

# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

## CONTRATO Nº 495/2022 - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREGÃO ELETRÔNICO 03/2022 | PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 45451/2021 ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 43/2022

**CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI A  
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALSAS,  
ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE  
SAÚDE, E A EMPRESA DEGUST BUFFET E  
RESTAURANTE EIRELI.**

Por este instrumento, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE BALSAS/MA** com sede Praça Prof. Joca Rego, 121, Balsas – MA, inscrita no CNPJ sob o Nº: 06.441.430 /0001-25, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, situada à Rua Padre Franco, nº 405, Lote 02, Quadra 69, 2º pavimento, sala 202, nesta cidade de Balsas - MA, inscrita no CNPJ sob o nº 11.236.050/0001-99, neste ato representada pelo Secretário de Saúde, o Sr. **RAYLSON FELIX BARROS**, portadora do CPF Nº 014.513.741-43, inscrito na cédula de identidade nº 782689 SSP-TO, residente e domiciliado na cidade de Balsas - MA, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **DEGUST BUFFET E RESTAURANTE EIRELI**, CNPJ 11.690.394/0001-73, estabelecida na Rua 01, Quadra 201, Lote 05, nº 101, Açucena, Balsas/MA, CEP: 65.800-000, Fone: (99) 99643-5250, e-mail: focus.contabilbls@gmail.com, neste ato representado pelo Sr. **JOSÉ AMARILDO BEZERRA DE SOUZA**, inscrito no CPF/MF nº 244.492.002-87, tendo em vista o que consta no Processo Nº 45357/2021 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto Municipal nº 006, de 30 de janeiro de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

### **1. CLAUSULA PRIMEIRA – OBJETO.**

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é o **fornecimento de refeições prontas, acondicionadas e transportadas em embalagens tipo marmitex para atender as Secretarias do Município de Balsas/MA, com espaço físico equipado com todos os recursos necessários ao bom funcionamento pela Contratada, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.**

**1.2.** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

**1.3.** Descrição do objeto em anexo.

### **2. CLAUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA.**

**2.1.** O presente contrato iniciar-se-á na data de sua assinatura e terá vigência até 31 de dezembro de 2022.



# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

## 3. CLAUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ 1.898.598,00 (um milhão oitocentos e noventa e oito mil quinhentos e noventa e oito reais)

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLAUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

4.1. A despesa com fornecimento **das refeições prontas tipo marmitex**, objeto deste instrumento correrá a conta dos recursos orçamentários, conforme documento expedido pela Contabilidade do Município, para o exercício do ano 2022, na classificação abaixo:

**Órgão:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE BALSAS - FMS

**Unidade:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS

**Ação**

Função: 10

Sbfunção: 301

Programa: 1013

Projeto/Atividade/Oper. Especial: 2-056

10.301.1013.2-056 – MANUTENÇÃO DOS SERVIÇOS DE ATENDIMENTO / HBU-UPA

**Natureza da Despesa**

3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo

**Fonte de Recursos**

500

Recursos não Vinculados de Impostos

600

Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal – Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde

621

Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual

**Órgão:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE BALSAS - FMS

**Unidade:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS

**Ação**

Função: 10

Sbfunção: 301

Programa: 0209

Projeto/Atividade/Oper. Especial: 2-053

10.301.0209.2-053 – MANUT. DOS SERVIÇOS DE ATENDIMENTO / SAMU

**Natureza da Despesa**

3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo

# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

## Fonte de Recursos

500	Recursos não Vinculados de Impostos
600	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal – Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde
621	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual

**Órgão:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE BALSAS - FMS

**Unidade:** FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE - FMS

## Ação

Função: 10

Sbfunção: 305

Programa: 1010

Projeto/Atividade/Oper. Especial: 2-057

10.305.1010.2-057 – MANUTENÇÃO DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE /  
DST-AIDS

## Natureza da Despesa

3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo

## Fonte de Recursos

500	Recursos não Vinculados de Impostos
600	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Federal – Bloco de Manutenção das Ações e Serviços Públicos de Saúde
621	Transferências Fundo a Fundo de Recursos do SUS provenientes do Governo Estadual

## 5. CLAUSULA QUINTA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO.

5.1. O prazo comum para o pagamento não é superior a 30 (trinta) dias a partir da data da apresentação da fatura de acordo com a Lei 8.666/93, art. 40, inciso XIV, alínea "a").

