

## TERMO DE REFÊRENCIA – LOTE 26

### 1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições preparadas e transportadas – desjejum, almoço, lanche e jantar – destinadas aos colaboradores, pacientes e acompanhantes da Unidade de Pronto Atendimento – UPA Norte, em Betim/MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

### 2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação é necessária para assegurar a plena operacionalização da UPA Norte, em conformidade com o Contrato de Gestão FMS nº 01/2025, celebrado entre o Instituto Nacional de Amparo à Modernização da Gestão Pública – IMODERNIZAR e o Município de Betim.

O fornecimento regular de alimentação balanceada constitui medida essencial para a continuidade e eficiência dos serviços de urgência e emergência, garantindo condições adequadas aos profissionais de saúde em regime ininterrupto, bem como o atendimento digno a pacientes e acompanhantes. A ausência desse serviço comprometeria a efetividade da assistência prestada e colocaria em risco a proteção da vida e da integridade física dos usuários do SUS.

Nesse sentido, o referido fornecimento constitui condição *sine qua non* para o cumprimento das metas assistenciais pactuadas e para a efetivação do direito fundamental à saúde, consagrado no artigo 6º e no artigo 196 da Constituição Federal de 1988.

### 3. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO E QUANTITATIVOS ESTIMADOS

A prestação do serviço de alimentação hospitalar deverá obedecer às seguintes condições e especificações técnicas.

#### 3.1 Produção das Refeições

Todas as refeições deverão ser integralmente preparadas pela CONTRATADA em sua unidade de produção própria (cozinha industrial), devidamente licenciada e em

conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes. O processo de preparo deverá observar rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, conforme estabelecido nas Resoluções RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA, ou normas que venham a substituí-las.

### **3.2 Estrutura de apoio na UPA Norte**

A CONTRATADA deverá providenciar, nas dependências da UPA Norte, a instalação de estrutura mínima de apoio, destinada a pequenos preparos, reaquecimento, armazenamento e distribuição das refeições, composta, no mínimo, por:

- Freezer para conservação de alimentos congelados;
- Geladeira para armazenamento de produtos perecíveis;
- Fogão industrial para pequenos preparos e reaquecimento;
- Carrinho térmico para acondicionamento, transporte e manutenção da temperatura das refeições;
- Utensílios de cozinha, equipamentos e materiais indispensáveis ao correto funcionamento da cozinha de apoio;
- Estrutura de self-service (quente e frio) para o refeitório - Rampa quente para 04 (quatro) cubas grandes e rampa fria para 04 (quatro) cubas pequenas.
- Mesas e cadeiras adequadas para os usuários do refeitório da UPA;
- Identidade visual padronizada do refeitório;
- Catraca de acesso, sob responsabilidade da CONTRATADA, para controle e segurança;
- 02 “Refresqueiras” com divisória com 15 litros cada (sendo uma ofertando suco à tarde inteira e a noite).
- Demais equipamentos que se façam necessários para a plena execução do objeto.
- Materiais de higienização e limpeza necessários à manutenção da área da cozinha e dos utensílios.

### **3.3 Recursos humanos, supervisão técnica e composição da equipe**

3.3.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar equipe mínima para a execução dos serviços, composta por:

- Nutricionista responsável técnica (RT): 01 profissional, regularmente inscrita no conselho profissional competente, compartilhada entre as duas unidades (UPA Norte e UPA Alterosas), responsável pela elaboração e aprovação dos cardápios, supervisão do preparo e cumprimento das normas sanitárias e nutricionais;
- Copeiras: 04 profissionais, destinadas às atividades de higienização, organização, apoio operacional e atendimento no refeitório.

Escala das Copeiras (12x36):

- Das 07h às 19h → 01 copeira;
- Das 10h às 22h → 01 copeira.

### **3.4 Transporte das refeições**

3.4.1 O transporte das refeições deverá ser realizado em recipientes térmicos apropriados (hot box), que garantam a manutenção da temperatura segura dos alimentos (quente ou fria, conforme o tipo de preparação), até o momento da entrega na unidade.

