



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

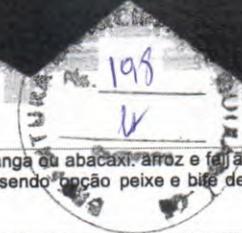


1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para futuras e eventuais contratações de serviço de alimentação pronta transportada para atender as necessidades do Hospital Municipal Eudásio Barroso, junto à secretaria de saúde de Quixadá/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	ALMOÇO COLABORADOR salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. arroz e feijão, sendo opção o baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. de proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.	40.000,00	Unidade
2	DESJEJUM DO PACIENTE café com leite desnatado com adoçante (200ml), 1 pão carioca com ovo e margarina ou 2 fatias de pão integral com ovo, ou 5 biscoitos salgados ou cuscuz com ovo e margarina, e uma fatia de mamão, mais mingau (aveia ou mucilon de milho e arroz).	20.000,00	Unidade
3	LANCHE DO PACIENTE deve conter uma fruta (1 unidade): maçã ou banana, mais mamão (fatia de aproximadamente 200 gramas) e suco de 200 ml (duas opções), ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.	20.000,00	Unidade
4	ALMOÇO DO PACIENTE salada crua (alface com tomate), salada cozida (repolho, batata, cenoura e chuchu) refolgados. arroz parboilizado refolgado, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). tendo como opção: legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo i, e gelatina diet. outra opção: arroz branco tipo i, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. outra opção: macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango).	20.000,00	Unidade
5	LANCHE PACIENTE (TARDE) deve conter uma fruta 01 und: maçã, banana, mamão fatia de aproximadamente 200gramas e suco de 200 ml (duas opções)ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.	20.000,00	Unidade
6	JANTAR DO COLABORADOR sopa de macarrão com carne moída e legumes acompanhando 1 unidade de pão carioca ou canja com pão. ou macarronada com carne moída. ou maria isabel com frango, ou creme de galinha ou stroganoff de carne bovina com arroz e farofa e salada crua com repolho, cenoura, abacaxi ou uva passa ou maçã.	40.000,00	Unidade
7	JANTAR DO PACIENTE salada crua (ex: alface com tomate), salada cozida (repolho, batata, cenoura e chuchu) refolgados. arroz parboilizado refolgado, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/ laranja). tendo como opção: legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo i, e gelatina diet. outra opção: arroz branco tipo i, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. outra opção: macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango) acompanhando 1 pão carioca.	20.000,00	Unidade
8	CEIA DO PACIENTE chá de 200 ml ou leite desnatado com adoçante (200 ml) com 5 biscoitos salgados. opção: mingau de aveia ou mucilon ou neston ou farinha láctea ou vitamina de frutas com 1 pão carioca com ovo ou queijo.	20.000,00	Unidade
9	DESJEJUM DO ACOMPANHANTE alimentação livre sem restrições podendo ser: um pão carioca com ovo com margarina ou tapioca com ovo ou cuscuz com ovo e café com leite (200 ml) ou vitamina de frutas.	20.000,00	Unidade
10	ALMOÇO ACOMPANHANTE salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. arroz e feijão, sendo opção o baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. de proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. pode-se incluir pescada de 150 gramas cozida e suco de fruta ou doce, como a mariola.	20.000,00	Unidade
11	JANTAR DO ACOMPANHANTE	20.000,00	Unidade



salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi, arroz e feijão, sendo opção o baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz, de proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída, pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.

12	CEIA DO COLABORADOR	40.000,00	Unidade
----	---------------------	-----------	---------

café com leite (200 ml) ou vitamina de frutas ou mingau (mucilon, aveia, neston ou farinha láctea), com pão carioca com margarina ou biscoito doce e/ou salgados (05 unidades) ou misto quente com queijo e presunto (01 unidade).

1.1.2. DA DISPOSIÇÃO DOS ITENS QUANTO A FORMULAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS (EM ATENDIMENTO AOS INCISOS I E III DO ART. 48 DA LEI Nº 123/2006).

LOTE 01 DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	DESJEJUM DO PACIENTE	15000.0	Unidade	R\$ 12,32	R\$ 184.800,00
Especificação: Café com leite desnatado com adoçante (200ml), 1 pão carioca com ovo e margarina ou 2 fatias de pão integral com ovo, ou 5 biscoitos salgados ou cuscuz com ovo e margarina, e uma fatia de mamão. Mais mingau (aveia ou Mucilon de milho e arroz).					
3	LANCHE DO PACIENTE	15000.0	Unidade	R\$ 15,50	R\$ 232.500,00
Especificação: Deve conter uma fruta (1 unidade): maçã OU banana, MAIS mamão (fatia de aproximadamente 200 gramas) esuco de 200 ml (duas opções), ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.					
4	ALMOÇO DO PACIENTE	15000.0	Unidade	R\$ 25,17	R\$ 377.550,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, Feijão, Frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou CARNE DE GADO DE PRIMEIRA (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango).					
5	LANCHE PACIENTE (TARDE)	15000.0	Unidade	R\$ 13,31	R\$ 199.650,00
Especificação: DEVE CONTER UMA FRUTA 01 UND: MAÇA, BANANA, MAMÃO FATIA DE APROXIMADAMENTE 200GRAMAS E SUCO DE 200 ML (DUAS OÇÕES) OU A VITAMINA DE FRUTAS E CHÁ DE 200 ML.					
7	JANTAR DO PACIENTE	15000.0	Unidade	R\$ 27,67	R\$ 415.050,00
Especificação: Salada crua (ex: alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/ laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango) acompanhando 1 pão carioca.					
8	CEIA DO PACIENTE	15000.0	Unidade	R\$ 14,95	R\$ 224.250,00
Especificação: CHÁ DE 200 ML OU LEITE DESNATADO COM ADOÇANTE (200 ML) COM 5 BISCOITOS SALGADOS. OPÇÃO: MINGAU DE AVEIA OU MUCILON OU NESTON OU FARINHA LÁCTEA OU VITAMINA DE FRUTAS COM 1 PÃO CARIOCA COM OVO OU QUEIJO.					
Valor total do lote R\$ 1.633.800,00 (um milhão, seiscentos e trinta e três mil, oitocentos reais)					

LOTE 02 RESEVADO EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
2	DESJEJUM DO PACIENTE	5000.0	Unidade	R\$ 12,32	R\$ 61.600,00
Especificação: Café com leite desnatado com adoçante (200ml), 1 pão carioca com ovo e margarina ou 2 fatias de pão integral com ovo, ou 5 biscoitos salgados ou cuscuz com ovo e margarina, e uma fatia de mamão. Mais mingau (aveia ou Mucilon de milho e arroz).					
3	LANCHE DO PACIENTE	5000.0	Unidade	R\$ 15,50	R\$ 77.500,00
Especificação: Deve conter uma fruta (1 unidade): maçã OU banana, MAIS mamão (fatia de aproximadamente 200 gramas) esuco de 200 ml (duas opções), ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.					
4	ALMOÇO DO PACIENTE	5000.0	Unidade	R\$ 25,17	R\$ 125.850,00



PREFEITURA DE
QUIXADÁ

199
LW

Especificação: Salada crua (alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS, Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, Feijão, Frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou CARNE DE GADO DE PRIMEIRA (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango).

5	LANCHE PACIENTE (TARDE)	5000.0	Unidade	R\$ 13,31	R\$ 66.550,00
---	-------------------------	--------	---------	-----------	---------------

Especificação: DEVE CONTER UMA FRUTA 01 UND: MAÇA, BANANA, MAMÃO FATIA DE APROXIMADAMENTE 200GRAMAS E SUCO DE 200 ML (DUAS OÇÕES) OU A VITAMINA DE FRUTAS E CHÁ DE 200 ML.

7	JANTAR DO PACIENTE	5000.0	Unidade	R\$ 27,67	R\$ 138.350,00
---	--------------------	--------	---------	-----------	----------------

Especificação: Salada crua (ex: alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS, Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção:

Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango) acompanhando 1 pão carioca.

