



Fundação Educacional do Município de Assis  
Campus "José Santilli Sobrinho"

## TERMO DE REFERÊNCIA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

### 1. OBJETO

1.1. Esta licitação tem por finalidade *REGISTRO DE PREÇO PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, ALMOÇO E JANTAR, AOS PACIENTES E ACOMPANHANTES DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE ASSIS "UPA RUY SILVA"*, conforme descrição completa e quantificação abaixo:

| ITEM | QTD    | UN      | REFERÊNCIA   | ESPECIFICAÇÃO  |
|------|--------|---------|--------------|--|
| 01   | 25.000 | UNIDADE | ALMOÇO/JANTA | <p>REFEIÇÃO (TIPO SOPA): CANJA DE GALINHA, SOPA DE LEGUMES COM MÚSCULO E MASSA; SOPA MINISTRONE COM FRANGO E OU CARNE BOVINA, SOPA DE BATATA COM CENOURA, COUVE E CARNE BOVINA.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• AS CARNES (BOVINA OU AVE) PARA AS SOPAS. <b>DEVERÃO</b> SER SEM OSSO E PESO DE 130GR;</li><li>• OS LEGUMES DAS SOPAS. <b>DEVERÃO</b> SER VARIADOS E COM PESO DE 100GR;</li><li>• O ARROZ OU MACARRÃO DA SOPA. <b>DEVERÁ</b> SER DE 150GR;</li><li>• O PÃO <b>DEVERÁ</b> SER DO FRANCÊS, D'ÁGUA OU DO TIPO HOTDOG COM PESO DE 50G;</li></ul> <p>* OS TIPOS DE CARNES A SEREM CONSUMIDOS, BEM COMO AS GUARNIÇÕES DEVERÃO SER DE 1ª QUALIDADE.</p> <p>* TEMPEROS – ÓLEO DE SOJA / SAL REFINADO / LIMÃO / ORÉGANO / CHEIRO VERDE / ALHO / CEBOLA / EXTRATO DE TOMATE / ETC.</p> <p>* NÃO UTILIZAR EM HIPÓTESE ALGUMA TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS E OU *CORANTES CONSERVANTES ARTIFICIAIS.</p> <p>*A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER UM CARDÁPIO ELABORADO POR NUTRICIONISTA</p> |

### 1.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1.2.1. A necessidade de contratação é de natureza comum, pois envolve a aquisição de serviços de fornecimento de refeições, que são considerados bens e serviços comuns.



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
**Campus “José Santilli Sobrinho”**

**1.2.2.** O objetivo da contratação é garantir um fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade de refeições para os pacientes e acompanhantes da UPA Ruy Silva, contribuindo para a recuperação dos pacientes e o bem-estar dos acompanhantes durante o período de permanência na unidade.

**1.3. Requisitos Necessários à Contratação:**

**1.3.1.** Fornecimento de refeições balanceadas e adequadas às necessidades nutricionais dos pacientes e acompanhantes.

**1.3.2.** As refeições devem ser preparadas e entregues de acordo com as normas sanitárias vigentes.

**1.3.3.** As refeições devem ser entregues na UPA Ruy Silva, nos locais e horários previamente estabelecidos pela coordenação administrativa.

**1.3.4.** Manter o controle de higiene e temperatura dos alimentos durante todo o processo de preparo e transporte.

**1.3.5.** Substituir, sem custo adicional, qualquer refeição que não atenda às especificações técnicas ou que estejam em desacordo com as condições de higiene e qualidade.

**1.3.6.** As refeições serão recebidas provisoriamente para verificação de conformidade com as especificações contratuais.

**1.3.7.** O recebimento definitivo ocorrerá após a confirmação da qualidade e quantidade das refeições entregues.

**1.3.8.** A empresa contratada deve garantir a qualidade das refeições fornecidas, bem como a pontualidade na entrega.

**1.3.9.** A empresa deve estar disponível para resolver quaisquer problemas relacionados à qualidade das refeições ou à entrega, garantindo a continuidade do serviço.