3.4.2 Os recipientes devem ser higienizados diariamente, possuir vedação adequada e atender às exigências de controle térmico e sanitário.

3.4.3 O transporte será realizado em veículos exclusivos para alimentos, devidamente higienizados, monitorados e com controle de temperatura.

### **3.5 Composição das Refeições**

#### **3.5.1 Café da Manhã e Lanche da Tarde**

Serão destinados a pacientes, acompanhantes e funcionários (sendo o lanche da tarde também fornecido aos funcionários), contendo:

- Bebidas: café tradicional (livre), leite integral e chá (livre).

- Alimentos (01 opção): pão de sal com ou sem margarina; pão doce com ou sem margarina; ou bolinho caseiro.

### 3.5.2 Almoço e Jantar

Serão destinados a pacientes, acompanhantes e funcionários, compostos de:

- Prato Principal: 01 opção de proteína animal (porcionada), variando entre carnes bovinas, suínas, aves, pescados e ovos.

Incidência mínima mensal das proteínas:

- Bovinos:  $\geq 30\%$
- Aves:  $\geq 25\%$
- Suínos:  $\geq 15\%$
- Pescados:  $\geq 15\%$
- Ovos:  $\leq 15\%$  (somente como alternativa ou complemento).

É vedada a repetição do mesmo gênero proteico em dois dias consecutivos.

- Guarnição (01 tipo): verduras, legumes, farináceos ou massas.
- Básico: arroz e feijão, podendo o feijão ser carioca, preto, tropeiro ou tutu.
- Saladas (03 tipos): hortaliças, frutas, verduras e legumes.
- Sobremesa (01 por dia): doces caseiros, industrializados ou frutas da época.
- Bebida: suco industrializado de frutas (livre).

Acompanhamentos: óleo composto, sal, molho de pimenta, molho de alho, limão, vinagre e farinha de mandioca.

### 3.5.3 Critérios Gerais do Cardápio

O cardápio mensal deverá ser apresentado à fiscalização com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, contendo a distribuição das proteínas conforme percentuais estabelecidos, devendo ser previamente aprovado.

Alterações somente poderão ocorrer com anuência expressa da CONTRATANTE.

É vedada a repetição de mesma preparação no intervalo inferior a 5 (cinco) dias.

O cardápio deverá observar a sazonalidade dos gêneros alimentícios, hábitos regionais e restrições alimentares devidamente registradas (alergias, intolerâncias e crenças).

Em datas comemorativas, deverão ser elaborados cardápios diferenciados, previamente aprovados pela fiscalização.

### **3.6 Investimento**

Todo o investimento necessário para a operação dos serviços de entrega e fornecimento das refeições transportadas, cafés e lanches, bem como sua reposição em caso de perdas ou avarias, será de responsabilidade integral da CONTRATADA.

### **3.7 Quantitativo médio das refeições fornecidas**

3.7.1 Os quantitativos que refletem a demanda regular da UPA Norte, e que evidenciam a necessidade de planejamento adequado para garantir a continuidade e suficiência da assistência prestada, apontam para as seguintes médias mensais de fornecimento estimadas:

- 3.180 desjejuns;
- 3.362 almoços;
- 3.123 lanches;
- 2.504 jantares;
- 156 litros de café.

3.7.2 Para as refeições de pacientes (dietas), as pequenas refeições foram consideradas como desjejum ou lanche e as grandes refeições como almoço e jantar, para efeito de unificar os parâmetros.

3.7.3 Nos preços apresentados pela proponente deverão estar inclusos todos os custos, tais como: insumos, máquinas e equipamentos, ferramentas, mantimentos, utensílios em geral, materiais de higienização e limpeza, supervisão, mão de obra direta ou indireta, remuneração da CONTRATADA, equipamentos de segurança, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, despesas financeiras e administrativas, contribuições,

seguros, impostos, taxas, royalties, bem como quaisquer outros custos e despesas necessárias a completa execução do objeto.