8	CEIA DO PACIENTE	5000.0	Unidade	R\$ 14,95	R\$ 74.750,00
---	------------------	--------	---------	-----------	---------------

Especificação: CHÁ DE 200 ML OU LEITE DESNATADO COM ADOÇANTE (200 ML) COM 5 BISCOITOS SALGADOS. OPÇÃO: MINGAU DE AVEIA OU MUCILON OU NESTON OU FARINHA LÁCTEA OU VITAMINA DE FRUTAS COM 1 PÃO CARIOCA COM OVO OU QUEJO.

Valor total do lote R\$ 544.600,00 (quinhentos e quarenta e quatro mil, seiscentos reais)

LOTE 03 DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
9	DESJEJUM DO ACOMPANHANTE	15000.0	Unidade	R\$ 13,62	R\$ 204.300,00

Especificação: ALIMENTAÇÃO LIVRE SEM RESTRIÇÕES PODENDO SER: UM PÃO CARIOCA COM OVO COM MARGARINA OU TAPIOCA COM OVO OU CUSCUZ COM OVO E CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS.

10	ALMOÇO ACOMPANHANTE	15000.0	Unidade	R\$ 26,17	R\$ 392.550,00
----	---------------------	---------	---------	-----------	----------------

Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir pescada de 150 gramas cozida e suco de fruta ou doce, como a mariola.

11	JANTAR DO ACOMPANHANTE	15000.0	Unidade	R\$ 29,22	R\$ 438.300,00
----	------------------------	---------	---------	-----------	----------------

Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.

Valor total do lote R\$ 1.035.150,00 (um milhão e trinta e cinco mil, cento e cinquenta reais)

LOTE 04 RESEVADO EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
9	DESJEJUM DO ACOMPANHANTE	5000.0	Unidade	R\$ 13,62	R\$ 68.100,00

Especificação: ALIMENTAÇÃO LIVRE SEM RESTRIÇÕES PODENDO SER: UM PÃO CARIOCA COM OVO COM MARGARINA OU TAPIOCA COM OVO OU CUSCUZ COM OVO E CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS.

10	ALMOÇO ACOMPANHANTE	5000.0	Unidade	R\$ 26,17	R\$ 130.850,00
----	---------------------	--------	---------	-----------	----------------

Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir pescada de 150 gramas cozida e suco de fruta ou doce, como a mariola.

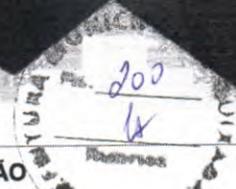
11	JANTAR DO ACOMPANHANTE	5000.0	Unidade	R\$ 29,22	R\$ 146.100,00
----	------------------------	--------	---------	-----------	----------------

Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.

Valor total do lote R\$ 345.050,00 (trezentos e quarenta e cinco mil e cinquenta reais)

Rua Tabela Enéas, 649

Altos, 63900-169 - Quixadá-CE



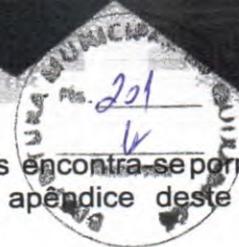
LOTE 05 DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ALMOÇO COLABORADOR	30000.0	Unidade	R\$ 22,58	R\$ 677.400,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.					
6	JANTAR DO COLABORADOR	30000.0	Unidade	R\$ 35,89	R\$ 1.076.700,00
Especificação: Sopa de macarrão com carne moída e legumes acompanhando 1 unidade de pão carioca ou Canja com pão. Ou macarronada com carne moída. Ou Maria Isabel com frango, ou creme de galinha ou stroganoff de carne bovina com arroz e farofa e salada crua com repolho, cenoura, abacaxi ou uva passa ou maçã.					
12	CEIA DO COLABORADOR	30000.0	Unidade	R\$ 12,80	R\$ 384.000,00
Especificação: CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS OU MINGAU (MUCILON, AVEIA, NESTON OU FARINHA LÁCTEA), COM PÃO CARIOCA COM MARGARINA OU BISCOITO DOCE E/OU SALGADOS (05 UNIDADES) OU MISTO QUENTE COM QUEIJO E PRESUNTO (01 UNIDADE).					
Valor total do lote R\$ 2.138.100,00 (dois milhões, cento e trinta e oito mil e cem reais)					

LOTE 06 RESEVADO EXCLUSIVAMENTE PARA ME/EPP					
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	ALMOÇO COLABORADOR	10000.0	Unidade	R\$ 22,58	R\$ 225.800,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.					
6	JANTAR DO COLABORADOR	10000.0	Unidade	R\$ 35,89	R\$ 358.900,00
Especificação: Sopa de macarrão com carne moída e legumes acompanhando 1 unidade de pão carioca ou Canja com pão. Ou macarronada com carne moída. Ou Maria Isabel com frango, ou creme de galinha ou stroganoff de carne bovina com arroz e farofa e salada crua com repolho, cenoura, abacaxi ou uva passa ou maçã.					
12	CEIA DO COLABORADOR	10000.0	Unidade	R\$ 12,80	R\$ 128.000,00
Especificação: CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS OU MINGAU (MUCILON, AVEIA, NESTON OU FARINHA LÁCTEA), COM PÃO CARIOCA COM MARGARINA OU BISCOITO DOCE E/OU SALGADOS (05 UNIDADES) OU MISTO QUENTE COM QUEIJO E PRESUNTO (01 UNIDADE).					
Valor total do lote R\$ 712.700,00 (setecentos e doze mil, setecentos reais)					

Valor total R\$ 6.409.400,00 (seis milhões, quatrocentos e nove mil, quatrocentos reais)

- 1.1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.1.4. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.1.5. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.
- 1.1.6. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.
- 1.1.7. O custo estimado total da contratação é de R\$ 6.409.400,00 (seis milhões, quatrocentos e nove mil, quatrocentos reais).
- 1.1.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO



2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DEVIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste termo de referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

4.1.1 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

4.1.2 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

4.1.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.1.4 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

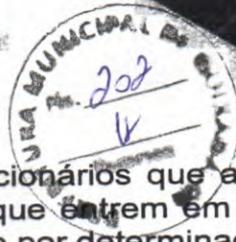
4.1.5 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.2 Atender as normas e parâmetros atuais vigentes, suas alterações ou novas legislações expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA ou pelo Ministério da Saúde, principalmente no tocante aos requisitos essenciais na higiene e boas práticas de fabricação e manuseio de alimentos destinados ao consumo humano.

4.3 Deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem os alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênico-sanitária, na manipulação dos alimentos e na higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as exigências constantes neste Termo de Referência.

4.4 Submeter os funcionários, que mantiverem contato com os alimentos, a exames médicos e laboratoriais que avaliem as suas condições de saúde antes do início de suas atividades e periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores devem ser exigidos também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

4.5 Deverá afastar imediatamente do serviço qualquer funcionário do seu quadro, quando houver a constatação ou suspeita de que o mesmo apresenta enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão aos alimentos ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreia. O afastamento deverá permanecer até que o funcionário obtenha alta médica.



4.6 Não permitir que os seus funcionários que apresentem feridas possam manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

4.7 Não deverá permitir que seus funcionários venham guardar roupas nem objetos pessoais na área de manipulação de alimentos.

4.8 Não deverá permitir que na área de manipulação de alimentos, o uso ou armazenamento de nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, exceto sob controle, quando necessário para higienização ou sanitização.

4.9 Acatar e facilitar a visita técnica e supervisão periódica no local de produção de alimentos, que será realizada pela responsável técnica (Nutricionista) desta Secretaria de Saúde, em dias e horários a serem definidos.

4.10 Responsabilizar-se pela garantia dos serviços quanto ao padrão de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho.

4.11 Deverá corrigir e cumprir em tempo hábil as observações e solicitações realizadas pela responsável técnica (Nutricionista) desta Secretaria de Saúde.

4.12 Não deverá permitir a entrada de animais.

4.13 Deverá manipular o lixo de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e/ou da água potável. Deverá ter um cuidado especial, a fim de impedir o acesso de vetores ao lixo. O lixo deve ser retirado das áreas de trabalho todas as vezes que forem necessárias. Imediatamente após a remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve ser limpa e desinfetada.