**1.3.10.** Diante da necessidade contínua e significativa de fornecimento de refeições para os pacientes e acompanhantes da UPA, a contratação de serviços especializados via Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão Presencial, se mostra a alternativa mais adequada e eficiente. Tal medida garantirá o cumprimento das responsabilidades pactuadas no Termo de Convênio Nº 001/2022, assegurando a qualidade do atendimento prestado e o bem-estar dos usuários do serviço de saúde municipal.

## **2. JUSTIFICATIVAS**

### **2.1. DA NECESSIDADE**

**2.1.1.** Em conformidade com o Termo de Convênio Nº 001/2022, firmado entre a Fundação Educacional do Município de Assis (FEMA) e a Prefeitura Municipal de

Assis, a FEMA assumiu a responsabilidade pelo abastecimento de material médico hospitalar, medicamentos, insumos e todo o material necessário para a execução das ações e serviços pactuados. Parte dessas responsabilidades envolve o fornecimento de nutrição adequada aos pacientes atendidos pela Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e seus respectivos acompanhantes.

**2.1.2.** A UPA tem o dever de acolher usuários e seus familiares, proporcionando um atendimento resolutivo e de alta qualidade a pacientes acometidos por quadros agudos ou agudizados. Um aspecto crucial desse atendimento é o fornecimento de refeições balanceadas tanto para os pacientes quanto para os acompanhantes que, por vezes, permanecem longos períodos na unidade devido à espera por encaminhamentos a serviços hospitalares de maior complexidade, regulados pela Central de Regulação e Ofertas de Serviços de Saúde (CROSS).

**2.1.3.** Nos últimos 12 meses, a UPA registrou uma média mensal de 15.791 refeições servidas, o que evidencia uma demanda contínua e significativa. Essa estatística sublinha a necessidade de um fornecimento constante e eficiente de refeições, garantindo que todos os pacientes e acompanhantes recebam a nutrição necessária durante seu período de permanência na unidade.

**2.1.4.** A nutrição adequada é essencial não apenas para a recuperação dos pacientes, mas também para o bem-estar dos acompanhantes. Uma alimentação balanceada e regular contribui para a melhora dos quadros clínicos dos pacientes e proporciona aos acompanhantes as condições necessárias para prestar o suporte emocional e físico indispensável aos enfermos.

**2.1.5.** Considerando a necessidade de garantir um fornecimento contínuo, eficiente e de qualidade de refeições para os pacientes e acompanhantes da UPA, propõe-se a realização da contratação de empresa especializada por meio do Sistema de Registro de Preços, utilizando a modalidade Pregão, na forma presencial, conforme prevê a Lei Federal nº 14.133/2021.

**2.1.6.** A escolha pela modalidade de Registro de Preços visa proporcionar maior economicidade, eficiência e transparência ao processo, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa, além de assegurar a flexibilidade e agilidade na aquisição dos serviços conforme a demanda real. A forma presencial do Pregão garante uma maior competitividade e ampla participação dos fornecedores, favorecendo a obtenção de preços justos e condições contratuais mais benéficas à Administração Pública.

**2.1.7.** Diante da necessidade contínua e significativa de fornecimento de refeições para os pacientes e acompanhantes da UPA, a contratação de serviços

especializados via Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão Presencial, se mostra a alternativa mais adequada e eficiente. Tal medida garantirá o cumprimento das responsabilidades pactuadas no Termo de Convênio Nº 001/2022, assegurando a qualidade do atendimento prestado e o bem-estar dos usuários do serviço de saúde municipal.

## **2.2. DO FORNECIMENTO**

**2.2.1.** O fornecimento será parcelado, por demanda – mediante solicitação –, nos termos da alínea "b" do inciso V do artigo 40 da Lei Federal nº 14.133/2024.

## **2.3. DA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**2.3.1.** A presente contratação, conforme apontado em documento de oficialização de demanda, se dará por meio de registro de preço em virtude da possibilidade de aquisições parceladas, conforme priorização do órgão e de acordo com disponibilização orçamentária à época das aquisições, facilitando o atendimento às demandas em controle de estoque, celeridade e uniformidade das aquisições.