3.7.4 Cada refeição deverá ser composta por cardápio previamente aprovado, elaborado por uma nutricionista responsável, observando o equilíbrio nutricional, as necessidades do público-alvo (pacientes, acompanhantes e colaboradores) e as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Saúde e pela contratante.

### **3.8 Horários**

3.8.1 Os quantitativos diários de refeições e os respectivos horários de entrega poderão ser ajustados mediante solicitação do CONTRATANTE, desde que haja comunicação prévia com antecedência mínima acordada entre as partes.

3.8.2 A CONTRATADA deverá manter controle rigoroso do volume de refeições efetivamente entregues, apresentando relatórios periódicos de execução sempre que solicitado pelo CONTRATANTE.

#### **3.8.3 Horários de Fornecimento**

Café da manhã (pacientes e acompanhantes): 08h00 – 08:30;

Café da manhã (funcionário): 08h30 – 09:30;

Almoço (pacientes e acompanhantes): 12h00 – 13h00;

Almoço (funcionários): 12h00 – 13h30;

Lanche da tarde (pacientes e acompanhantes): 15h00 – 15h40;

Lanche da tarde (funcionários): 15h30 – 16h30;

Jantar (pacientes e acompanhantes): 17h45 – 18h45

Jantar (funcionários): 19h30 – 21h00;

Kit lanche (paciente): Fica à disposição na cozinha

### **3.9. Autorização para visita in loco**

3.9.1. Fica autorizado às interessadas visita in loco às dependências da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Norte, com o objetivo de possibilitar o conhecimento prévio das condições reais de execução dos serviços, em especial quanto às instalações e especificações do objeto. A solicitação deverá ser feita via e-mail: [contratos.betim@imodernizar.org.br](mailto:contratos.betim@imodernizar.org.br).

#### **4. VIGÊNCIA E RESCISÃO**

O contrato vigorará a partir da assinatura até 31 de agosto de 2026, nos termos do prazo do CONTRATO DE GESTÃO FMS01/2025, firmado para gestão das Unidades de Pronto Atendimento das Regiões de Saúde I (UPA Norte) e II (UPA Alterosas), com o MUNICÍPIO DE BETIM, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, prorrogando-se automaticamente enquanto este permanecer em vigor, desde que mantida a vantajosidade.

O contrato poderá ser rescindido por qualquer das partes, mediante o aviso prévio de 30 (trinta) dias, sem qualquer ressarcimento pelas parcelas já pagas e sem prejuízo daquelas que estiverem em atraso.

Será considerado justa causa para a rescisão contratual, além dos previstos em lei, independente de aviso, notificação ou interpelação judicial:

- a) Falência, concordata, dissolução ou liquidação de qualquer das partes;
- b) Inadimplência, por uma das partes, de quaisquer obrigações previstas no contrato, salvo em decorrência de caso fortuito ou força maior;
- c) Subcontratação ou cessão parcial ou total deste contrato a terceiros, sem autorização expressa da outra parte;
- d) Descumprimento de qualquer das cláusulas e condições estabelecidas neste instrumento.
- e) O CONTRATO também poderá ser rescindido caso o Contrato de Gestão firmado entre a CONTRATANTE e o MUNICÍPIO DE BETIM, por meio da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, referente as Unidades de Pronto Atendimento das Regiões de Saúde I (UPA Norte) e II (UPA Alterosas), seja rescindido, por qualquer motivo e a qualquer tempo. Neste caso, a CONTRATANTE notificará formalmente a CONTRATADA neste sentido, não

havendo, nesta hipótese cominação de multa ou indenização em razão de tal rescisão antecipada.

## 5. DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

5.1. A proponente deverá apresentar juntamente com a proposta de preço os documentos abaixo descritos:

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado e atualizado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal e/ou Estadual, relativo ao domicílio ou sede da empresa, compatível com o objeto contratual;
- d) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal do Brasil;
- e) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, referente ao Estado da sede ou domicílio da CONTRATADA;
- f) Certidão Negativa de Débitos Municipais, referente ao Município da sede ou domicílio da CONTRATADA;
- g) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida pela Justiça do Trabalho;
- i) Documentos de identificação pessoal do sócio representante legal.