4.14 Apresentar a esta Secretaria de Saúde, sempre que for solicitado, documentos que comprovem a regularidade da contratação dos seus funcionários, segundo a legislação trabalhista, bem como os exames de saúde periódicos dos mesmos.

4.15 DA ESTRUTURA A SER DISPONIBILIZADA PELA CONTRATADA:

4.15.1. Ter no seu quadro de pessoal, profissionais tecnicamente competentes para o desenvolvimento das atividades relacionadas à produção de alimentos. Tais profissionais devem usar roupa protetora, sapatos adequados e touca protetora, devendo tais insumos serem laváveis, a menos que sejam descartáveis, devendo ser mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho, durante a manipulação de matérias-primas e alimentos. Devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

4.15.2 A Nutricionista da Contratada deverá ser registrada no CRN – Conselho Nacional de Nutrição, devendo ser responsável pela supervisão, bem como a responsável técnica (RT) do estabelecimento no que se refere à qualidade e quantidade das preparações e alimentos oferecidos e ainda pelo controle de contaminantes que possam apresentar riscos à saúde da clientela atendida.

4.15.3. Providenciar, sem custos adicionais ao contrato, e antes do início das atividades, todos os documentos exigidos para o funcionamento da unidade.

4.15.4. Possuir certificado de licença sanitária atualizado, municipal, se provenientes do mesmo município da contratante ou licença sanitária estadual, se provenientes de outros municípios.

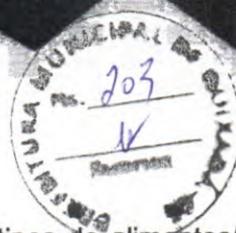
4.15.5. Possuir uma filial após 10(dez) dias ulteriores da assinatura do contrato no município da Contratante a fim de garantir o satisfatório atendimento do contrato.

4.15.6. Deverá equipar o serviço com todo o material necessário à execução das atividades, inclusive com utensílios, descartáveis e insumos.

4.15.7. Contratada deverá fornecer os utensílios abaixo discriminados, bem como sua reposição para atender a demanda do serviço a ser executado. Este material será de propriedade da Contratada que poderá retirá-lo ao término do contrato.

a) Copos descartáveis de 150, 200 e 300;

b) Talheres descartáveis resistentes (garfo e faca de mesa, colher de sopa e de sobremesa)



embalados individualmente, acompanhados de guardanapo;

- c) Palitos embalados individualmente;
- d) Canudos embalados individualmente;
- e) Embalagens descartáveis multiuso, com tampa, para vários tipos de alimentos/preparações (refeições, saladas, sopas, sobremesas, papas, pães, frios, frutas, bolachas, biscoitos, geléias, etc), de acordo com necessidade do cardápio estabelecido e definição;
- f) Embalagens descartáveis para sobremesa, quando necessário;

4.15.8. Todas as operações do processo de produção, incluindo o acondicionamento deve ser realizado sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a responsabilidade de contaminação, deterioração e proliferação de micro-organismos patogênicos e deteriorantes.

4.15.9. Acondicionar as refeições transportadas em marmitas descartáveis, quando porcionadas, ou em recipientes isotérmicos bem lacrados e transportá-las de modo a garantir a inviolabilidade até a distribuição em veículos bem conservados, limpos e livres de insetos. As preparações líquidas serão transportadas em recipientes isotérmicos, os quais devem garantir a manutenção da temperatura recomendada para o consumo (quente ou fria).

4.15.10. Os veículos de transportes das refeições pertencentes à Contratada devem atender as boas práticas de transportes de alimentos, autorizado pelo órgão competente.

4.15.11. A distribuição das refeições deverá ser realizada pelos funcionários do Serviço de Saúde indicados pelo responsável do Serviço.

4.15.12. Os funcionários da Contratada deverão utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI) normatizado pela legislação vigente, sempre que for necessário.

4.15.13. Manter o serviço, sem interrupções, inclusive nos finais de semana e feriados com equipe completa formada por profissionais com competência comprovada, composta por Nutricionista e demais profissionais necessários à realização das atividades.

4.15.14. Obedecer com pontualidade os horários de fornecimento dos alimentos.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

5.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

6. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

6.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é imediata, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

6.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

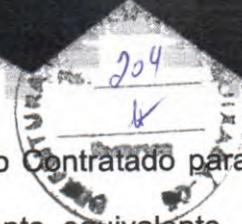
6.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: Rua Tabelaio Eneas, 649, Altos, Centro, Quixadá/CE.

7. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

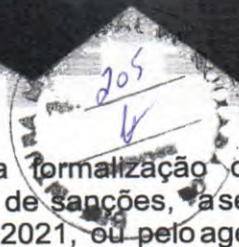
7.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

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



- 7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 7.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 7.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 7.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 7.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 7.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, 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.
- 7.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 7.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 7.7.6. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 7.7.7. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 7.8. O gestor 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.
- 7.8.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 7.8.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 7.8.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.



7.8.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.9. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempohábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

7.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

8. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificarse a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) data da emissão;



- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

8.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

8.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

8.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

8.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

8.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

8.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

8.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

8.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação



aplicável.

8.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

8.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

9. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço por Lote.

9.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

9.2.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.2.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.2.3. 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>;

9.2.4. 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;

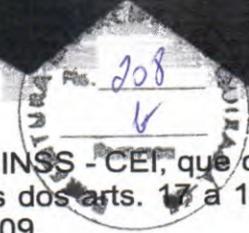
9.2.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

9.2.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.2.7. 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

9.2.8. 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.

9.2.9. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.



9.2.10. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS - CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.

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

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

9.2.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;

9.2.13. 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 Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.2.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.2.15. 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;

9.2.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.2.17. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.2.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais 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.

9.2.19. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.2.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5º da IN Seges/ME nº 116, de 2021) ou de sociedade simples;

9.2.21. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);

9.2.22. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) + (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) + (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) + (Passivo Circulante).

9.2.23. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido



para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.2.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1º do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.2.25. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6º do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.2.26. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social

9.2.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

9.2.28. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.2.29. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.2.30. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.2.31. As empresas participantes dos Lotes deverão possuir 01 (uma) **Nutricionista devidamente registrada no CRN – Conselho Nacional de Nutrição** e/ou outro conselho competente.

9.2.32. As empresas participantes deverão comprovar que possuem como responsável técnico ou em seu quadro permanente, na data prevista para entrega dos documentos, profissional(is) reconhecido(s) pelo conselho competente. A vinculação do profissional exigido no item acima com a licitante deverá ser comprovada por meio de:

9.2.32.1. O empregado, comprovando-se o vínculo empregatício através de cópia da “ficha ou livro de registro do empregado” ou cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS;

9.2.32.2. Comprovação da participação societária, no caso de sócio, através de cópia do Contrato Social;

9.2.32.3. Será admitida a comprovação do vínculo profissional por meio de contrato de prestação de serviços, celebrado de acordo com a legislação civil comum;

9.2.33. Será admitida declaração de compromisso de vinculação contratual futura com detentor da atestação apresentada, para o caso de o licitante se sagrar vencedor, desde que acompanhada da anuência do profissional (Acórdão TCU N° 1447/2015- Plenário).

10. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

I - os quantitativos e os saldos;

II - as solicitações de adesão; e

III - o remanejamento das quantidades.

10.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):



10.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

10.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

10.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

10.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

11. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

11.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Quixadá/CE, 24 de julho de 2024

Antonia Neila Pinto Aires
Antonia Neila Pinto Aires
Responsável

De acordo:

Francimónes Rolim de Albuquerque
Francimónes Rolim de Albuquerque
Ordenadora De Despesas



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.002/2024-PERP

1. Descrição da Necessidade da Contratação

O Hospital Municipal Eudásio Barroso, situado em Quixadá/CE, enfrenta uma necessidade crítica de garantir o fornecimento constante e eficiente de alimentação pronta transportada para diversos grupos de usuários, incluindo pacientes, colaboradores e outros visitantes. A demanda por refeições transportadas decorre diretamente da ausência de uma infraestrutura de cozinha operacional no hospital, o que torna essencial a contratação de serviços externos para atender às necessidades nutricionais e dietéticas de todos os indivíduos atendidos e empregados pela instituição.