5.2. O pagamento será efetuado referente o fornecimento das refeições prontas tipo marmitex, após a comprovação de que a empresa contratada está em dia com as obrigações perante o sistema de Seguridade Social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débitos com a Previdência Social, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, devidamente atestadas pelo setor competente. Será verificada também sua regularidade com os Tributos Federais, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito de negativa, de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União.

5.3. É vedada expressamente a realização de cobranças de forma diversa da estipulada neste Termo de Referência, em especial, a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação dos sansões previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

5.4. Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais, conforme item 5.2

## 6. CLAUSULA SEXTA - REAJUSTE.

6.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice INPC exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento, conforme art. 65, § 8º, Lei 8.666/1993.

## 7. CLAUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES, LOCAL, PRAZO, ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO.

7.1. O fornecimento das refeições prontas tipo marmitex, será entregue após a requisição da Central de Compras, sendo que o objeto deste será pedido conforme necessidade das secretarias municipais, conforme solicitação dos setores responsáveis.

7.2. A cada ordem de fornecimento fica estipulado o prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas para a entrega do objeto;

7.3. Se, a qualquer tempo, durante a execução do contrato, ocorrer eventos que impeçam a realização do fornecimento dentro do prazo, a contratada deverá notificar previamente

# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

as secretarias solicitantes, por escrito, do motivo da demora, sua provável duração e sua(s) causa(s). Logo após o recebimento do aviso da Contratada, a secretaria solicitante deverá avaliar a situação e poderá, a seu critério, prorrogar o prazo estabelecido.

**7.4.** Ressalvado o disposto na Cláusula RESCISÃO CONTRATUAL, se a Contratada descumprir qualquer prazo contratual, a secretaria solicitante, poderá, sem prejuízo de outras medidas prevista no Contrato, ou na Lei nº 8.666/93, deduzir do preço contratual, a título de multa, o valor equivalente a 0,1% (um décimo por cento) do preço do fornecimento dos produtos por dia de atraso, até que sejam cumpridos a entrega, respeitando o limite de 10% (dez por cento) do valor contratual desta aquisição, quando a secretaria solicitante deverá rescindir o Contrato, aplicando à Contratada a pena de suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o Município.

**7.5.** O objeto desta licitação deverá ser fornecido pela contratada e entregue nos endereços das unidades de atendimento, indicados nas ordens de fornecimento expedidas pela Central de Compras, mediante a solicitação de cada Secretaria. A empresa ganhadora deverá funcionar de domingo a sábado e aos feriados, as refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

Café da manhã: 07h às 09h  
Almoço: 11:30h às 13:30h  
Lanche: 15h a 16:30  
Janta: 18h às 20h.

**7.6.** O fornecimento das refeições prontas tipo marmitex, deverão ser entregues de acordo consta neste termo de referência e a substituição de qualquer parte das mesmas, pelas as secretarias municipais no prazo imediato, no endereço indicado nas ordens de fornecimento, deste que:

- a) Não atenda as especificações do termo de referência;
- b) Seja recusada pela Comissão de Recebimento da Central de Compras;
- c) Apresente falta quando da sua utilização ou seja, imprópria para o consumo.

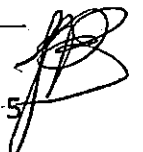
**7.7.** No caso de não serem tomadas providências imediatas para substituição mencionada no parágrafo anterior, à secretaria solicitante poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da empresa ganhadora, sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.

**7.8.** Em caso de devolução das refeições prontas tipo marmitex, por estar em desacordo com as especificações dispostas neste Termo de Referência, todas as despesas correrão por conta da contratada.

## **7.9. PROCEDIMENTOS GERAIS DE PREPARO E ENTREGA DAS REFEIÇÕES**

**7.9.1.** Seguir as condutas e critérios para alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/termômetro das preparações / balcão de distribuição.

Manter as preparações a 65°C ou mais no máximo 12 h.	Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04h.
--	--



# PREFEITURA DE **BALSAS**

Continua a construção da cidade que queremos.

