classificado não for(em) aceita(s), será

analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo 2º (segundo) classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda as especificações constantes neste Termo de Referência.

g) Os exemplares colocados à disposição da FHGV serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

j) Os interessados deverão colocar à disposição da FHGV todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

Obs: As disposições acima se aplicam a vistoria do veículo no que se mostrarem aplicáveis.

4.3 Padrões Mínimos de Qualidade

a) A contratada deverá garantir a entrega das refeições prontas para o consumo nos horários definidos pela contratada para o fim de permitir o bom funcionamento das unidades geridas pela FHGV.

b) As refeições deverão ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e se mantenha a temperatura adequada.

c) As embalagens devem ser aprovadas pelo setor de Nutrição da FHGV.

d) O transporte deve ser realizado em veículo especializado para este fim, que contenha o controle de temperatura a 100 °C, a fim de manter a temperatura do alimento preparado a 60 °C.

e) A contratada deverá prestar os serviços nos 07 dias da semana, considerando a continuidade das atividades nas unidades de saúde, especialmente na UPA e SAMU.

f) Comprovação de atendimento à qualificação técnica – Alvará de Saúde, Manual de Boas Práticas e Licença para transporte de alimentos – e obrigatoriedade do cumprimento de todas as legislações relativas ao objeto contratual.



g) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela nutricionista do fornecedor, garantindo a alimentação adequada e saudável, e, enviados previamente ao Setor de Nutrição para que possam ser avaliados e aprovados pela nutricionista (fiscal do contrato), e somente após o aval da nutricionista da FHGV, os cardápios estarão aptos a seguirem para produção.

Os cardápios deverão obedecer às seguintes especificações mínimas:

1) Almoço e Jantar

- Arroz - Branco ou Integral.
- Feijão – Preto ou carioca.
- Guarnições – 1 tipo (legumes, verduras, farofas, suflês, tortas, refogados, massas, ou preparações semelhantes)
- Carnes – 1 unidade de 120 gramas (bovina, suína, ave ou peixe) ou 02 ovos se opção do funcionário.
- Saladas – 1 tipo (verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas, grãos ou compostas).

2) Lanche/café da manhã

- Café com leite UHT 300ml ou suco 200ml ou achocolatado 200ml.
- Sanduiche (pão frances 50gr ou pão de sanduiche 50gr + 20gr de margarina + 20gr de presunto ou apresuntado 20gr).
- Pão massinha 50gr com chimia 20gr/cuca fatiada 50gr/bolo inglês 50gr/pão de milho 50gr com margarina 20gr.

4.4 Da Subcontratação

É vedada em qualquer hipótese a subcontratação da gestão dos serviços aqui solicitados.

5. DO REGIME DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATADO

A contratação visa atender a demanda de fornecimento das refeições da UPA, SAMU e CLISAM garantindo a segurança, qualidade dos alimentos e cumprimento das normas sanitárias, incluído todos os insumos e custos de logística, mediante os seguintes requisitos:

1 São de responsabilidade da empresa todos os impostos, taxas, licenças e registros dos órgãos públicos municipais, estaduais e federais a que se fizerem necessários, bem como as despesas com frete e recursos humanos.

2 A prestação do serviço compreende toda a execução de fornecimento e entrega de refeições diárias da seguinte forma:

2.1 As refeições deverão ser entregues nas unidades da UPA, SAMU e CLISAM de Sapucaia do Sul/RS.

a) O fornecimento deverá seguir os critérios abaixo:

a.1 UPA e SAMU: - Fornecimento de Almoço e Jantar diariamente (inclusive finais de semana e feriados): devem ser fornecidas refeições prontas para o consumo, em embalagens individuais e descartáveis. Deverão ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e se mantenha a temperatura adequada. As embalagens devem ser aprovadas pelo setor de Nutrição da FHGV. O transporte deve ser realizado em veículo especializado para este fim, que contenha o controle de temperatura quente à 100 °C, a fim de manter a temperatura do alimento preparado a 60 °C.

Quantidades estimadas:

UPA – 15 almoços e 20 jantas - diariamente

SAMU – 11 almoços e 7 jantas – diariamente.

a.2 CLISAM: - Fornecimento de Almoço diariamente, de segunda a sexta (excluindo os finais de semana e feriados): devem ser fornecidas refeições prontas para o consumo, em embalagens individuais e descartáveis. Deverão ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e se mantenha a temperatura adequada. As embalagens devem ser aprovadas pelo setor de Nutrição da FHGV. Para além disso, o transporte deve ser realizado em carro especializado para este fim, que contenha o controle de temperatura quente à 100 °C, a fim de manter a temperatura do alimento preparado a 60 °C.