A alimentação oferecida deve atender não apenas aos requisitos nutricionais básicos, mas também às necessidades dietéticas especiais dos pacientes, que podem incluir dietas com restrições de sal, açúcar, entre outras especificidades, conforme prescrições médicas. Além disso, é fundamental que a alimentação seja preparada e transportada seguindo rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, conforme estipulado pelas normas da ANVISA e legislações sanitárias locais, para prevenir qualquer risco de contaminação que possa comprometer a saúde dos usuários.

Considerando a relevância do serviço para a operação do hospital e seu impacto direto na recuperação e bem-estar dos pacientes, além de influenciar a satisfação dos colaboradores e visitantes, a contratação de um fornecedor adequado e qualificado para fornecer o serviço de alimentação pronta transportada é de suma importância para o cumprimento das metas de saúde pública e qualidade de atendimento estabelecidas pelo Hospital Municipal Eudásio Barroso.

2. Área requisitante

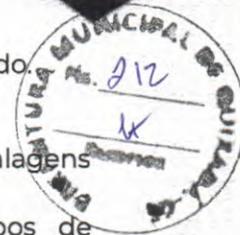
Área requisitante	Responsável
Secretaria de Saude/Fundo Munic.de Saude	Antonia Neila Pinto Aires

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A adequada descrição dos requisitos da contratação é fundamental para assegurar a seleção de uma solução que atenda não apenas as necessidades imediatas do Hospital Municipal Eudásio Barroso, mas também que esteja alinhada com os critérios de sustentabilidade, legislações específicas, e padrões de qualidade e desempenho estabelecidos. Esta seção é delineada com base no Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, visando



garantir a eficácia e a eficiência do serviço de alimentação transportada requerido.



- Requisitos Gerais:
 - As refeições devem ser fornecidas prontas para consumo, com embalagens seguras e adequadas ao transporte.
 - O fornecedor deve garantir a disponibilidade de diferentes tipos de cardápios, incluindo refeições standard, vegetarianas e dietas especiais conforme prescrições médicas.
 - O serviço deve incluir a entrega diária no horário estipulado pelo hospital, cumprindo rigorosamente os prazos acordados.
- Requisitos Legais:
 - Cumprimento de todas as regulamentações sanitárias pertinentes à produção, ao armazenamento e ao transporte de alimentos, conforme estabelecido pela ANVISA.
 - Observância das normativas da Secretaria de Saúde do Estado do Ceará e das diretrizes municipais para serviços de alimentação transportada.
 - Certificação em Boas Práticas de Fabricação (BPF) é requisitada para o fornecedor selecionado.
- Requisitos de Sustentabilidade:
 - Os alimentos devem ser preferencialmente de origem local, reduzindo assim a pegada de carbono associada ao transporte de produtos.
 - Implementação de práticas de redução de desperdícios e a promoção da reciclagem de embalagens.
 - Fornecer evidências de minimização do impacto ambiental em todas as etapas do serviço, incluindo o aproveitamento de alimentos e a disposição adequada de resíduos.
- Requisitos da Contratação:
 - Capacidade comprovada de fornecimento conforme as quantidades estimadas: 120 refeições diárias para pacientes, 80 para colaboradores e 50 para outros usuários.
 - Manutenção da integridade e qualidade nutricional dos alimentos durante todo o processo de transporte até a entrega no destino final.
 - Mecanismos eficientes de controle de qualidade e monitoramento contínuo durante a vigência do contrato.

Os requisitos listados são essenciais para garantir que o serviço de alimentação transportada atenda às necessidades operacionais e nutricionais do Hospital Municipal Eudásio Barroso, contribuindo para a recuperação e bem-estar dos pacientes e a eficiência do ambiente hospitalar. Cuida-se, neste passo, de estabelecer exigências necessárias e adequadas à realidade do hospital, evitando-se especificações excessivas que possam limitar indevidamente a competitividade do processo licitatório.

4. Levantamento de mercado

Para a contratação de serviço de alimentação pronta transportada, diversas soluções foram avaliadas no mercado, visando atender às necessidades específicas do Hospital Municipal Eudásio Barroso em Quixadá/CE. As principais modalidades de contratação analisadas incluem:

- Contratação direta com o fornecedor: Esta opção envolve a negociação direta



com um fornecedor específico que atenda todos os requisitos nutricionais, sanitários e de quantidade delineados pelo hospital.

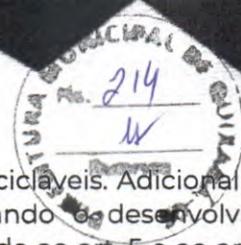
- **Contratação através de terceirização:** Envolve a seleção de uma empresa terceirizada especializada em serviços de alimentação que seria responsável por toda a logística e qualidade dos alimentos servidos.
- **Formas alternativas de contratação:** Incluem parcerias público-privadas ou modelos de concessão onde o fornecedor investe na infraestrutura necessária para a prestação do serviço em troca de um contrato de longo prazo.

Após uma análise detalhada das opções, a contratação através de terceirização foi identificada como a solução mais adequada. Esta modalidade permite a gestão especializada do serviço de alimentação, garantindo a aderência a todas as normas de qualidade nutricional e sanitária requeridas, além de oferecer flexibilidade na adaptação às variações quantitativas da demanda do hospital. A terceirização ainda apresenta vantagem na redução de custos operacionais e administrativos ao delegar a responsabilidade pela alimentação a um prestador de serviços externo que possui expertise e eficiência consolidada nesta área.

5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para atender às necessidades de alimentação do Hospital Municipal Eudásio Barroso em Quixadá/CE, através do serviço de alimentação pronta transportada, engloba uma abordagem sistêmica e integrada que primordialmente considera a máxima eficiência e adequação às exigências legais e técnicas. Este arranjo inclui a preparação, o transporte e a distribuição de refeições sanitariamente seguras e nutricionalmente adequadas, visando favorecer o bem-estar e a recuperação dos pacientes, além de atender adequadamente colaboradores e outros usuários.

- **Adequação e economicidade:** O serviço proposto foi escolhido após um detalhado levantamento de mercado (conforme descrito na seção 4 do ETP), onde diferentes modelos de prestação de serviços de alimentação foram analisados. Este modelo de alimentação transportada mostrou-se o mais eficiente, proporcionando não apenas condições sanitárias e nutricionais superiores, conforme requerido pelas especificidades do hospital, mas também apresentou-se como a alternativa mais econômica, cumprindo o princípio da economicidade disposto no art. 5 da Lei nº 14.133/2021.
- **Conformidade com padrões regulatórios:** Em estrito atendimento às disposições da Lei nº 14.133/2021, todos os serviços envolvidos na oferta de alimentação pronta transportada garantirão o cumprimento de normas de segurança alimentar e boas práticas de fabricação, especialmente aquelas definidas pela ANVISA e pela legislação municipal e estadual pertinente, garantindo o alinhamento com os mais altos padrões de qualidade.
- **Implementação técnica:** A solução inclui o uso de tecnologias de última geração para o controle de temperatura e qualidade durante o transporte, instalações de recepção e áreas de armazenamento adequadas no hospital, bem como a eventual modernização das câmaras frigoríficas, conforme identificado como necessário.
- **Impacto ambiental e social:** A escolha por esta solução considera também seu baixo impacto ambiental, com veículos de transporte adaptados para emissões



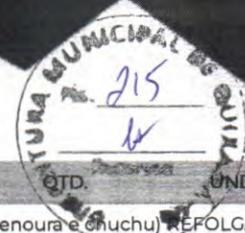
reduzidas e o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis. Adicionalmente, há uma valorização de fornecedores locais, fomentando o desenvolvimento econômico sustentável da região de Quixadá/CE, alinhado ao art. 5 e ao art. 14 da Lei nº 14.133/2021, que preveem o desenvolvimento nacional sustentável.

- Viabilidade técnica e legal: O modelo proposto está em pleno alinhamento com as diretrizes do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, que trata do planejamento detalhado e da consideração de aspectos técnicos e mercadológicos que podem interferir na contratação, assegurando a escolha mais vantajosa para a Administração Pública.