Manter as preparações a 60°C por no máximo 06 h.	Temperaturas entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h.
Abaixo de 60°C consumir em até 1(uma) hora.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

**7.9.2.** A entrega das preparações contidas nas refeições, deverão ser oferecidas por funcionários, devidamente uniformizados e treinados para o serviço em balcões e entrega de refeições.

**7.9.3.** Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;

**7.9.4.** Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de preparo das marmitas com as refeições.

**7.9.5.** Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o termino da distribuição.

**7.9.6.** Todas as preparações devem, obrigatoriamente, ser cozidas ou assadas. Não serão permitidas preparações fritas.

**7.9.7.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

**7.9.8.** A CONTRATANTE elaborará os cardápios diários para pacientes, de acordo com estado de saúde que ele se encontrar e enviará para a CONTRATADA.

**7.9.9.** A CONTRATADA poderá solicitar por escrito à CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios;

**7.9.10.** O valor energético total deverá respeitar recomendações da nutricionista que prevê para uma refeição o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% NDPcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);

**7.9.11.** Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

**7.9.12.** Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;

**7.9.13.** Não será permitido preparações a base de ovos crus (maionese,etc.).

## **8. CLAUSULA OITAVA – DA VALIDADE DOS ALIMENTOS**

**8.1.** A contratada deverá utilizar alimentos que encontrem-se dentro do prazo de validade para o preparo das refeições, de maneira a evitar-se o preparo das refeições com alimentos que encontrem-se vencidos.

**8.1.1.** Será terminantemente proibido o preparo e fornecimento de refeições que contenha(m) alimento(s) vencido(s), ressaltando que, caso as refeições provoquem algum tipo mal-estar aos usuários em decorrência do mal preparo ou do uso de produtos vencidos/estragados, a contratada será responsabilizada e devidamente penalizada.

## **9. CLAUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.1.** Ter o objeto deste termo disponível, para o fornecimento, assim que a Contratante solicitar;

**9.2.** Comunicar as Secretarias solicitantes qualquer irregularidade, bem como responder integralmente por perdas e danos a que vier causar à contratante ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais e/ou legais a que estiver sujeita;

**9.3.** Manter durante o período contratual, as exigências de habilitação e qualificação exigidas;

**9.4.** Aceitar, nos termos da Lei 8.666/93, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**9.5.** São de exclusiva conta e responsabilidade da contratada, além das previstas em lei e nas normas aplicáveis, as obrigações que se seguem:

**9.6.** Arcar com todos os encargos decorrentes da execução deste contrato, tais como, obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias ou quaisquer outras;

**9.7.** Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;

**9.8.** Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste Contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles;

**9.9.** A contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

**9.10.** Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**9.11.** A contratada se obriga a cumprir os termos previstos no presente contrato e a responder todas as consultas feitas pela contratante no que se refere ao atendimento do objeto.

**9.12.** A contratada ficará sujeita às cláusulas contratuais estabelecidas neste instrumento.

**9.13.** A contratada ficará sujeita às normas da Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 10.520/2002.

**9.14.** A contratada ficará obrigada a manter, durante o contrato, todas as condições de habilitação exigidas na licitação.

**9.15.** A contratada obriga-se a atender ao objeto deste contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos no Edital de licitação e seu Termo de Referência, Anexo I e ainda:

**a.1.** A contratada deverá:

**a.2.** Responsabilizar-se, integralmente, pela perfeita execução do objeto, nos termos da legislação vigente;

**a.3.** Submeter-se à fiscalização da contratante, através do setor competente que acompanhará a execução da entrega do objeto, orientando, fiscalizando e intervindo, ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas;

**a.4.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual e municipal, aqueles da contratante;

**a.5.** Responsabilizar-se pelas penalidades ou multas impostas pelos órgãos competentes em função do descumprimento das disposições legais que regem a execução do objeto do presente termo, devendo, se for o caso, obter licenças e providenciar o pagamento de impostos, taxas e serviços auxiliares;

**a.6.** Observar obrigações e responsabilidades previstas pela Lei Federal nº 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

**9.16.** A contratada responderá por quaisquer danos causados à contratante e/ou a terceiros em decorrência da execução do contrato.

**9.17.** A produção e distribuição da alimentação deverá atender as descrições deste documento, e de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária e do Ministério de Saúde (Portarias: nº 326, 10/7/97 e nº 1428, 26/11/93), espaço físico e equipamentos adequados ao bom funcionamento dos restaurantes.