## 6. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado até o dia **20 (vinte)** do mês subsequente à efetiva prestação dos serviços, condicionado à apresentação, pela CONTRATADA, dos seguintes documentos:

- a) Nota Fiscal e Boleto Bancário correspondentes;

- b) Relatório detalhado dos serviços executados ou fatura, devidamente carimbado e assinado pelo responsável da CONTRATADA, atestada por preposto da CONTRATANTE;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal do Brasil;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais, referente ao Estado da sede ou domicílio da CONTRATADA;
- e) Certidão Negativa de Débitos Municipais, referente ao Município da sede ou domicílio da CONTRATADA;
- f) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitida pela Justiça do Trabalho;

6.2. O pagamento será efetuado preferencialmente mediante boleto bancário emitido pela CONTRATADA, admitindo-se, em caráter excepcional, a quitação por meio de PIX ou transferência bancária, desde que em instituição financeira previamente indicada.

6.3. O valor contratual inclui todos os custos diretos e indiretos, seguros, tributos, impostos, taxas, tarifas, encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, bem como quaisquer outras despesas necessárias à plena execução do objeto.

6.4. A CONTRATADA é responsável pela veracidade e correção das informações constantes dos documentos apresentados, não se eximindo de responsabilidade por eventuais erros ou omissões.

6.5. Nenhum pagamento efetuado isentará a CONTRATADA do integral cumprimento de suas responsabilidades contratuais.

6.6. Os pagamentos devidos à CONTRATADA estarão condicionados ao recebimento, pelo CONTRATANTE, dos recursos financeiros repassados pelo Município de Betim, em conformidade com o Contrato de Gestão FMS01/2025, firmado entre as partes.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1. Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações e exigências da CONTRATANTE, bem como todas as disposições constantes do Termo de Referência e do Contrato.

7.2. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da prestação dos serviços, incluindo encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e de seguros, discriminando corretamente os tributos incidentes nas notas fiscais.

7.3. Conduzir a execução dos serviços de acordo com as melhores técnicas profissionais, observando a legislação vigente e o estabelecido contratualmente, sujeitando-se à coordenação e fiscalização da CONTRATANTE, que poderá estabelecer prioridades, propor modificações ou substituir métodos e procedimentos.

7.4. Responder integralmente por quaisquer danos materiais, pessoais ou morais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão da própria CONTRATADA, de seus empregados ou prepostos, arcando com todos os custos, indenizações, processos judiciais e honorários.

7.5. Manter exclusivamente profissionais habilitados, uniformizados, identificados com crachá e em boas condições de higiene (unhas limpas e aparadas, cabelos presos e cobertos, barba feita), afastando e substituindo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, aqueles considerados inaptos ou desqualificados pela CONTRATANTE.

7.6. Nomear um encarregado responsável pela supervisão integral dos serviços, incumbido de verificar o cumprimento das atividades contratadas e manter interlocução direta com a CONTRATANTE.

7.7. Apresentar trabalhadores devidamente selecionados e treinados, incluindo cozinheiras com curso e experiência comprovada.

7.8. Garantir número suficiente de funcionários para o bom andamento dos serviços durante toda a vigência contratual.

7.9. Não interferir, salvo quando necessário à execução dos serviços, nas rotinas administrativas e assistenciais da CONTRATANTE ou no atendimento aos usuários, devendo qualquer intervenção ser previamente comunicada e autorizada.

7.10. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE em prazo hábil, inclusive quanto a atos ou fatos relacionados à execução dos serviços.

7.11. Cumprir integralmente a legislação federal, estadual e municipal aplicável, bem como as normas de segurança e medicina do trabalho, incluindo a Portaria nº 3.214/78 do MTE, a NR-32 e regulamentos internos da unidade.