Em síntese, a solução de contratação de serviço de alimentação pronta transportada é, indubitavelmente, a opção mais adequada e eficiente para atender às necessidades do Hospital Municipal Eudásio Barroso, baseando-se nos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, proporcionalidade, e especificamente, na busca pela economicidade e desenvolvimento sustentável preconizados pela Lei nº 14.133/2021.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

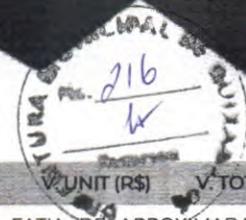
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ALMOÇO COLABORADOR	40.000,000	Unidade
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.			
2	DESJEJUM DO PACIENTE	20.000,000	Unidade
Especificação: Café com leite desnatado com adoçante (200ml), 1 pão carioca com ovo e margarina ou 2 fatias de pão integral com ovo, ou 5 biscoitos salgados ou cuscuz com ovo e margarina, e uma fatia de mamão. Mais mingau (aveia ou Mucilon de milho e arroz).			
3	LANCHE DO PACIENTE	20.000,000	Unidade
Especificação: Deve conter uma fruta (1 unidade): maçã OU banana, MAIS mamão (fatia de aproximadamente 200 gramas) e suco de 200 ml (duas opções), ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.			
4	ALMOÇO DO PACIENTE	20.000,000	Unidade
Especificação: Salada crua (alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, Feijão, Frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou CARNE DE GADO DE PRIMEIRA (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango).			
5	LANCHE PACIENTE (TARDE)	20.000,000	Unidade
Especificação: DEVE CONTER UMA FRUTA 01 UND: MAÇA, BANANA, MAMÃO FATIA DE APROXIMADAMENTE 200GRAMAS E SUCO DE 200 ML (DUAS OÇÕES) OU A VITAMINA DE FRUTAS E CHÁ DE 200 ML.			
6	JANTAR DO COLABORADOR	40.000,000	Unidade
Especificação: Sopa de macarrão com carne moída e legumes acompanhando 1 unidade de pão carioca ou Canja com pão. Ou macarronada com carne moída. Ou Maria Isabel com frango, ou creme de galinha ou stroganoff de carne bovina com arroz e farofa e salada crua com repolho, cenoura, abacaxi ou uva passa ou maçã.			
7	JANTAR DO PACIENTE	20.000,000	Unidade



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
8	CEIA DO PACIENTE	20.000,000	Unidade
Especificação: Salada crua (ex: alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango) acompanhando 1 pão carioca.			
9	DESJEJUM DO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade
Especificação: CHÁ DE 200 ML OU LEITE DESNATADO COM ADOÇANTE (200 ML) COM 5 BISCOITOS SALGADOS. OPÇÃO: MINGAU DE AVEIA OU MUCILON OU NESTON OU FARINHA LÁCTEA OU VITAMINA DE FRUTAS COM 1 PÃO CARIOCA COM OVO OU QUEIJO.			
10	ALMOÇO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade
Especificação: ALIMENTAÇÃO LIVRE SEM RESTRIÇÕES PODENDO SER: UM PÃO CARIOCA COM OVO COM MARGARINA OU TAPIOCA COM OVO OU CUSCUZ COM OVO E CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS.			
11	JANTAR DO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir pescada de 150 gramas cozida e suco de fruta ou doce, como a mariola.			
12	CEIA DO COLABORADOR	40.000,000	Unidade
Especificação: CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS OU MINGAU (MUCILON, AVEIA, NESTON OU FARINHA LÁCTEA), COM PÃO CARIOCA COM MARGARINA OU BISCOITO DOCE E/OU SALGADOS (05 UNIDADES) OU MISTO QUENTE COM QUEIJO E PRESUNTO (01 UNIDADE).			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ALMOÇO COLABORADOR	40.000,000	Unidade	22,58	903.200,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.					
2	DESJEJUM DO PACIENTE	20.000,000	Unidade	12,32	246.400,00
Especificação: Café com leite desnatado com adoçante (200ml), 1 pão carioca com ovo e margarina ou 2 fatias de pão integral com ovo, ou 5 biscoitos salgados ou cuscuz com ovo e margarina, e uma fatia de mamão. Mais mingau (aveia ou Mucilon de milho e arroz).					
3	LANCHE DO PACIENTE	20.000,000	Unidade	15,50	310.000,00
Especificação: Deve conter uma fruta (1 unidade): maçã OU banana, MAIS mamão (fatia de aproximadamente 200 gramas) e suco de 200 ml (duas opções), ou a vitamina de frutas e chá de 200 ml.					
4	ALMOÇO DO PACIENTE	20.000,000	Unidade	25,17	503.400,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, Feijão, Frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou CARNE DE GADO DE PRIMEIRA (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango).					
5	LANCHE PACIENTE (TARDE)	20.000,000	Unidade	13,31	266.200,00



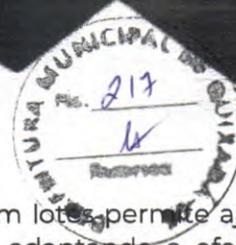
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: DEVE CONTER UMA FRUTA 01 UND: MAÇA, BANANA, MAMÃO FATIA DE APROXIMADAMENTE 200GRAMAS E SUCO DE 200 ML (DUAS OÇOES) OU A VITAMINA DE FRUTAS E CHÁ DE 200 ML.					
6	JANTAR DO COLABORADOR	40.000,000	Unidade	35,89	1.435.600,00
Especificação: Sopa de macarrão com carne moída e legumes acompanhando 1 unidade de pão carioca ou Canja com pão. Ou macarronada com carne moída. Ou Maria Isabel com frango, ou creme de galinha ou stroganoff de carne bovina com arroz e farofa e salada crua com repolho, cenoura, abacaxi ou uva passa ou maçã.					
7	JANTAR DO PACIENTE	20.000,000	Unidade	27,67	553.400,00
Especificação: Salada crua (ex: alface com tomate), SALADA COZIDA (repolho, batata, cenoura e chuchu) REFOLGADOS. Arroz PARBOILIZADO REFOLGADO, feijão, frango (peito ou coxa e sobrecoxa) ou carne de gado de primeira (bife ou moída ou picadinho) ou peixe (filé de peixe aproximadamente 150 gramas cozido) e uma fruta (banana ou tangerina/laranja). Tendo como opção: Legumes cozidos (cenoura, batata, chuchu) com arroz tipo I, e gelatina diet. Outra opção: Arroz branco tipo I, purê de batata, caldo de feijão, carne tipo creme de frango ou moída de primeira ou peixe e gelatina diet. Outra opção: Macarrão e vegetais (sopa líquida) e sopa (cereal arroz ou macarrão com legumes e carne de gado ou frango) acompanhando 1 pão carioca.					
8	CEIA DO PACIENTE	20.000,000	Unidade	14,95	299.000,00
Especificação: CHÁ DE 200 ML OU LEITE DESNATADO COM ADOÇANTE (200 ML) COM 5 BISCOITOS SALGADOS. OPÇÃO: MINGAU DE AVEIA OU MUCILON OU NESTON OU FARINHA LÁCTEA OU VITAMINA DE FRUTAS COM 1 PÃO CARIOCA COM OVO OU QUEIJO.					
9	DESJEJUM DO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade	13,62	272.400,00
Especificação: ALIMENTAÇÃO LIVRE SEM RESTRIÇÕES PODENDO SER: UM PÃO CARIOCA COM OVO COM MARGARINA OU TAPIOCA COM OVO OU CUSCUZ COM OVO E CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS.					
10	ALMOÇO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade	26,17	523.400,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir pescada de 150 gramas cozida e suco de fruta ou doce, como a mariola.					
11	JANTAR DO ACOMPANHANTE	20.000,000	Unidade	29,22	584.400,00
Especificação: Salada crua (alface com tomate e cebola), ou salada com repolho, acelga, cenoura e pepino, com manga ou abacaxi. Arroz e feijão, sendo opção o Baião, macarrão e farofa de mandioca ou cuscuz. De proteína, carne ou frango ou carne de porco, sendo opção peixe e bife de carne bovina ou carne moída. Pode-se incluir peixe de 150 gramas cozido e suco de fruta ou doce, como a mariola.					
12	CEIA DO COLABORADOR	40.000,000	Unidade	12,80	512.000,00
Especificação: CAFÉ COM LEITE (200 ML) OU VITAMINA DE FRUTAS OU MINGAU (MUCILON, AVEIA, NESTON OU FARINHA LÁCTEA), COM PÃO CARIOCA COM MARGARINA OU BISCOITO DOCE E/OU SALGADOS (05 UNIDADES) OU MISTO QUENTE COM QUEIJO E PRESUNTO (01 UNIDADE).					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 6.409.400,00 (seis milhões, quatrocentos e nove mil, quatrocentos reais)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pelo parcelamento da contratação do serviço de alimentação pronta transportada foi tomada com base em uma análise detalhada e minuciosa das características do objeto, as exigências legais e as condições de mercado, visando otimizar a competitividade e a eficiência do processo licitatório na aquisição. As considerações que fundamentam essa decisão incluem:

- Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Foi verificado que o serviço de alimentação transportada é tecnicamente divisível por categorias de usuários (pacientes, colaboradores e outros possíveis usuários), sem que isso comprometa sua funcionalidade ou os resultados esperados. Cada lote pode ser gerenciado para atender às especificidades nutricionais e sanitárias exigidas para cada grupo de



usuários.

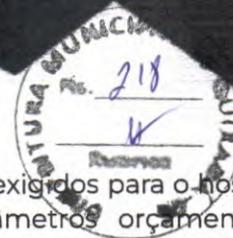
- Viabilidade Técnica e Econômica: A divisão do contrato em lotes permite ajustes mais finos na gestão do serviço, otimizando recursos e adaptando a oferta às necessidades específicas de cada grupo de usuários, sem causar impactos negativos na qualidade e eficácia do serviço prestado.
- Economia de Escala: A análise da economia de escala indicou que o parcelamento não implica necessariamente em aumento desproporcional de custos. Na verdade, ao permitir a participação de diferentes fornecedores, potencializa-se a obtenção de preços mais vantajosos e condições de pagamento mais flexíveis.
- Competitividade e Aproveitamento do Mercado: O parcelamento, ao possibilitar a participação de mais fornecedores e inclusive de empresas de menor porte, amplia a competição e alavanca a possibilidade de se obter propostas mais vantajosas, além de incentivar o mercado local.
- Análise de Mercado: Estudos de mercado foram realizados e demonstraram que o setor de alimentação transportada é altamente competitivo e apresenta diversas empresas qualificadas que atuam de maneira eficiente em diferentes segmentos e quantidades. A divisão em lotes está alinhada às boas práticas do mercado, proporcionando um equilíbrio entre qualidade e custo.
- Consideração de Lotes: Dada a grande quantidade total de refeições estimadas, a divisão em lotes é essencial para garantir a participação de fornecedores que, de outra forma, não estariam habilitados a entregar a totalidade do volume dentro dos padrões exigidos, sem que isso cause prejuízo à economia de escala.

Com base nas justificativas apresentadas e alinhadas às práticas de mercado e à legislação vigente, conclui-se pela decisão de parcelar a contratação, organizando-a em lotes que correspondem às necessidades e especificações de cada grupo de usuários. Essa estratégia assegura não apenas a observância da Lei nº 14.133/2021, mas também a obtenção do máximo de eficiência, transparência e resultado satisfatório na contratação.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de contratação de registro de preços para futuras e eventuais contratações de serviço de alimentação pronta transportada, destinados a atender as necessidades do Hospital Municipal Eudásio Barroso, está em completo alinhamento com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Quixadá para o exercício financeiro correspondente. Este alinhamento assegura que todas as etapas e requisitos da contratação estão em consonância com os objetivos estratégicos e operacionais previstos, o que reforça a gestão eficiente dos recursos públicos e a otimização dos serviços oferecidos pelo hospital.

- A contratação foi previamente identificada como uma necessidade estratégica no Plano de Contratações Anual, o que garante o comprometimento com a eficácia e eficiência administrativa, conforme estipulado pela Lei 14.133/2021, Art. 18, inciso II.
- A abordagem de registro de preços escolhida para este processo é justificada pela frequência e variabilidade da demanda pelos serviços de alimentação, o que está alinhado com as diretrizes de planejamento e execução financeira da entidade.
- O planejamento estratégico da contratação visa garantir que o serviço adquirido



atenda os requisitos de qualidade e segurança alimentar exigidos para o hospital, ao mesmo tempo que se mantém dentro dos parâmetros orçamentários aprovados.

Portanto, esse alinhamento meticuloso entre a contratação e o planejamento estratégico do município garante um uso responsável e eficaz dos recursos públicos, maximizando os benefícios para o hospital e demais stakeholders envolvidos.

10. Resultados pretendidos

O Regime de Registro de Preços instituído com a finalidade de otimizar as aquisições públicas traz números benefícios e eficiências operacionais, e é essencial alinhar as expectativas do projeto aos resultados pretendidos com a aplicação do sistema de Registro de Preços para contratação de serviços de alimentação pronta transportada no Hospital Municipal Eudásio Barroso de Quixadá/CE. Visando o cumprimento efetivo das diretrizes estabelecidas na Lei 14.133/2021, os resultados a serem alcançados incluem:

- **Atendimento Eficiente das Necessidades Nutricionais:** Oferecimento de refeições balanceadas, de acordo com os padrões nutricionais e sanitários regulamentados e adicionais, atendendo eficientemente às necessidades de pacientes, colaboradores e visitantes do hospital.
- **Economicidade e Redução de Custos:** Utilização do sistema de Registro de Preços, conforme delineado nos artigos 82 a 86 da Lei 14.133/2021, para obtenção de preços mais competitivos e melhor relação custo-benefício, permitindo economias significativas ao longo do tempo e adequação orçamentária.
- **Melhoria na Gestão dos Serviços de Alimentação:** Garantir a adoção de práticas de gestão e controle que asseguram a qualidade e a segurança alimentar, beneficiando a reputação e eficiência operacional do Hospital Municipal Eudásio Barroso.
- **Aumento da Transparência e Governança:** Fortalecimento dos processos de controle, monitoramento e fiscalização das contratações, promovendo transparência e impedindo desvios ou inadequações, alinhado aos princípios de transparência e eficiência propostos pela Lei 14.133/2021.
- **Flexibilidade no Gerenciamento de Demanda:** A capacidade de adaptar-se às flutuações na demanda por serviços de alimentação, através da utilização do Registro de Preços que permite ajustes conforme a necessidade, sem comprometer o acesso às refeições pelos usuários do hospital.
- **Promoção do Desenvolvimento Sustentável:** Apoio a fornecedores locais que atendam aos critérios técnicos e de sustentabilidade, incentivando práticas de negócios que contribuem para o desenvolvimento econômico local e nacional.
- **Inovação e Melhoria Contínua:** Estímulo à inovação e adoção de práticas modernas e eficazes no fornecimento de alimentação, alinhadas às diretrizes de desenvolvimento nacional sustentável e inovação previstas no artigo 11, inciso IV da Lei 14.133/2021.

Esses resultados contribuirão para que o Hospital Municipal Eudásio Barroso se posicione como referência em eficiência na gestão pública de serviços de alimentação, em conformidade com os mais altos padrões e expectativas de qualidade e segurança no atendimento às necessidades de saúde pública.



