

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para prestar os serviços de buffet para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Augusto Corrêa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

2. DESCRIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Coffee Break 1 - Café com leite ou Chocolate quente - Copo de suco de fruta (natural ou polpa) - Fatia de bolo - Pão - Frios: presunto, queijo muçarela, manteiga e margarina - frutas naturais fatiadas - Pet four (doce e salgado) - Pão com queijo ou sanduíche recheados - Canjica ou Tapioca Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente. Utensílios: louças descartáveis, xicaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Saúde.	Pessoa	1000
2	Coffee Break 2 - Café com leite - Copo de suco de fruta (natural ou polpa) - Fatia de bolo - Pão Os alimentos e bebidas serão dispostos em mesas, para o cliente servir-se pessoalmente. Utensílios: louças descartáveis, xicaras, copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas	Pessoa	1500





	para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, arranjo de mesa toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicado pela Secretaria Municipal de Saúde.		
3	Lanche 1 - Cachorro quente - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200ml) Sanduíches acondicionados em embalagens de plástico próprias para cachorro quente. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época.	Pessoa	1.500
4	Lanche 2 - Bandeja com mini salgados - Suco de frutas ou refrigerante (copo de 200ml) Salgado de frango ou carne ou queijo com presunto. Tipos: mini pastel, mini coxinha, mini sanduiche, canudinhos e empadas. Acondicionados em embalagens plásticas. Refrigerantes de primeira linha. Suco de frutas: caju, goiaba, maracujá, abacaxi, acerola, bacuri, laranja, cupuaçu ou quaisquer outra fruta da época.	PESSOA	1.500
5	Almoço com prato a base de carne vermelha - proteína de primeira (carne assada de panela ou bife acebolado) - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - massa (espaguete) - acompanhamento (farofa ou farinha) - sobremesa: fruta ou picolé - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml) Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Saúde.	Pessoa	1.000
	Almoço com prato a base de carne branca (ave)		



6	- proteína de primeira (frango cozido com legumes, frango de forno ou frango ao molho branco) - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - massa (espaguete) - acompanhamento (farofa ou farinha) - sobremesa: fruta ou picolé - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml) Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria de Saúde.	Pessoa	1.000
7	Almoço com prato a base de peixe - proteína de primeira (peixe frito, peixe ao molho branco, peixe ao escabeche ou caldeirada) - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - acompanhamento (farofa ou farinha) - sobremesa: fruta ou picolé - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml) Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Saúde.	Pessoa	1.000
	Jantar com prato a base de carne vermelha - entrada: salgadinhos diversos - proteína de primeira: stroganoff, filé ao molho madeira ou escondidinho - salada (crua ou cozida)		

8	- arroz (branco ou a grega) - farofa - sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml) Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de Saúde.	Pessoa	1.000
9	Jantar com prato a base de carne branca (ave) - entrada: salgadinhos diversos - proteína de primeira: stroganoff, escondidinho, frango ao molho branco, torta salgada ou lasanha - salada (crua ou cozida) - arroz (branco ou a grega) - farofa - sobremesa: Torta Maria Isabel, Torta Nega Maluca, Torta Prestígio, Pudim Prestígio, Pudim de Leite, Torta Gelada, Torta de Abacaxi, Creme de Bacuri, Creme de cupuaçu ou Torta da Felicidade - suco de fruta (natural ou polpa) ou refrigerante (de primeira qualidade) - Água mineral sem gás (200ml) Serviço de buffet será do tipo americano As bebidas serão servidas por garçons Utensílios: copos, taças e jarras de vidro, bandejas e talheres de inox, pratos, réchaud para pratos quentes, vasilhas para servir, recipientes para sobremesa, guardanapo de papel, cadeiras proporcionais ao número de pessoas, mesas para o buffet, mesa de apoio, mesas com tampão para os convidados, toalha de mesa (buffet, apoio e convidados, cores a serem indicadas pela Secretaria Municipal de saúde.	Pessoa	1.000



2.2. Os quantitativos dos itens discriminados na tabela acima são meramente estimados, o que não obriga a administração contratar na sua totalidade.

2.3. O prazo de vigência será de **12 (doze)** meses, a contar da data de assinatura contratual, prorrogável nos termos da legislação vigente, em especial, ao que determina a Lei 8.666/93.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

3.1. A realização de processo de licitação para a contratação do objeto mencionado se justifica na necessidade de atender as demandas de eventos realizados pela Secretaria de Saúde, a exemplos de reuniões e conferências entre outros eventos, ocasiões em que poderão ser servidos coffee-break, café da manhã, almoço/jantar, conforme solicitação vinculada a esta secretaria.