**2.3.1.1.** Segundo Marçal, "*o sistema de registro de preços é uma das soluções mais adequadas para assegurar a flexibilização em contratações administrativas*" (JUSTEN FILHO, Marçal: Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 16ª edição, p. 251).

**2.3.2.** Considerando esse regime, as quantidades e valores constituem mera estimativa, não sendo, em hipótese alguma, compromissos futuros para o ÓRGÃO GERENCIADOR, razão pela qual não poderão ser exigidos nem considerados como quantidades e valores para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do ÓRGÃO GERENCIADOR, sem que isso justifique qualquer indenização à Detentora da ARP.

## **2.3. DA ESCOLHA DA MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO**

**2.3.1. Modalidade de Licitação:** considerando-se que a solução a ser adquirida encontra-se facilmente no mercado, ou seja, possuem especificações usuais, podendo definir seus padrões de desempenho, características e qualidades de forma objetiva, garantindo assim competitividade para seu fornecimento e implementação, são, portanto, considerados bens comuns, o que justifica a realização da modalidade Pregão.

**2.3.2. Tipo de licitação:** para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, em conformidade com a Lei 14.133/2021, art.33, I.

**2.3.3. Justificativa para a escolha do pregão presencial:** Esta justificativa visa assegurar o estrito cumprimento da Lei Federal nº 14.133/2021. O objetivo é fundamentar a escolha do Pregão Presencial como modalidade licitatória,



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
**Campus “José Santilli Sobrinho”**

considerando as especificidades do objeto e as vantagens inerentes a este formato, dentro dos limites legais vigentes.

**I - Motivação para o Uso do Pregão Presencial**

A escolha pelo Pregão Presencial foi pautada por uma análise detalhada das características do objeto licitado – fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar) – cuja entrega precisa ser contínua, segura e dentro de padrões de qualidade rigorosos, essenciais para a manutenção do bem-estar e saúde dos pacientes e acompanhantes da UPA Ruy Silva. A proximidade dos fornecedores da região é vital para assegurar uma logística eficiente, minimizando riscos de atrasos ou interrupções no fornecimento, o que poderia impactar diretamente o atendimento na unidade de saúde.

De acordo com o Art. 17, § 2º, da Lei 14.133/2021, as licitações devem ser realizadas preferencialmente na forma eletrônica, mas a forma presencial é permitida, desde que devidamente justificada. A justificativa para a escolha do Pregão Presencial reside na necessidade de garantir a qualidade e a adequação do fornecimento das refeições, além de facilitar a comunicação imediata entre os responsáveis pela contratação e os fornecedores, assegurando que eventuais ajustes ou correções sejam feitos de forma rápida e eficiente.

**II - Fundamentação Jurídica e Benefícios do Pregão Presencial**

O Pregão Presencial, conforme autorizado pela Lei 14.133/2021, oferece a vantagem de uma contratação mais ágil, permitindo maior controle sobre a habilitação dos licitantes e evitando propostas que possam comprometer a qualidade e continuidade do serviço. Essa modalidade proporciona também um ambiente onde as condições de habilitação e as características das propostas podem ser verificadas de maneira mais eficaz e imediata, o que é crucial para a natureza sensível do fornecimento de refeições em uma unidade de saúde.

A proximidade geográfica dos fornecedores, facilitada pela escolha do Pregão Presencial, é estratégica, pois permite uma resposta rápida a qualquer necessidade emergente da UPA Ruy Silva, contribuindo para a segurança alimentar e a continuidade dos serviços prestados. Além disso, o Pregão Presencial permite maior interação e negociação durante as sessões de lances, possibilitando que a Administração obtenha condições mais vantajosas, sem comprometer a competitividade.

**III - Conformidade com os Princípios Legais**

O rito procedimental do Pregão Presencial segue rigorosamente o disposto na Lei 14.133/2021, respeitando os princípios da publicidade, economicidade e eficiência,

além de assegurar o direito de prioridade para Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais (MEI), conforme estabelecido nos Artigos 42 a 46 da Lei Complementar nº 123/2006 e Art. 60, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

A modalidade também cumpre as exigências de transparência, com a gravação em áudio e vídeo da sessão pública, conforme previsto no Art. 17, § 2º, da Lei 14.133/2021, garantindo a lisura do processo licitatório.