11. Providências a serem adotadas

Para assegurar a implementação eficaz do contrato de fornecimento de alimentação pronta transportada para o Hospital Municipal Eudásio Barroso, são necessárias várias providências, tanto prévias quanto durante a execução contratual:

- Capacitação de servidores: Realização de treinamentos específicos para os servidores públicos que estarão envolvidos na fiscalização e na gestão do contrato, visando assegurar que estejam adequadamente preparados para monitorar a qualidade e a conformidade dos serviços prestados.
- Auditorias periódicas: Implementação de um plano de auditorias periódicas para verificar a conformidade dos serviços com os requisitos contratuais e regulatórios. Isso inclui a revisão da documentação, a inspeção das práticas de manuseio e transporte dos alimentos e a conformidade nutricional das refeições fornecidas.
- Atualização de equipamentos: Avaliação e, se necessário, a aquisição ou modernização de equipamentos usados na recepção, armazenamento e distribuição das refeições, para garantir que as instalações sejam adequadas para manter a integridade e a qualidade dos alimentos.
- Desenvolvimento de indicadores de desempenho: Estabelecimento de indicadores de desempenho qualitativos e quantitativos, que serão usados para avaliar a eficácia do fornecedor e a qualidade do serviço prestado.
- Mecanismos de feedback: Criação de canais de comunicação efetivos para que os usuários do serviço (pacientes, colaboradores e visitantes) possam reportar suas impressões, reclamações e sugestões. Este feedback será essencial para monitorar a satisfação dos usuários e fazer ajustes operacionais quando necessário.
- Revisão e aprimoramento de processos: Revisão regular dos processos de gestão contratual e implementação de melhorias com base nas observações do dia a dia e nos resultados das auditorias e dos feedbacks dos usuários.
- Planos de contingência: Desenvolvimento de planos de contingência para assegurar a continuidade do serviço em caso de falhas operacionais ou emergências que possam impactar o fornecimento regular de refeições.

Essas providências são cruciais para assegurar que o serviço de alimentação no Hospital Municipal Eudásio Barroso seja realizado de forma eficiente, segura e em total conformidade com os padrões contratados e regulatórios.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços para as futuras e eventuais contratações de serviço de alimentação pronta transportada para o Hospital Municipal Eudásio Barroso, em Quixadá/CE, está fundamentada nos princípios de eficiência, economicidade e flexibilidade estabelecidos pela Lei 14.133/2021. A escolha deste sistema oferece diversas vantagens, alinhadas aos requisitos e natureza do serviço requerido pela entidade.

- Flexibilidade nas Contratações: De acordo com o art. 86 da Lei 14.133/2021, o registro de preços permite à administração pública maior flexibilidade na aquisição de bens ou contratação de serviços conforme a demanda, o que é



essencial para o hospital dado o número variável de internações e visitantes que influenciam o consumo diário de refeições.

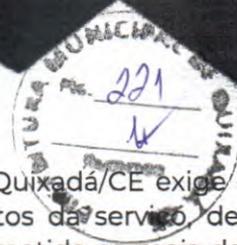
- **Economicidade:** A modalidade de registro de preços pode resultar em economias significativas para a administração pública, conforme indicado no art. 23 da Lei 14.133/2021. A competitividade do pregão eletrônico, associada à possibilidade de os fornecedores cotarem preços menores à medida que há entendimento do consumo real do hospital, favorece condições mais vantajosas de contratação.
- **Gestão Eficiente:** O sistema de registro de preços facilita o gerenciamento de contratações, minimizando riscos de desabastecimento, conforme estabelecido no art. 83 da mesma lei. Além disso, as variações na demanda podem ser ajustadas conforme necessário, sem a exigência de processos licitatórios adicionais para cada compra específica, permitindo uma resposta mais ágil às necessidades do hospital.
- **Atualização de Preços e Condições:** Conforme estipulado no art. 82, VI da Lei 14.133/2021, existe a previsão de revisão e atualização dos preços registrados durante a vigência da ata de registro, o que permite a adaptação às flutuações do mercado e garante que a administração pública não pague mais caro por serviços cujos preços possam ter diminuído.
- **Condições para múltiplos fornecedores:** A adoção deste regime possibilita ainda a inclusão de múltiplos fornecedores para o mesmo item, conforme descrito no art. 82, VII, o que promove uma maior segurança para o hospital em termos de continuidade e qualidade do serviço, além de estimular a competitividade.

Estas razões justificam a adoção do registro de preços como a abordagem mais adequada para este tipo de contratação, conforme as previsões legais e a natureza dinâmica da demanda por serviços de alimentação em um contexto hospitalar.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

Conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021, está vedada a participação de empresas na forma de consórcio para este processo licitatório. Esta decisão está alinhada à natureza específica da contratação e às exigências relacionadas ao serviço de alimentação transportada que demandam controle rigoroso de qualidade e segurança sanitária, os quais poderiam ser comprometidos pela divisão de responsabilidades entre várias empresas consorciadas.

- **Fundamentação Legal:** Este posicionamento encontra respaldo no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que é possível a participação de empresas em consórcio, salvo vedação expressa justificada no processo licitatório. Para este caso específico, a vedação se justifica pela necessidade de garantir a uniformidade e consistência no fornecimento de alimentos, evitando variabilidade na qualidade decorrente da divisão de serviços entre diferentes entidades.
- **Riscos associados à participação de consórcios:** A complexidade na gestão da qualidade e dos riscos sanitários associados ao fornecimento de refeições prontas e transportadas implica um controle acurado, que pode ser dificultado pela estrutura fragmentada de um consórcio, onde a falha de um único membro pode afetar toda a cadeia de fornecimento e comprometer seriamente a segurança alimentar dos destinatários.
- **Uniformidade no cumprimento dos requisitos:** A singularidade dos serviços



requeridos pelo Hospital Municipal Eudásio Barroso de Quixadá/CE exige que o fornecedor possua total controle sobre todos os aspectos do serviço, desde a preparação até a logística de entrega. Isso seria comprometido se mais de uma empresa participasse do processo, como é usual em arranjos de consórcio.

Portanto, sustenta-se a vedação de consórcio neste processo de licitação, garantindo assim a integridade e segurança necessárias para atendimento eficaz às necessidades do Hospital Municipal Eudásio Barroso, alinhando-se também com os objetivos de eficácia e eficiência determinados pela Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

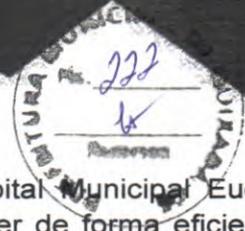
Considerando a importância do cumprimento das normativas ambientais e a busca pelo desenvolvimento sustentável conforme delineado pela Lei nº 14.133/2021, a contratação do serviço de alimentação pronta transportada para o Hospital Municipal Eudásio Barroso envolve a análise de potenciais impactos ambientais e a proposição de medidas mitigadoras adequadas:

- Emissões de gases do efeito estufa: O transporte de alimentos até o hospital pode resultar em emissões significativas de gases poluentes. Será necessário otimizar as rotas de entrega e utilizar veículos com baixo consumo de combustíveis fósseis ou veículos elétricos, mitigando assim a emissão de gases do efeito estufa.
- Uso de embalagens: O serviço envolve o uso substancial de embalagens para garantir a segurança e a higiene alimentar. Deve-se priorizar o uso de embalagens biodegradáveis ou recicláveis e implementar programas de reciclagem para minimizar impactos ao meio ambiente.
- Desperdício de alimentos: O desperdício é uma preocupação ambiental que também afeta a eficiência econômica da operação. Adotar práticas que minimizem o desperdício de alimentos, como o planejamento preciso das quantidades necessárias baseado em dados históricos de consumo, é crucial.
- Contaminação durante o transporte: A manutenção da integridade sanitária dos alimentos durante o transporte é vital. Utilizar veículos adequados e bem conservados, e garantir que o transporte aconteça em conformidade com as regulamentações de segurança alimentar para evitar contaminações que possam afetar os solos e águas locais.
- Consumo de recursos: O processo deve considerar o uso eficiente de recursos hídricos e energéticos no preparo dos alimentos. A adoção de tecnologias e práticas que reduzam o consumo de água e energia será implementada.

Estas medidas alinham-se aos princípios de desenvolvimento nacional sustentável preconizados no Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, garantindo que o impacto ambiental do serviço de alimentação para o Hospital Municipal Eudásio Barroso seja minimizado enquanto a eficácia e a qualidade do serviço são maximizadas.

15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após uma análise detalhada, considerando as disposições da Lei nº 14.133/2021, somos levados a concluir favoravelmente quanto à viabilidade e razoabilidade da contratação



do serviço de alimentação pronta transportada para o Hospital Municipal Eudásio Barroso, localizado em Quixadá/CE. A necessidade de atender de forma eficiente e eficaz as demandas nutricionais dos pacientes, colaboradores e visitantes justifica amplamente a adoção do sistema de registro de preços, por garantir flexibilidade e continuidade no fornecimento diante das variações de demanda.