3.2. O quantitativo foi fruto de um levantamento das diversas ações a serem realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde. Considerando que a Atenção Básica, por meio da Coordenação de Programas, realiza no decorrer de cada ano, em todas as unidades de saúde, atividades vinculadas às seguintes Campanhas: **Campanha Janeiro Branco**, parceria em CAPS e Atenção Básica, que é um alerta sobre a saúde mental; **Campanha Fevereiro Roxo** é o mês de conscientização sobre as doenças: lúpus, fibromialgia e mal de Alzheimer, também a **Campanha Fevereiro Laranja**, que conscientiza sobre a leucemia, já que o município possui casos dessa doença em sua população; **Campanha Abril Azul**, parceria entre o Centro de Especialidades e o CAEE pertencente a Secretaria de Educação para trazer o debate sobre o autismo; **Campanha Maio Amarelo** em parceria com o SAMU que reacende o debate sobre a prevenção de acidentes de trânsito; **Campanha Junho Vermelho** que trata sobre a importância da doação de sangue; **Campanha Julho Amarelo** em parceria com o CTA que tem por objetivo a conscientização sobre as hepatites virais e também sobre o câncer ósseo; **Campanha Agosto Dourado**, que trata sobre informação sobre o aleitamento materno; **Campanha Setembro Amarelo**, que tem como objetivo a prevenção ao suicídio, **Campanha Setembro Vermelho** para a conscientização sobre a prevenção das doenças cardiovasculares; **Campanha Outubro Rosa**, voltada a prevenção de câncer de mama e de colo uterino; **Campanha Novembro Azul**, de combate ao câncer de próstata e ao diabetes; **Campanha Novembro Dourado** em referência à conscientização sobre o câncer infanto-juvenil; **Campanha Dezembro Vermelho** ressalta a importância da prevenção contra a AIDS, a **Campanha Dezembro Laranja** traz o debate sobre o combate ao câncer de pele e que necessita de suporte para as ações. Ressalta-se que de acordo com a quantidade horas e/ou dias destinados para a realização das referidas ações faz-se necessário oferecer aos participantes suporte alimentar com *coffee-break*, café da manhã e/ou almoço/jantar.

3.3. A contratação pelo sistema de Registro de Preços traduz-se na economicidade da respectiva contratação, uma vez que a etapa licitatória já foi cumprida e a administração pública não pode prescindir de tais serviços, quando da realização de eventos. A licitação visa melhor planejamento de custos, melhor otimização de pessoal e praticidade nos eventos realizados pela Secretaria de Saúde, evitando compras de última hora, deslocamento de servidores e gastos emergenciais.



3.4. De acordo com as considerações expostas, solicitamos a contratação dos serviços para a Secretaria Municipal de Saúde.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A contratação objeto deste Termo de Referência, tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Federal nº 8.892/2013 (suprir ausência de regulamentação no âmbito municipal) e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto.

5. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Em consonância com o disposto no parágrafo único do Art. 1º da Lei Federal 10.520/2002, o objeto proposto deste Termo de Referência trata-se de serviços comuns, a ser contratada mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

6. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

6.1. Os referidos serviços de buffet deverão ser iniciados após a assinatura do Contrato.

6.2. O recebimento do item não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. GERENCIAMENTO RESPONSÁVEL, HORÁRIO E LOCAL

7.1. A Secretaria Municipal de Saúde que, prestará todos os esclarecimentos que lhe sejam solicitados pelos interessados, estando disponível de segunda a sexta – feira, das 7:30 às 13:30 horas e entre as 14:00h às 18:00h, localizado na avenida João Batista Monteiro S/N, Bairro São Miguel – Augusto Corrêa/PA, CNPJ 12381567/0001-34, CEP 68.610-000.

8. DO PAGAMENTO

8.1. A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada das requisições dos mesmos;

8.2. O pagamento somente será efetivado depois de verificada a regularidade fiscal da empresa, ficando a contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

8.3. A Nota Fiscal/Fatura que contiver erro será devolvida à CONTRATADA para retificação e reapresentação, interrompendo-se a contagem do prazo fixado no subitem acima que recomeçará a ser contado integralmente a partir de sua reapresentação.

8.4. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.



8.5. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

8.7. A Nota Fiscal deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.8. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

9.1. A habilitação far-se-á com verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia de Tempo Serviços- FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o acaso a comprovação de que atende às exigências do edital, quando a habilitação jurídica e qualificações Técnicas e Econômica – Financeira.

10. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E SUAS CONDIÇÕES.

10.1. O licitante deverá encaminhar proposta de preços com a descrição do objeto e o preço apresentando o valor unitário e total de acordo o termo de referência.

10.2. Na Proposta de Preços, a proponente deverá incluir todos os custos e despesas, tais como custos diretos e indiretos (inclusive tributos, encargos sociais, trabalhistas e contribuições parafiscais).

10.3. Proposta apresenta as características da execução do objeto e possui, uma validade durante a qual a licitante está obrigada a cumpri-la.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

11.1. É obrigação da CONTRATADA manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante a execução contratual.

11.2. Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação do serviço, todos os esclarecimentos que por ele forem solicitados, cujas reclamações referentes à execução contratual se obriga prontamente a atender.