#### **IV - Conclusão**

A escolha do Pregão Presencial para o registro de preços e fornecimento de refeições prontas se justifica pela necessidade de uma contratação que assegure a qualidade, a segurança e a continuidade dos serviços prestados pela UPA Ruy Silva. A FEMA, ao optar por esta modalidade, exerce seu poder discricionário de forma fundamentada, atendendo às exigências legais e às necessidades operacionais da unidade, sem comprometer a competitividade e garantindo que a proposta mais vantajosa seja selecionada.

#### **2.4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**2.4.1.** A necessidade contínua e significativa de fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes da UPA, conforme detalhado na justificativa da contratação, requer a adoção de um critério de julgamento que maximize a eficiência, economicidade e qualidade dos serviços contratados. Nesse sentido, a escolha do critério de julgamento por item e valor unitário se mostra a mais adequada.

**2.4.2.** O critério de julgamento por item e valor unitário permite uma maior precisão na avaliação das propostas. Cada item (tipo de refeição, por exemplo) pode ser avaliado individualmente, garantindo que a Administração Pública selecione as melhores ofertas para cada categoria específica de serviço. Isso é especialmente importante em contratos de alimentação, onde a variedade e a qualidade dos itens podem variar significativamente entre os fornecedores.

**2.4.3.** Ao adotar o julgamento por item e valor unitário, amplia-se a competitividade do processo licitatório. Fornecedores que possuam vantagens competitivas em determinados itens (como café da manhã, almoço, jantar, lanches) podem oferecer preços mais atrativos para esses itens específicos, mesmo que não sejam competitivos em outros. Isso incentiva uma maior participação de fornecedores, resultando em propostas mais vantajosas para a Administração.

**2.4.4.** O critério de julgamento por item e valor unitário tende a resultar em maior economicidade. A possibilidade de escolher a melhor oferta para cada item permite a combinação de propostas mais vantajosas, reduzindo o custo global do contrato sem comprometer a qualidade dos serviços. Isso é particularmente importante em um

contexto de demanda contínua e significativa como o da UPA, onde a eficiência no uso dos recursos públicos é fundamental.

**2.4.5.** A nutrição adequada é essencial para a recuperação dos pacientes e o bem-estar dos acompanhantes, conforme destacado anteriormente. Ao permitir a seleção de fornecedores especializados em diferentes tipos de refeição, o critério por item e valor unitário assegura que cada categoria de alimento atenda aos padrões de qualidade necessários, contribuindo diretamente para a eficácia do atendimento na UPA.

**2.4.6.** A utilização do critério de julgamento por item e valor unitário também facilita a gestão e o controle do contrato. A Administração pode monitorar individualmente o cumprimento das obrigações contratuais para cada item, garantindo maior transparência e responsabilidade por parte dos fornecedores. Isso facilita a identificação de eventuais problemas e a adoção de medidas corretivas, se necessário.

Diante dos argumentos apresentados, o critério de julgamento por item e valor unitário se revela a alternativa mais adequada para a contratação de serviços de alimentação para a UPA. Essa abordagem promove maior precisão, competitividade, economicidade e qualidade na seleção das propostas, além de facilitar a gestão e o controle do contrato, assegurando que a Administração Pública atenda plenamente às necessidades nutricionais dos pacientes e acompanhantes, conforme estabelecido no Termo de Convênio Nº 001/2022 e em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021.

## **2.5. TRATAMENTO DIFERENCIADO PARA ME E EPP (LC Nº 123/06 c/ alt. LC Nº 147/14)**

### **2.5.1. Do fundamento legal:**

**Art. 49.** Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:

[...]

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

**2.5.2.** A lei exige que o tratamento diferenciado se mostre vantajoso, o que significa: i) pagar o melhor preço, aliado à ii) melhor opção para a Administração Pública.