São estimados 17 almoços de segunda a sexta para o CLISAM (dias úteis)

a.3 UPA: - Fornecimento de café da manhã/lanche diariamente (inclusive finais de semana e feriados): devem ser fornecidos lanches prontos para o consumo, em embalagens individuais e descartáveis. Deverão ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e se mantenha a temperatura adequada. As embalagens devem ser aprovadas pelo setor de Nutrição da FHGV. O transporte deve ser realizado em carro especializado para este fim, que contenha o controle de temperatura quente à 100 °C, a fim de manter a temperatura do alimento preparado a 60 °C. A unidade da UPA possui 06 leitos para pacientes em observação/internados, assim, o quantitativo é de 06 lanches (café da manhã) por dia (sete dias por semana).

São estimados 06 (seis) lanches/café da manhã diariamente para a UPA.

3 Os almoços devem ser entregues entre 11:30 e 12:30 e o jantar entre 18:30 e 19:30 em cada unidade. Sugestão de definir horário mais preciso para cada unidade, mediante estabelecimento de rota de entrega. Os lanches podem ser entregues pela contratada juntamente com o jantar do dia anterior, considerando que visa atender ao café da manhã do dia seguinte para os pacientes em observação/internados na unidade da UPA.

4 Os cardápios e os calendários de fornecimento para cada unidade serão elaborados mensalmente pela nutricionista do fornecedor e enviados previamente ao Setor de Nutrição para que possam ser avaliados e aprovados pela nutricionista (fiscal do contrato), e somente após o aval da nutricionista da FHGV, os cardápios estarão aptos a seguirem para produção.

5 As quantidades das refeições/lanches diários a serem fornecidas para cada unidade serão informadas ao fornecedor no dia anterior de cada entrega. Os responsáveis por informar as quantidades serão os gestores de cada unidade. Da mesma forma, os gestores de cada unidade, continuarão enviando as listas de funcionários que estarão realizando as refeições no dia, tanto no almoço, quanto na janta. No entanto, as listas ao invés de serem enviadas ao setor de Nutrição da FHGV, serão enviadas diretamente ao setor da Unidade de Gestão e Pessoas (UGP) e para a contratada.

6 Exigência de documentação relativa à qualificação técnica das empresas – Alvará de Saúde, Manual de Boas Práticas e Licença para transporte de alimentos – reforça a necessidade e obrigatoriedade do cumprimento de todas as legislações relativas ao objeto contratual.

6. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 Da forma de seleção e do critério de julgamento das propostas:

6.1.1 Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço global, de modo que a licitante deverá formalizar proposta dívida em um único lote (lote 01 – almoço, jantar e lanche) com a definição do valor unitário para cada lote.

6.1.2 O cálculo do julgamento da proposta será da seguinte forma: valor unitário dos itens x quantitativo total para os 12 meses, somando o valor total de todos os itens = valor global.

6.2 Todos os itens devem ser fornecidos por uma única contratada, considerando que, quanto maior a quantidade de itens menor o custo de confecção e logística, assim, menor o custo do serviço.

6.3 Considerando as peculiaridades do objeto a ser contratado, justifica-se a exigência de que a **empresa participante do certame esteja localizada (local de produção das refeições) em um raio de até 20 (vinte) quilômetros da sede da FHGV**. Tal medida visa assegurar a facilidade de acesso e garantir a segurança e qualidade dos alimentos mediante o transporte com a temperatura adequada para preservar o frescor das preparações e evitar o risco de contaminação, seguindo as normas sanitárias vigentes, RDC nº 2016 e Portaria estadual nº 799.

A exigência de limitação geográfica evita o custo de da logística e reduz o impacto ambiental, bem como garante a previsibilidade no fornecimento, especialmente em períodos de maior tráfego urbano. Ressalta-se ainda que a exigência não tem caráter restritivo, mas sim adequado à realidade local e aos princípios da eficiência, economicidade, razoabilidade e sustentabilidade, conforme previstos na Lei nº 14.133/2021.