11.3. A Contratada deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas.

11.4. Arcar com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como os tributos resultantes do cumprimento do Contrato;

11.5. Implementar rigorosa gerência de contrato com observância a todas as disposições constantes deste Termo de Referência;

11.6. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões que se fizerem no objeto contratual, de acordo com Lei 8.666/93, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado, mantidas as mesmas condições estipuladas no presente Termo de Referência, sem que caiba à CONTRATADA qualquer reclamação;

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Acompanhar e fiscalizar a execução e todas as suas etapas, registrando as ocorrências;

12.2. Pagar o valor devido no prazo ajustado;

12.3. Atestar o recebimento dos objetos contratados, rejeitando o que não estiver de acordo por meio de notificação à CONTRATADA.

12.4. Caberá ao CONTRATANTE efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto deste contrato, conforme ajustado.

12.5. A Contratante deverá comunicar imediatamente a Contratada, qualquer irregularidade apresentada.

12.6. Efetuar o empenho da despesa, no qual constará da dotação orçamentária específica de forma a garantir o pagamento das obrigações assumidas.

12.7. Prestar as informações e esclarecimentos necessários à CONTRATADA.

12.8. Exercer a fiscalização do contrato através do fiscal designado, a quem competirá dirimir dúvidas que surgirem na sua execução, e que de tudo dará ciência à administração da CONTRATANTE.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. Os itens a serem entregues serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por servidores designados pela Secretaria de Saúde;

13.2. A Fiscalização exercida no interesse da Administração não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

13.3. A CONTRATANTE se reserva o direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto deste contrato, se em desacordo com as especificações e as Cláusulas Contratuais.

13.4. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

13.5. Os representantes da administração, **Renan Augusto da Cunha Melo**, CPF: 005248782-26, RG: 5952979, MATRICULA Nº 121056-4 - FISCAL TITULAR, **Edson Luís Sampaio Pinheiro** CPF:



627.909.512-68 RG: 3323834 MATRICULA nº 121039-4 - FISCAL SUBSTITUTO, anotarão, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

- **Fonte orçamentária: 1101 Fundo Municipal de Saúde.**

Dotação Orçamentária: 1101.10 301 0016 2.072 Manutenção do Fundo Municipal de Saúde - FUS

Classificação Econômica: 3.3.90.39.00 – Outros serv. De terc. Pessoa jurídica

Subelemento: 3.3.90.39.41 – Fornecimento de alimentação, serviços PJ

Fonte de Recurso: 15001002

- **Fonte orçamentária: 1101 Fundo Municipal de Saúde.**

Dotação Orçamentária: 10 301 0022 2.078 Manutenção do Programa de Atenção Básica PAB/FIXO

Classificação Econômica: 3.3.90.39.00 – Outros serv. De terc. Pessoa jurídica

Subelemento: 3.3.90.39.41 – Fornecimento de alimentação, serviços PJ

Fonte de Recurso: 16000000

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

15.2. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

15.3. ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.4. falhar ou fraudar na execução do contrato;

15.5. comportar-se de modo inidôneo;

15.6. cometer fraude fiscal;

15.7. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

15.8. Advertência, por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

15.9. multa moratória de 5 % (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

multa compensatória de 10 % (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

15.10. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;



15.11. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.12. Impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.13. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

15.14. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

15.15. As sanções poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

15.16. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

15.17. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

15.18. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.19. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

15.20. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

15.21. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

15.22. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.23. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

15.24. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

15.25. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com



despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

15.26. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

15.27. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16. ESTIMATIVA DE PREÇO (PESQUISA DE PREÇO)

16.1. O valor total estimado, para os referidos serviços de buffet, será custeado através de recurso oriundo do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, no valor total de R\$ 401.975,00 (Quatrocentos e Um Mil, Novecentos e Setenta e Cinco Reais).

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Os casos omissos no Termo de Referência, deverão ser supridos pela Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, bem como as dúvidas suscitadas deverão ser esclarecidas pelos órgãos supracitados ou a quem eles designarem, no endereço constante neste Termo de Referência;

17.2. A Administração poderá revogar a licitação ou rescindir o contrato, por motivo de interesse público e deverá realizar a anulação da licitação quando houver ilegalidade, sendo de ofício ou mediante provocação de terceiro;

17.3. A contratada responderá de maneira absoluta e inescusável pelo objeto deste Termo de Referência, assumindo inteira, total e exclusiva responsabilidade pelo serviço a ser contratado;

18. DATA LOCAL E ASSINATURA

18.1 Augusto Corrêa, 21 de novembro 2022.


GELZICLENE NOGUEIRA DA PENHA ARAÚJO

Secretária Municipal de Saúde

Decreto 005/2022

Gelziclene Nogueira
da Penha Araújo
SEC. MUN. DE SAÚDE
DECRETO Nº 005/2022