7.12. Atender, de imediato, às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição de equipamentos ou materiais considerados inadequados ou não conformes.

7.13. Executar os serviços com zelo, diligência e pontualidade, assegurando a produtividade, a qualidade e a satisfação da CONTRATANTE, em conformidade com a legislação ambiental e demais normas aplicáveis.

7.14. Contratar, às suas expensas, todas as modalidades de seguros necessárias à atividade desenvolvida, incluindo seguro de vida para os empregados envolvidos.

7.15. Exibir, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, documentos comprobatórios do cumprimento de suas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, ambientais e técnicas, incluindo exames médicos ocupacionais, licenças, certificados de cursos e habilitações de seus empregados.

7.16. Reconhecer que o contrato não implica em vínculo de solidariedade entre as partes, ficando cada qual responsável pelas obrigações derivadas de suas respectivas atividades, sejam fiscais, trabalhistas, previdenciárias, ambientais ou comerciais.

7.17. Em caso de reclamações trabalhistas, processos judiciais ou administrativos, multas por fiscalizações ou quaisquer ônus relacionados a seus funcionários ou prepostos, requerer a imediata exclusão da CONTRATANTE do polo passivo, assumindo integralmente a responsabilidade pecuniária, incluindo custas, taxas, valores de condenação e honorários advocatícios.

7.18. Comprometer-se a não utilizar mão de obra infantil (ressalvado o aprendiz nos termos da legislação vigente), nem trabalho forçado ou análogo ao escravo, bem como observar integralmente a legislação ambiental e normas de responsabilidade social.

7.19. Acatar e facilitar a ação da fiscalização da CONTRATANTE, assegurando livre acesso às dependências destinadas ao pré-preparo e preparo das refeições, cumprindo integralmente as exigências estabelecidas.

7.20. Efetuar, por sua conta exclusiva e sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, todas as despesas com manutenção e operação dos equipamentos utilizados na execução dos serviços, sendo os preços contratados a única forma de remuneração.

7.21. Proceder, por sua própria conta, à mobilização e desmobilização das instalações necessárias à execução dos serviços, arcando com todos os custos correspondentes.

7.22. Atender ao pagamento de quaisquer adicionais que sejam ou venham a ser devidos aos seus empregados, conforme a legislação aplicável.

7.23. Atender, quando solicitado pela CONTRATANTE, à realização de análises físicas, químicas e microbiológicas das preparações em laboratórios reconhecidos, às expensas da CONTRATADA.

7.24. Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, forma de servir e transporte das refeições, bem como nas instalações, equipamentos e utensílios, providenciando regularmente a limpeza e conservação necessárias.

7.25. Apresentar quinzenalmente à fiscalização da CONTRATANTE, para aprovação, o cardápio básico a ser utilizado, com antecedência mínima de 07 (sete) dias.

7.26. A CONTRATADA deverá providenciar, nas dependências da UPA Norte, a instalação de estrutura mínima de apoio destinada a pequenos preparos, reaquecimento, armazenamento e distribuição das refeições, composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

**7.26.** A CONTRATADA deverá providenciar, nas dependências da UPA Norte, a instalação de estrutura mínima de apoio destinada a pequenos preparos, reaquecimento, armazenamento e distribuição das refeições, composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

7.26.1. Freezer para conservação de alimentos congelados;

7.26.2. Geladeira para armazenamento de produtos perecíveis;

7.26.3. Fogão industrial para pequenos preparos e reaquecimento;

7.26.4. Carrinho térmico para acondicionamento, transporte e manutenção da temperatura das refeições;

7.26.5. Carrinho térmico com dois compartimentos específicos para o transporte de marmitex destinados aos pacientes, garantindo a adequada conservação da temperatura até a entrega;

7.26.6. Utensílios de cozinha, equipamentos e materiais indispensáveis ao correto funcionamento da cozinha de apoio;

7.26.7. Estrutura de self-service (quente e frio), compreendendo rampa quente para 04 (quatro) cubas grandes e rampa fria para 04 (quatro) cubas pequenas;