- Alinhamento com a legislação: A proposição está alinhada ao Art. 18, §§ 1º e XIII da Lei 14.133/2021, que importantes diretrizes de planejamento, a análise de viabilidade técnica e a adequação da contratação para o atendimento da necessidade pública. O Estudo Técnico Preliminar demonstrou claramente o problema a ser resolvido e propôs uma solução eficaz e alinhada ao interesse público.
- Economicidade e eficiência: A modalidade de registro de preços, conforme o art. 85 da mesma Lei, favorece a administração pública ao permitir negociações de preços competitivas e ajustáveis em função do volume e frequência de serviço requeridos, assegurando melhor alocação dos recursos financeiros.
- Sustentabilidade e responsabilidade social: A escolha por fornecedores que cumprem rigorosas normas de qualidade nutricional e sanitária, conforme exigências da ANVISA e da Secretaria de Saúde do Estado do Ceará, contribui para a sustentabilidade do serviço, garantindo alimentos seguros e adequados aos usuários do hospital. Ainda, a análise incluiu a avaliação de impactos ambientais e sociais, promovendo práticas que respeitam o meio ambiente e o bem-estar social.
- Racionalidade da contratação: A investigação de mercado realizada proporcionou uma base sólida para a estimativa de valores de acordo com o Art. 23 da Lei, assegurando que os preços estejam em consonância com o praticado no mercado, evitando sobrepreço ou custos inexecutáveis.

Portanto, diante dos aspectos levantados e do alinhamento com os princípios de legalidade, eficiência e economicidade prescritos pela Lei nº 14.133/2021, a contratação do serviço de alimentação pronta transportada sob o sistema de registro de preços para o Hospital Municipal Eudásio Barroso é considerada não apenas viável, como altamente recomendável.

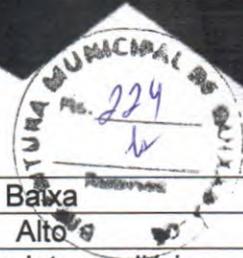
Quixadá / CE, 24 de julho de 2024

Ant^a Neila Pinto Aires
Antonia Neila Pinto Aires

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

DE ACORDO:

Francimones Rolim de Albuquerque
Francimones Rolim de Albuquerque
ORDENADORA DE DESPESAS



ANALISE DO RISCO	Probabilidade	Baixa
	Impacto	Alto
	Nível de Risco	Aceitação Intermediária
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	
	✓ Realizar estudo técnico preliminar que identifique todas as partes da solução necessária ao atendimento da necessidade que motivou a contratação.	
	RESPONSÁVEL	
	Autoridade competente	
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	
	✓ Readequar o plano de trabalho, submetendo-o para nova aprovação, com a redistribuição de parte dos recursos para os itens que foram subdimensionados, quando possível.	
	RESPONSÁVEL	
	Autoridade competente	

RISCO 03		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	FALHA NA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Atraso na contratação do objeto; ✓ Contratação Ineficiente; ✓ Desperdício de Recursos Públicos.	
ANALISE DO RISCO	Probabilidade	Baixa
	Impacto	Alto
	Nível de Risco	Aceitação Intermediária
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	
	✓ Elaborar estudos preliminares anteriores a elaboração do Termo de Referência;	
	✓ Elaborar Termo de Referência de acordo com as diretrizes da Lei	
	RESPONSÁVEL	
	Autoridade competente	
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	
	✓ Readequar o Termo de Referência com inclusão das instruções ausentes.	
	✓ Não aprovação do Termo de Referência devido de falhas.	
RESPONSÁVEL		
Autoridade competente		

FASE DE CONTROLE: GESTÃO CONTRATUAL

RISCO 01		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	ATRASSO INJUSTIFICADO DO INÍCIO DO CONTRATO.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Atraso na disponibilização da solução; ✓ Não cumprimento dos prazos acordados no plano de trabalho;	
Probabilidade	Baixa	



ANALISE DO RISCO	Impacto	Alto
	Nível de Risco	Aceitação Intermediária
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	
	✓ Acompanhar e exigir da contratada o início da execução do contrato, conforme estabelecido em Termo de Referência, Plano de Trabalho e Contrato.	
	RESPONSÁVEL	
	Fiscal do Contrato	
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	
	✓ Readequar o plano de trabalho com relação ao cronograma estabelecido, submetendo-o para nova aprovação, quando possível. ✓ Solicitar abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades cabíveis, quando necessário.	
	RESPONSÁVEL	
	Gestor do Contrato/Ordenador do contrato	

RISCO 02		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	AUSÊNCIA DE PROCEDIMENTOS FORMAIS DE COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES CONTRATANTES.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Falhas na comunicação entre as partes; ✓ Ausência de evidências das ocorrências do contrato; ✓ Retardo e falhas na execução do contrato.	
ANALISE DO RISCO	Probabilidade	Baixa
	Impacto	Alto
	Nível de Risco	Aceitação Intermediária
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	
	✓ Incluir no Termo de Referência o protocolo de comunicação entre contratante e contratada	
	RESPONSÁVEL	
	Autoridade competente	
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	
	✓ Estabelecer, de imediato, meios alternativos e eficazes de comunicação.	
	RESPONSÁVEL	
	Fiscal do contrato	

RISCO 03		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	INADIMPLÊNCIA FISCAL PELA CONTRATADA DURANTE A EXECUÇÃO CONTRATUAL.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Atraso da realização do pagamento ao fornecedor; ✓ Comprometimento da execução contratual; ✓ Rescisão contratual	
ANALISE DO RISCO	Probabilidade	Baixa
	Impacto	Alto

(Handwritten signature)



226
w
PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXADÁ

	Nível de Risco	Aceitação Intermediária
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
	✓ Prever, expressamente, no Termo de Referência a obrigatoriedade da regularidade fiscal, bem como as consequências de sua falta; ✓ Receber apenas nota fiscal/fatura com a devida comprovação da regularidade fiscal.	Autoridade competente. Fiscal do contrato
	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
	✓ Executar as providências previstas em Lei.	Autoridade competente

RISCO 04		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	DESCUMPRIMENTO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS POR PARTE DA CONTRATADA.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Comprometimento da execução contratual; ✓ Não disponibilização da solução desejada; ✓ Rescisão contratual	
ANALISE DO RISCO	Probabilidade Baixa	
	Impacto Alto	
	Nível de Risco Aceitação Intermediária	
RESPOSTA AO RISCO	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
	✓ Prever expressamente na Minuta do Contrato, as penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais;	Autoridade competente.
	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
✓ Solicitar abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades cabíveis, quando necessário.	Autoridade competente	

RISCO 05		
IDENTIFICAÇÃO DO RISCO		
RISCO	DESCONFORMIDADES NA EXECUÇÃO DO OBJETO.	
CONSEQUÊNCIA(S)	✓ Não atendimento, parcial ou total, das necessidades da contratação. ✓ Rescisão contratual	
ANALISE DO RISCO	Probabilidade Baixa	
	Impacto Alto	
	Nível de Risco Aceitação Intermediária	
	AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL



RESPOSTA AO RISCO	<input checked="" type="checkbox"/> Prever no Termo de Referência e no Plano de Trabalho a descrição detalhada da solução; <input checked="" type="checkbox"/> Acompanhar, de forma ativa e periódica, a execução contratual.	Autoridade competente. Fiscal do contrato
	AÇÃO DE CONTINGÊNCIA <input checked="" type="checkbox"/> Notificar formalmente a contratada para o atendimento adequado da execução contratual, conforme previsto em Termo de Referência, Plano de Trabalho e Contrato; <input checked="" type="checkbox"/> Solicitar abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades cabíveis, quando necessário.	RESPONSÁVEL Gestor do Contrato

Quixadá/CE, 24 de julho de 2024.

Antônia Neila Pinto Aires
Antônia Neila Pinto Aires
RESPONSÁVEL

De acordo:

Francimones Rolim de Albuquerque
Francimones Rolim de Albuquerque
ORDENADORA DE DESPESAS