



**EDITAL DE LICITAÇÃO**

<b>MODALIDADE:</b>	<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2023- SAÚDE</b> (Regido pela Lei 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019, Lei Complementar n.º 123/2006 alterada pela Lei Complementar n.º 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes).
<b>CÓDIGO UASG</b>	<b>926995</b>
<b>DATA E HORÁRIO DE ABERTURA</b>	13 de março de 2023, às 09h00min – Horário de Brasília/DF.
<b>OBJETO</b>	Contratação de empresa para fornecimento de refeições <b>tipo almoço e lanche</b> , destinadas as <b>Ações de Imunização</b> , promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o ano de 2023, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.
<b>TIPO DA LICITAÇÃO</b>	<b>MENOR PREÇO POR LOTE</b>
<b>EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO ME E EPP</b>	<b>DE</b> <input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO
<b>APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS</b>	<b>DE</b> <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO *Conforme Item 8 do edital.
<b>MODO DE DISPUTA</b>	<b>Aberto</b> – conforme art. 32, do Decreto n.º 10.024/19 (subitem 6.2. do Edital)
<b>ESTIMADO</b>	<b>Caráter Sigiloso</b> – conforme art. 15, do Decreto n.º 10.024/19
<b>LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA</b>	Portal de Compras do Governo Federal – <a href="http://www.gov.br/compras">www.gov.br/compras</a>
<b>PROCESSO SEI Nº</b>	<b>22.29.000001662-2</b>
<b>INTERESSADO</b>	<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS</b> <a href="https://www12.goiania.go.gov.br/sing_transparencia/licitacoes/?filtro_simplificado=categoria">https://www12.goiania.go.gov.br/sing_transparencia/licitacoes/?filtro_simplificado=categoria</a>
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço <a href="https://www.goiania.go.gov.br">https://www.goiania.go.gov.br</a> , no site da Secretaria Municipal de Saúde <a href="https://www.saude.goiania.go.gov.br">https://www.saude.goiania.go.gov.br</a> ou solicitando através do e-mail da Comissão Especial de Licitação ( <a href="mailto:celsms.goiania@gmail.com">celsms.goiania@gmail.com</a> ou <a href="mailto:cel.sms@sms.goiania.go.gov.br">cel.sms@sms.goiania.go.gov.br</a> ) e através do portal de compras do Governo Federal, endereço: <a href="http://www.gov.br/compras">www.gov.br/compras</a> . Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Especial de Licitação, Fone: (62) 3524-1628.	



**INDICE**

1. Do Objeto.....	3
2. Da Sessão Pública.....	3
3. Das Condições Gerais para Participação.....	3
4. Do Credenciamento.....	5
5. Do Envio das Propostas e Documentação.....	6
6. Da Abertura das Propostas, Formulação de Lances e Critérios de Desempate.....	7
7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento.....	10
8. Da Solicitação de Amostras.....	12
9. Da Habilitação.....	14
10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório.....	21
11. Dos Recursos.....	22
12. Do Fornecimento.....	22
13. Das Penalidades e Das Sanções.....	24
14. Do Pagamento e do Reajuste.....	26
15. Dotação Orçamentária.....	27
16. Fraude e Corrupção.....	27
17. Das Disposições Gerais.....	27
18. Do Foro.....	30
19. Anexo I - Termo de Referência.....	31
20. Anexo II – Modelo de Acompanhamento de Recebimento de Amostra.....	45
21. Anexo III - Modelo de Termo de Recebimento de Amostra.....	46
22. Anexo IV – Modelo de Formulário para Avaliação do Cardápio.....	47
23. Anexo V – Termo Recebimento de Amostra.....	49
24. Anexo VI – Formulário para Avaliação do Cardápio.....	50
25. Anexo VII - Carta Proposta (Modelo).....	51
26. Anexo VIII – Declaração de Habilitação.....	52
27. Anexo IX – Minuta Contratual.....	53



## **EDITAL DE LICITAÇÃO**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2023 PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominada SMS, por meio de Pregoeiro (a), designado (a) pela Portaria Municipal nº 235/2022 torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico n.º 009/2023**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo SEI 22.29.000001662-2**, esclarecendo que a presente licitação e, conseqüente contratação, serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei 10.520/2002**, **Decreto Federal 10.024/2019**, **Lei Complementar nº 123/2006**, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019, **aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes e exigências deste Edital.**

#### **1. Do Objeto**

**1.1.** Contratação de empresa para fornecimento de fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas as **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o ano de 2023, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

**1.1.1.** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Catálogo de Materiais (CATMAT/CATSER) e as especificações constantes deste edital, prevalecerão as especificações do ANEXO I deste edital.