6.4 Das exigências de Habilitação:

- a) Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) Microempreendedor individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

- c) Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal (SLU) ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI): inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- d) Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- e) Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- f) Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

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

6.6 Habilitação fiscal, social e trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- b) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- f) Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos [Estadual/Distrital] ou [Municipal/Distrital] relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;
- h) O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal;

6.7 Documentação técnica exigida:

- Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s);
- Apresentar um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os seguintes serviços de produção, transporte e distribuição de refeições.
- Possuir, em seu quadro permanente, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;
- Apresentar Alvará ou Licença de Funcionamento Sanitário ou De Saúde referente ao local em que serão confeccionadas as refeições, expedida pelo órgão competente;
- Apresentar Licença para Transporte de Alimentos da empresa licitante;

7 DAS OBRIGAÇÕES

7.1 Da contratante

- a) Pagar o valor das NF correspondentes.
- b) Disponibilizar para a contratada todas as informações necessárias para a execução adequada os serviços, incluindo o quantitativo de refeições diárias, horários das entregas, avaliação e aprovação dos cardápios e informações sobre restrições alimentares quando necessário.
- c) Comunicar à CONTRATADA, por escrito (e-mail institucional), sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto contratual.
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA através de trabalhador/equipe designada como fiscal do contrato;

e) A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Referência, bem como qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.2 Da contratada

7.2.1 Fornecer as refeições nas especificações e quantidades solicitadas pela contratante;

7.2.2 Manter atendimento de suporte em horário comercial.

7.2.3 Fornecer notas fiscais mensais até o dia 10 do mês subsequente.

7.2.4 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

7.2.5 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no TR.

7.2.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Cód. de Defesa do Consumidor (Lei n. 8.078, de 1990);

7.2.7 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, imediatamente, a refeição imprópria para consumo;

7.2.8 Substituir de forma automática a refeição recusada no período máximo de 01 (uma hora).

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

7.2.10 Responder aos e-mails de solicitação e confirmando a ciência sobre os mesmos sob pena das sanções cabíveis nos casos de atraso na entrega com alegação de não recebimento do pedido.

7.2.11 A produção e entrega das refeições deverá ser por conta da FORNECEDORA sem ônus à Fundação;

7.2.12 Não possuir débitos em atraso junto a Fundação Hospitalar Getúlio Vargas;

7.2.13 Cumprir e fazer cumprir todas as normas e diretrizes aplicáveis ao serviço contratado.

7.2.14 Efetuar a entrega das refeições na forma descrita neste TR e de acordo com as solicitações da contratante.

7.2.15 A empresa contratada se obriga a aumentar o quantitativo de refeições, conforme a necessidade da contratante, em caso de aprovação da PEC 8/25 que venha impactar no objeto deste contrato.

8.1 Os fiscais técnicos (Nutricionistas da FHGV) acompanharão a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a FHGV.

O fiscal técnico deverá aprovar os requisitos técnicos, as embalagens, as caixas térmicas usadas na prestação dos serviços, bem como os cardápios sugeridos pela contratada.

8.2 Os fiscais setoriais (coordenadores da UPA, CLISAM e SAMU) acompanharam os quantitativos e horários de entregas e anotarão no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei n. 14.133, de 2021, art. 117, §1º).

O fiscal setorial será o responsável pelo envio dos quantitativos de refeições diárias para a contratada no prazo máximo de 24h (vinte e quatro horas) antes da entrega.

8.3 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal contatará a contratada para a correção da execução do contrato, determinando prazo.

8.4 O fiscal do contrato informará ao SETOR DE CONTRATOS, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.5 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, inexecução parcial ou total, o fiscal do contrato comunicará o fato imediatamente ao SETOR DE CONTRATOS mediante a formalização de solicitação de notificação com a justificativa e juntada dos documentos pertinentes.

8.6 O fiscal do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.7 Da Gestão do Contrato pelo Setor de Contratos

8.7.1 O Setor de Contratos procederá a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.7.2 O Setor de Contratos tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções.

8.7.3 O Setor de Contratos realizará a gestão do contrato, no tocante ao controle de quantitativos e prazo de término.

8.7.4 O Setor de Contratos comunicará ao fiscal técnico, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade.

9 DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1.1 O pagamento será efetuado em um prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento da respectiva Fatura/NF, corretamente preenchida (contendo: número do contrato, número da conta corrente, nome do banco e agência), e devidamente atestada pelo gestor do contrato, sendo que nas Notas Fiscais deverá constar o mesmo CNPJ da proposta cadastrada no portal, salvo o disposto no artigo 137, § 2º, inciso IV da lei 14.1333/2021.

9.1.2 O pagamento será efetuado em um prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento da respectiva Fatura/NF, corretamente preenchida (contendo: número do contrato, número da conta corrente, nome do banco e agência), e devidamente atestada pelo gestor e fiscais do contrato, sendo que nas Notas Fiscais deverá constar o mesmo CNPJ da proposta cadastrada no portal, salvo o disposto no artigo 137, § 2º, inciso IV da lei 14.1333/2021.