**9.18.** Compra, conservação e reposição de uniforme completo para todos os funcionários adequado a cada função;

**9.19.** Manutenção, reparo e reposição, quando for necessário, dos equipamentos, materiais e utensílios;

**9.20.** Manter a empresa ganhadora climatizada, em condições adequadas de uso, sempre realizando manutenção nos ar condicionados e/ou centrais de ar.

**9.21.** Compra, manutenção e reposição de algum outro equipamento e materiais de consumo em geral que sejam necessários para o funcionamento da empresa ganhadora;



# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

**9.22.** Manutenção diária da limpeza ambiental, dos equipamentos e dos utensílios, bem como, limpeza periódica de duto de exaustão, das instalações de esgoto, ralos, caixas de gordura, etc;

**9.23.** Manter em perfeitas condições as instalações da empresa ganhadora, tais como: piso, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, além de equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços;

**9.24.** Prover o ambiente de materiais necessários à higienização das mãos (sabão líquido, papel toalha) tanto para funcionários como para a contratante.

**9.25.** Manter o local e utensílios sempre higienizados, inclusive pias e bebedouro, bem como fazer a reposição de toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário;

**9.26.** Providenciar obrigatoriamente, exames de saúde definidos pela Vigilância Sanitária, segundo o art.168 da CLT, para todos os seus funcionários, com apresentação dos seus resultados quando solicitado pelo CONTRATANTE;

**9.27.** Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene do Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

**9.28.** Ser responsável pelo pagamento das despesas com manutenção de água, luz, telefone e gás bem como taxas e impostos originários dos serviços;

**9.29.** Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação dos seus funcionários;

**9.30.** Respeitar os dias e horários de funcionamento definidos e exigido pela a contratante;

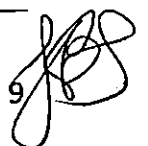
**9.31.** Ser responsável pela segurança e organização do atendimento ao público nos horários das refeições definidos;

**9.32.** Realizar junto com o Nutricionista/Técnico Responsável a avaliação sistemática da aceitação das refeições diárias por parte da contratante;

**9.33.** Todas as despesas relativas ao fornecimento das refeições, manutenção do imóvel, pessoal, frete e/ou transporte, equipamentos dentre outras correrão à custa exclusivamente da empresa contratada;

**9.34.** A contratada deverá manter a cozinha industrial para produção de alimentos, com instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com as exigências da vigilância sanitária e especificações descritas no item 6 deste documento;

**9.35.** Apresentar Certificado ou Alvará de Vigilância Sanitária da sede da licitante;



9.36. Manter em seu quadro funcional um profissional nutricionista, comprovando através do número do registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

**10. CLÁUSULA DECIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.**

10.1. A contratante se compromete a pagar à Contratada pelo o fornecimento das refeições de acordo com o contrato o valor da ordem de fornecimento.

10.2. A contratante se compromete a indicar funcionário, Assessor Técnico responsável, pelo almoxarifado da Prefeitura Municipal, para fiscalização de cumprimento do presente contrato.

10.3. Fornecer à contratada, todos os esclarecimentos necessários para o fornecimento das refeições prontas tipo marmitex e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho do objeto ora contratados.

10.4. Comunicar à contratada as ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas de sua parte, sob pena de aplicação de sanções nos termos dos artigos 86 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93;

10.5. Efetuar os pagamentos, de acordo com a forma e prazo neste Termo, observando as normas administrativas e financeiras em vigor;

10.6. Comunicar à contratada, qualquer problema oriundo do fornecimento das refeições prontas tipo marmitex.

10.7. Fornecer a contratada, todos os esclarecimentos necessários para o desempenho do fornecimento ora contratados;

10.8. Aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

10.9. Fiscalizar a execução do contrato firmado com a empresa conforme o edital de licitação, através dos fiscais de contrato e nutricionista responsável;

10.10. Disponibilizar um nutricionista, que será o técnico responsável pela fiscalização e monitoramento das ações da empresa ganhadora, com atribuições descritas nas (Atribuições da Nutricionista);

10.11. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais, dos equipamentos existentes e de todo o material utilizado, bem como exigir da Empresa a reposição imediata do que for danificado ou desgastado pelo uso e da qualidade da alimentação fornecida de acordo com o cardápio aprovado previamente neste projeto;