7.26.8. Mesas e cadeiras adequadas para os usuários do refeitório da UPA;

7.26.9. Identidade visual padronizada do refeitório;

7.26.10. 02 (duas) refresqueiras com divisórias, com capacidade mínima de 15 litros cada, sendo uma destinada ao fornecimento de suco durante a tarde e a outra no período noturno;

7.26.11. Catraca de acesso, sob responsabilidade da CONTRATADA, para controle e segurança;

7.26.12. Demais equipamentos que se façam necessários para a plena execução do objeto;

7.26.13. Materiais de higienização e limpeza necessários à manutenção da área da cozinha e dos utensílios.

7.27. Fornecer alimentos frescos, mantimentos e insumos de qualidade, em condições próprias para consumo, com procedência conhecida e devidamente comprovada.

## **8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

8.1 Efetuar os pagamentos devidos conforme estipulado no contrato e repasses do Contrato de Gestão FMS01/2025

8.2 Designar representante com poderes de supervisão e controle do contrato, que será o responsável pelo relacionamento com a CONTRATADA.

8.3 Orientar, acompanhar e emitir parecer técnico sobre a execução do contrato, verificando o cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações assumidas.

8.4 Exigir a fiel observância das especificações dos termos contratuais, bem como recusar o que não as contemplar, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

8.5 Disponibilizar informações necessárias à execução contratual;

8.6 Notificar a contratada em caso de irregularidades;

8.7 Garantir à CONTRATADA o acesso à área eventualmente cedida para execução dos serviços;

8.8 Disponibilizar autorização para **visita in loco** às dependências da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Norte, com o objetivo de possibilitar o conhecimento prévio das condições reais de execução dos serviços, em especial quanto às instalações e especificações do objeto.

## **9. DOS CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO DA PROPOSTA**

9.1. O critério para julgamento da proposta será o de MENOR PREÇO GLOBAL, observados os prazos máximos para fornecimento e as especificações técnicas estabelecidas neste instrumento.

9.2. Será considerada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO GLOBAL, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, em estrita observância a todos os requisitos técnicos previstos.

9.3. A proposta deverá ser apresentada acompanhada de PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS, com o detalhamento de todos os custos envolvidos.

## **10. DO VALOR DA PROPOSTA**

Para apresentação da proposta, a empresa participante deverá apresentar os valores totais relacionados com a prestação do serviço, conforme descrição, bem como instruir o a proposta com todas as documentações exigidas.

## **11. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

A prestação/entrega do bem será destinada ao atendimento das demandas da UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DOUTOR MANOEL AGUIAR UPA NORTE, Avenida Coronel Abílio Rodrigues Pereira, nº 697, Bairro Bom Retiro, Betim/MG – CEP 32.606-458.

## **12. DAS SANÇÕES**

12.1. O descumprimento total ou parcial das obrigações previstas neste Termo de Referência sujeitará a parte infratora às seguintes penalidades, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

- a) Advertência por escrito, quando da primeira infração de menor gravidade;
- b) Multa de 2,5% (dois vírgula cinco por cento) sobre o valor total do contrato, em caso de descumprimento de cláusula contratual relevante;
- c) Suspensão temporária da execução contratual ou de novos pagamentos, sem prejuízo da aplicação da multa, quando houver risco de dano ao interesse público ou ao regular funcionamento das UPAs;
- d) Rescisão contratual imediata, em caso de descumprimento grave ou reiterado das obrigações.

12.2. A aplicação das penalidades previstas nesta cláusula não exclui a obrigação da parte inadimplente de indenizar perdas e danos eventualmente causados.

## **13. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

13.1. Os serviços prestados serão acompanhados e fiscalizados pelo Instituto Nacional de Amparo à Modernização da Gestão Pública – IMODERNIZAR - CONTRATANTE, o qual poderá solicitar relatórios, informações e esclarecimentos sempre que julgar necessário à solução de denúncias, dúvidas ou divergências.