9.1.3 A Contratada deverá apresentar relatório de execução dos serviços prestados para pagamento o primeiro dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços para conferência e ateste.

9.1.4 Após o ateste do referido relatório, a CONTRATADA será comunicada para emissão da nota fiscal, com previsão de pagamento em até 30 (trinta) dias a contar do seu recebimento.

9.1.5 A emissão da nota fiscal somente poderá ser feita após a prestação dos serviços por parte do contratado e o ateste do fiscal do contrato.

9.1.6 No caso de controvérsia sobre a execução/entrega do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa deverá ser liberada no prazo previsto para pagamento.

9.1.7 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal no momento em que o órgão contratante atestar a entrega do objeto.

9.1.8 A empresa deverá indicar na proposta final nome completo do preposto e seu CPF, para representá-lo durante a execução do contrato junto ao FHGV e os dados bancários da empresa (banco, agência e conta corrente) para fins de pagamento.

9.1.9 O pagamento será efetuado por ordem bancária de crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA.

9.1.10 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade contratual (multa) ou em razão de



inadimplência referente à execução do objeto contratual, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou à correção monetária.

9.1.11 O pagamento será efetuado por refeição/lanche efetivamente entregue e aceita.

9.1.12 A glosa do pagamento durante a execução contratual, sem prejuízo das sanções cabíveis, só deverá ocorrer quando o contratado:

O gestor e o fiscal do contrato são os responsáveis pela certificação das Notas Fiscais, bem como liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

No presente edital se aplica a Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234/2012 e o Decreto nº 4.837, para fins de retenção de Imposto de Renda nas notas emitidas para a Fundação Hospitalar Getúlio Vargas.

Para empresas não optantes do Simples Nacional, retenção de IRRF:

1,2% para compras de mercadorias

4,8% para serviços médicos/ diagnóstico

1,2% para serviços com emprego de materiais

4,8% demais serviços.

Não há retenção de PIS/COFINS/CSLL para órgãos públicos.

Os valores e quantitativos são meras estimativas, de modo que somente serão pagos os valores referentes as refeições/lanches efetivamente fornecidas e validadas pela contratante.

10 DAS PENALIDADES

Além das penalidades previstas na lei 14.133/2021 as partes estabelecem como infração contratual:

- Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Fraudar na execução do contrato;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal;
- Não manter a proposta.

Se a CONTRATADA deixar de executar os serviços, objeto do presente contrato, obrigando a CONTRATANTE, face às necessidades da mesma, a contratá-los no mercado, fica obrigada cobrir a diferença a maior, eventualmente ocorrida, sem prejuízo das demais penalidades previstas na legislação em vigor.

11 DO FORO

Para dirimir eventuais dúvidas originárias do presente contrato nomeia as partes o foro da comarca de Sapucaia do Sul/RS.

12 DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O custo estimado, apresentado no ETP, está inserido no total da contratação, possui caráter sigiloso, e, será tornado público, apenas, e, imediatamente, após o julgamento das propostas.

13 DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O recurso orçamentário do contrato firmado será proveniente do Contrato de Gestão firmado entre a FHGV e a Secretaria Municipal de Saúde. As despesas decorrentes ocorrerão por conta da dotação orçamentária sob a rubrica específica, ou, por meio de recursos definidos pelo setor orçamentário e pela Diretoria Administrativa e Financeira (DAF) da FHGV.

Conforme os documentos e informações constantes neste ETP, a FHGV já fornece a alimentação para as unidades que serão contempladas, ou seja, o recurso já existe e está diluído entre os custos com logística e nutrição, assim, se constata que a contratação se mostra alinhada com a previsão orçamentária e planejamento da Administração.

Ademais, existe a contraprestação pelos funcionários sobre as refeições consumidas o que mitiga o custo em aproximadamente 10%.

Sapucaia do Sul, 11 de fevereiro de 2026.

Ivana Caberlon - Chefe da Nutrição



FUNDAÇÃO HOSPITALAR
GETÚLIO VARGAS

Fundação de Saúde de Sapucaia do Sul CNPJ: 13.183.513/0001-27
Rua Alegrete nº 145, Dihel - Sapucaia do Sul - RS Telefone: (51) 3451.8200



www.fhgv.com.br



[/fhgvrs](https://www.facebook.com/fhgvrs)



[/fundação-hospitalar-getúlio-vargas](https://www.linkedin.com/company/fundação-hospitalar-getúlio-vargas)

Luis Fernando Hensel Araujo - Assessoria do DAF