**2.5.3.** O melhor preço é aquele que tem como baliza ampla pesquisa de preços, elaborada não só a partir dos valores praticados na região.

**2.5.4.** Observa-se que estão na balança dois princípios de peso constitucional: de um lado o sistema de proteção ao pequeno negócio e de outro a economicidade, pois não

pode a Administração Pública incorrer em prejuízo econômico para fazer valer uma política pública. Ademais, a economicidade vem acompanhada da escolha mais benéfica sob o ângulo dos melhores resultados para a Administração, pois não há valia alguma se perseguir tão somente o menor preço se o objeto não se prestar à melhor utilidade.

**2.5.5.** Nos dizeres do ilustre professor Marçal Justen Filho trata-se da equação custo-benefício. O mestre leciona, ainda, que *“a vantajosidade abrange a economicidade, que é uma manifestação do dever de eficiência. (...) A economicidade impõe a adoção da solução mais conveniente e eficiente sob o ponto de vista da gestão dos recursos públicos. Toda atividade administrativa comporta um enfoque sob o prisma do custo-benefício.”*

**2.5.6.** Desta forma, visando evitar o fracionamento do item em prejuízo à economia de escala e a conseqüente busca da proposta mais vantajosa para administração pública, não será aplicável ao presente certame o disposto do Art. 48, I e III da Lei Complementar nº 123/06, porém mantendo o tratamento diferenciado nos demais aspectos compatíveis.

### **3. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E ENTREGA DO OBJETO**

**3.1.** As entregas serão realizadas na Unidade de Pronto Atendimento de Assis “UPA Ruy Silva”, no endereço Rua Osmar Luchini, 670 – Bairro: Jd. Aeroporto, no município de Assis/SP, CEP 19813-178.

**3.2.** As refeições serão solicitadas com 1 (uma) hora de antecedência, pela responsável pela Copa, nas quantidades necessárias para suprir as demandas de almoço e jantar.

**3.2.1.** A média de refeições solicitadas à contratada varia de 30 a 90 refeições/dia, não sendo possível defini-las com precisão até o momento do pedido.

**3.2.1.1.** A sazonalidade das doenças pode implicar no aumento ou diminuição dos pedidos de refeições.

**3.3.** Do transporte e entrega das refeições não haverá qualquer ônus à contratante, ficando esta logística por conta da contratada.

**3.4.** As refeições serão solicitadas e entregues nos seguintes horários:

| DIURNO (ALMOÇO)  |            | VESPERTINO (JANTA) |            |
|--|------------|--------------------|------------|
| SOLICITAÇÃO  | ENTREGA    | SOLICITAÇÃO        | ENTREGA    |
| ATÉ ÀS 10H   | ATÉ ÀS 11H | ATÉ ÀS 17H         | ATÉ ÀS 18H |
| <i>** As refeições serão servidas de segunda a segunda-feira, independentemente de sábado ou domingo, feriados ou ponto facultativos, nos horários de almoço e jantar.</i> |            |                    |            |

### **3.5. DAS EMBALAGENS**



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
**Campus "José Santilli Sobrinho"**

**3.5.1.** As embalagens destinadas às refeições devem ser de isopor, com tampa devidamente lacrada e utensílios descartáveis de boa qualidade, sendo seu peso de 400/4500GR, mais o pão a ser servido por refeição.

**3.5.2.** As embalagens deverão ser descartáveis, em polipropileno (PP) e deverão atender as Resoluções N° 51 de 26 de novembro de 2010, N° 52 de 26 de novembro de 2010 e N° 105 de 19 de maio de 1999 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), onde constam as disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos e seus anexos.

**3.5.2.1.** As embalagens também deverão atender a Resolução n° 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

#### **4. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

**4.1.** Em hipótese alguma será aceita a entrega parcial do quantitativo solicitado do item.

**4.2.** A fiscalização da CONTRATADA incumbirá à pessoa responsável nomeada pela FEMA – Fundação Educacional do Município de Assis.