PÁRAGRAFO ÚNICO – a contratante reserva-se o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato no caso de inobservância pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

**11. CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA – DA VISITA TÉCNICA FISCALIZADORA**

# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

**11.1.** A empresa ganhadora deverá se submeter a visitas técnicas e fiscalizadoras periódicas feitas pela Equipe Técnica, designada por portaria, durante a vigência do contrato, a fim de fiscalizar o funcionamento de todo processo de fornecimento das refeições, conhecer e fiscalizar fluxo de atendimento, além de outras informações adicionais necessárias ao bom funcionamento da empresa ganhadora.

## **12. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FISCALIZAÇÃO.**

**12.1.** A fiscalização/ gestão da execução do fornecimento das refeições prontas tipo marmitex, estará a cargo das Secretarias Municipais, por intermédio de servidores, designados para tal finalidade, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

**SECRETARIA MUN. DE SAÚDE:** Silvio Costa Garcez – Mat. nº 4763-1

## **13. CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666/1993 que será aplicada de forma subsidiária, conforme define o art. 9º da 10.520/10, o licitante/adjudicatário que:

- a) Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) Não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- e) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f) Não mantiver a proposta;
- g) Cometer fraude fiscal;
- h) Comportar-se de modo inidôneo;

**13.2.** O atraso injustificado ou retardamento na prestação de serviços objeto deste certame sujeitará a empresa, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o art. Nº 86, da Lei Nº 8666/93.

**13.3.** A multa prevista neste ITEM será descontada dos créditos que a contratada possuir com a Prefeitura Municipal de Balsas/MA, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, inclusive com as multas previstas.

**13.4.** A inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas, nos termos do artigo Nº 87, da Lei Nº 8.666/93:

- a) Advertência por escrito;
- b) Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Balsas/MA, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Sendo que em caso de inexecução total, sem justificativa aceita pela Administração da Prefeitura Municipal de Balsas/MA, será aplicado o limite máximo temporal previsto para a penalidade 05 (cinco) anos;

# PREFEITURA DE **BALSAS**

Continua a construção da cidade que queremos.

e) Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do art. N° 87 da Lei N° 8.666/93, c/c art. N° 7° da Lei N° 10.520/02 e art. N° 14 do Decreto N° 3.555/00.

13.5. Do ato que aplicar a penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-lo devidamente informado para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

13.6. Serão publicadas na Imprensa Oficial do Município de Balsas/MA as sanções administrativas previstas neste termo de referência, inclusive a reabilitação perante a Administração Pública.

13.7. **DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO** - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida à subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

**I - PARA OS PROPÓSITOS DESTA CLÁUSULA, DEFINEM-SE AS SEGUINTE PRÁTICAS:**

a) **PRÁTICA CORRUPTA:** Oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;

b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** A falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;

c) **PRÁTICA CONCLUÍDA:** Esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) **PRÁTICA COERCITIVA:** Causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.

e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:** Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – RESCISÃO.**

**14.1. O PRESENTE TERMO DE CONTRATO PODERÁ SER RESCINDIDO:**

14.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

14.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

14.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.4. O TERMO DE RESCISÃO SERÁ PRECEDIDO DE RELATÓRIO INDICATIVO DOS SEGUINTE ASPECTOS, CONFORME O CASO:

14.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

#### **15. CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – VEDAÇÕES.**

15.1. É VEDADO À CONTRATADA:

15.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

15.1.2. Interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### **16. CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES.**

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

#### **17. CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS.**

17.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

#### **18. CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO.**

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

PREFEITURA DE  
**BALSAS**

Continua a construção da cidade que queremos


**19. CLAUSULA DÉCIMA NONA – FORO.**

19.1. É eleito o Foro da Comarca de Balsas/MA para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Balsas/MA, 18 de maio de 2022

  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
RAYLSON FELIX BARROS  
CONTRATANTE