13.2. A fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Instituto ou de seus agentes e prepostos.

13.3. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor correspondente ao quantitativo de serviços efetivamente entregues, nas condições estipuladas neste Termo de Referência, de acordo com os preços que serão contratados, condicionado à atestação expedida pela Diretoria e Coordenações responsáveis pelo acompanhamento dos serviços.

13.4. A CONTRATADA deverá ser notificada pelo CONTRATANTE em relação às irregularidades encontradas na execução dos serviços, fixando-lhe prazo para corrigir.

13.5. Deverá ser recusado pelo CONTRATANTE qualquer serviço que apresente incorreções de natureza construtiva e/ou de acabamento, ficando as correções à custa da CONTRATADA, inclusive material e horas gastas no trabalho.

13.6. O CONTRATANTE deverá ordenar imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a fiscalização ou cuja permanência na área, a exclusivo critério do Instituto, seja considerada inconveniente.

13.7. O CONTRATANTE acompanhará e fiscalizará o cumprimento das condições descritas neste Termo de Referência, sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte da Contratada.

13.8. Quaisquer exigências da fiscalização do contrato, inerentes ao objeto, deverão ser prontamente atendidas pela Contratada.

#### **14. DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. A eventual omissão ou tolerância de qualquer das partes em exigir o fiel cumprimento das obrigações contratuais não constituirá novação ou renúncia, nem prejudicará o direito de exigir seu cumprimento a qualquer tempo.

14.2. A presente contratação não gera, sob nenhuma hipótese, qualquer vínculo societário, empregatício, trabalhista ou previdenciário entre as partes, tampouco entre estas e os respectivos empregados, contratados ou prepostos. Cada parte permanecerá exclusiva e integralmente responsável por suas próprias obrigações legais, trabalhistas, previdenciárias, fiscais, civis e penais, não cabendo à outra qualquer corresponsabilidade.

14.3. Em caso de atraso no repasse das parcelas de pagamento oriundas do Contrato de Gestão FMS01/2025, firmado entre o Instituto Nacional de Amparo à Modernização da Gestão Pública – IMODERNIZAR e o Município de Betim, não haverá incidência de juros ou encargos adicionais a serem pagos pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, considerando tratar-se de pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, que depende exclusivamente dos recursos recebidos da Administração Pública.

14.4. O presente contrato será automaticamente rescindido, na mesma data e sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, em caso de extinção ou advento do termo final do Contrato de Gestão FMS01/2025, firmado entre o Instituto e o Município de Betim.

## **15. DOS CASOS OMISSOS**

Eventuais situações não previstas neste Termo de Referência serão resolvidas de comum acordo entre as partes, observados o objeto contratual e, supletivamente:

I – As disposições do Código Civil, especialmente:

- Arts. 421 a 480 (princípios gerais dos contratos, boa-fé, função social, interpretação, efeitos e extinção das obrigações);
- Arts. 593 a 609 (contrato de prestação de serviços, direitos e deveres das partes, formas de extinção, indenização e limites de contratação);
- Arts. 186, 187, 389 e 927 (responsabilidade civil por inadimplemento e obrigação de indenizar);

II – Os princípios da teoria geral dos contratos e as normas de direito privado aplicáveis, não configurando omissão contratual como novação ou renúncia de direitos.

## **16. DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Betim/MG para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1 A CONTRATADA será responsável por todas as obrigações trabalhistas, fiscais, previdenciárias e comerciais resultantes da execução dos serviços;

17.2 A empresa deve cumprir todas as normas da vigilância sanitária, segurança do trabalho e legislação vigente aplicável;

17.3 A participação na cotação implica aceitação integral das condições aqui estabelecidas.

**Betim/MG, data da assinatura digital.**



**INSTITUTO NACIONAL DE AMPARO À MODERNIZAÇÃO DA GESTÃO  
PÚBLICA – IMODERNIZAR**