**4.3.** O objeto da licitação será recebido provisoriamente mediante recibo ou termo circunstanciado.

**4.4.** O recebimento definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade e correção dos itens adquiridos.

**4.5.** Caso não corresponda à qualidade exigida no edital, o produto será recusado e deverá ser substituído imediatamente.

**4.5.1.** Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à licitante vencedora as penalidades previstas no item 15 deste Edital, bem como o disposto na Lei federal n° 8.078 de 11/09/90 "Código de Defesa do Consumidor".

#### **5. DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO**

**5.1.** O fornecimento de refeições aos pacientes da Unidade de Pronto Atendimento de Assis "UPA Ruy Silva" tem caráter continuado, logo, a contratação será efetivada por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme necessidade e possibilidade legal.

#### **6. FORMA DE PAGAMENTO**

**6.1.** O pagamento relativo à cada parcela será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, após o recebimento definitivo do produto e apresentação do respectivo documento fiscal.

**6.2.** O documento fiscal que apresentar incorreções será devolvido à Detentora e seu



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
***Campus “José Santilli Sobrinho”***

vencimento ocorrerá no mesmo prazo contido do item acima, contado da data de apresentação correta do documento fiscal.

**6.3.** O pagamento será efetuado:

**6.3.1.** mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Detentora, que deverá indicar o número de sua conta corrente e agência correspondente;

**6.3.2.** através de boleto bancário, devendo nesse caso a nota estar acompanhada do boleto bancário, não sendo admitida cobrança pela emissão do boleto.

**6.4.** Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais principais ou acessórias por parte da detentora/contratada, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados “pro rata tempore”, em relação ao atraso verificado.

**6.5.** Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas com as aquisições oriundas da presente Ata de Registro de Preços irão onerar o orçamento da FEMA existentes no exercício em curso.

**6.6.** A dotação orçamentária será indicada no momento de cada contratação.

**6.7.** Para o exercício seguinte, se for o caso, a FEMA se obriga em consignar em sua peça orçamentária os recursos necessários em valor suficiente.

## **7. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**7.1.** A contratada deverá dispor de profissional técnico capacitado (nutricionista) devidamente registrado em órgão da classe para elaboração das dietas.

**7.1.1.** A dieta deverá ser disponibilizada à UPA para aprovação, emenda ou correção, e só após sua aprovação poderá ser efetivada.

**7.2.** O fornecimento das refeições deverá ser prestado durante toda semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

**7.3.** Preparar e transportar a alimentação para as dependências da UPA nos horários estabelecidos, diariamente.

**7.4.** Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com normas vigentes.

**7.5.** Fornecer todo material descartável necessário.

**7.6.** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado na execução do fornecimento da alimentação.

**7.6.1.** O Conselho Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Saúde de Assis e FEMA poderão visitar as instalações da Contratada sem prévio aviso, a fim de verificar as condições e instalações do local do preparo das refeições.

## **8. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE**



**Fundação Educacional do Município de Assis**  
**Campus “José Santilli Sobrinho”**

**8.1.** A contratante deverá efetuar os pagamentos na forma e condições estabelecidas no contrato;

**8.2.** A contratante deverá supervisionar a execução dos serviços/fornecimento através do Setor Administrativo da Unidade, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela e intervindo quando necessário.

**8.3.** Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e todo material utilizado pela contratada.

## **9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

**9.1.** Este termo de referência foi elaborado a partir do Documento de Formalização de Demanda encaminhado pela Coordenação Administrativa da UPA Ruy Silva, considerando os quantitativos estimados de refeições prontas para o período de 12 (doze) meses.

**9.2.** Não serão permitidos a subcontratação total ou parcial do objeto licitado, sob pena de rescisão contratual e sanções estabelecidas na legislação em vigor.

Assis, 19 de agosto de 2024.

Nivaldo Aparecido de Melo  
Coordenador administrativo – FEMA

João Vitor Perandr  da Silva  
Coordenador Administrativo – UPA

Eduardo Aparecido de Souza  
Chefe de Se o.

Juliana Santos De Nigris Batista  
Chefe de Se o