  
DEGUST BUFFET E RESTAURANTE EIRELI  
JOSÉ AMARILDO BEZERRA DE SOUZA  
CONTRATADA

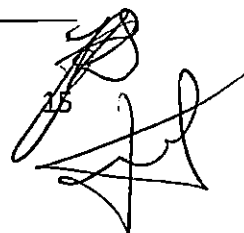
# PREFEITURA DE BALSAS

Continua a construção da cidade que queremos

Anexo					
HBU - SERVIDORES					
Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
1/2	Fornecimento de refeição tipo: café da manhã, acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; e manteiga (verificar descrição no cardápio)	UND	11.920	R\$13,30	R\$ 158.536,00
3/4	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; salada/verduras; 2 tipos de proteína.	UND	12.272	R\$15,30	R\$187.761,60
5/6	Fornecimento de refeição tipo: jantar, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco ou arroz com feijão; macarrão, 1 tipo de proteína, 1 tipo de salada.	UND	3.168	R\$14,30	R\$ 45.302,40

Anexo					
HBU - PACIENTES					
Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
9/10	Fornecimento de refeição tipo: café da manhã, acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; e manteiga e frutas <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA.</b>	UND	14.400	R\$13,30	R\$ 191.520,00
11/12	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; 2 tipos de salada/verduras; 2 tipos de proteína. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA</b>	UND	17.600	R\$18,30	R\$ 322.080,00
13/14	Fornecimento de refeição tipo: jantar, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco; feijão; massa, 2 tipos de verdura/salada; 1 tipo de proteína, <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA</b>	UND	16.800	R\$ 16,40	R\$ 275.520,00
15/16	Fornecimento de refeição tipo: lanche, acondicionado e transportado em embalagem apropriada que deverá conter no mínimo: suco natural; vitamina de frutas, café; 3 variedades de salgados em geral; bolo doce; frutas. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA</b>	UND	21.680	R\$13,20	R\$ 286.176,00

Anexo					
SAMU - SERVIDORES					



# PREFEITURA DE BALSAS

- Continua a construção da cidade que queremos

Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
1/2	Fornecimento de refeição tipo: café da manhã, acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; e manteiga (verificar descrição no cardápio)	UND	2.720	R\$13,30	R\$ 36.176,00
3/4	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; salada/verduras; 2 tipos de proteína.	UND	2.880	R\$15,30	R\$ 44.064,00
5/6	Fornecimento de refeição tipo: jantar, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco ou arroz com feijão; macarrão, 1 tipo de proteína, 1 tipo de salada.	UND	2.720	R\$14,30	R\$ 38.896,00

## Anexo

### UPA - SERVIDORES

Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
1/2	Fornecimento de refeição tipo: café da manhã, acondicionado e transportado em embalagem tipo marmitex de alumínio nº 8. Cada marmitex deverá conter no mínimo: café; leite; chá; 3 variedades de pães/bolos; e manteiga (verificar descrição no cardápio)	UND	4.000	R\$13,30	R\$ 53.200,00
3/4	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; salada/verduras; 2 tipos de proteína.	UND	5.600	R\$15,30	R\$ 85.680,00
5/6	Fornecimento de refeição tipo: jantar, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco ou arroz com feijão; macarrão, 1 tipo de proteína, 1 tipo de salada.	UND	1.920	R\$14,30	R\$ 27.456,00

## Anexo

### UPA - PACIENTES

Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
11/12	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio nº 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; 2 tipos de salada/verduras; 2 tipos de proteína. <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA</b>	UND	3.200	R\$18,30	R\$ 58.560,00



# PREFEITURA DE **BALSAS**

Continua a construção da cidade que queremos

13/14	Fornecimento de refeição tipo: jantar, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio n° 8. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco; feijão; massa, 2 tipos de verdura/salada; 1 tipo de proteína, <b>OBS.: DEVE-SE SEGUIR A ORIENTAÇÃO DA NUTRICIONISTA</b>	UND	3.200	R\$ 16,40	R\$ 52.480,00
-------	---	-----	-------	-----------	---------------

Anexo					
IMUNIZAÇÃO - SERVIDORES					
Item	Especificação	Unid	Quant.	Valor Registrado R\$	
				Unitário	Total
3/4	Fornecimento de refeição tipo: almoço, refeição transportada acondicionada em marmitex de alumínio n° 9. Cada Marmitex deverá conter no mínimo: arroz branco, feijão, massa; salada/verduras; 2 tipos de proteína.	UND	2.300	R\$15,30	R\$ 35.190,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 1.898.598,00</b>	

17 