#### **2. Da Sessão Pública**

**2.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio do sistema eletrônico: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), na data, horário e local indicados no preâmbulo do Edital.

**2.2.** Durante a sessão pública a comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá exclusivamente por troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

**2.3.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo(a) Pregoeiro(a);

**2.4.** Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do(a) Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia(s) subsequente(s);

**2.5.** Cabe à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

#### **3. Das Condições Gerais para Participação**

**3.1.** Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º, da IN SEGES/MP nº 03, de 2018.



**3.1.1.** É admissível a fusão, cisão, incorporação ou sociedade de propósito específico da contratada com/em outra pessoa jurídica desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo a execução do objeto pactuado, e haja anuência expressa da administração a continuidade do contrato.

**3.1.2.** Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

**3.2.** Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

**3.2.1.** Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;

**3.2.1.1.** Nos itens destinados a microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

**3.2.1.2.** Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

**3.2.2.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

**3.2.3.** Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

**3.2.4.** Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

**3.2.5.** Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 02, de 16 de setembro de 2009.

**3.3.** A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

**3.4.** A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

**3.5.** Cada licitante apresentar-se-á com apenas 01 (um) representante legal, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial, será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.

**3.6.** Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de 01 (um) licitante.

**3.6.1.** As licitantes que se enquadrarem como Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) deverão declarar-se em campo próprio do sistema de licitações.

**3.6.2.** A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que não se enquadrar na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a empresa à aplicação de penalidade de impedimento de licitar



e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

**3.6.3.** Havendo participação de empresas que não sejam Microempresas – ME ou Empresas de Pequeno Porte – EPP para o(s) lote(s) com destinação exclusiva e/ou com cota reservada, estas serão sumariamente **DECLASSIFICADAS** e ficarão sujeitas a aplicação das penalidades previstas neste Edital.

### **3.7. NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:**

**3.7.1.** Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação, exceto quando apresentado com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

**3.7.2.** Empresas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo não superior a 2 (dois) anos, bem como declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art. 87, III e IV, da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita às penalidades previstas no art. 337 – M, §2º, da Parte Especial, do Decreto Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 (Código Penal), ou impedidas de licitar e contratar no âmbito do Município de Goiânia, de acordo com o art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

**3.7.3.** Empresas que estejam reunidas em consórcio ou coligação.

**3.7.4.** Empresas que não atendam às exigências deste Edital.

**3.7.5.** Quaisquer servidores públicos vinculados a Prefeitura de Goiânia, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, cotista, dirigente ou responsável técnico que seja também servidor público vinculado a Prefeitura de Goiânia.

## **4. Do Credenciamento**

**4.1.** O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

**4.1.1.** O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br), por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileiras – ICP – Brasil.

**4.2.** O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

**4.3.** O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluídos a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



**4.4.** É de responsabilidade do licitante fazer com que o cadastrado confira a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

**4.4.1.** A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

## **5. Do Envio das Propostas e Documentação**

**5.1.** A licitante deverá encaminhar proposta, **concomitantemente** com os documentos de habilitação exigidos neste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário estabelecidos para a abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas e dos documentos de habilitação.

**5.2.** O envio da proposta acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto no art. 26, § 3º, do Decreto Federal nº 10.024/19, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.3.** A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

**5.4.** A licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

**5.5.** A licitante, enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º, da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

**5.6.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

**5.7.** A licitante deverá promover no sistema, o preenchimento dos seguintes campos:

### **5.7.1. O VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM E LOTE;**

**5.7.1.1.** O preço deverá ser expresso em moeda corrente nacional, **admitindo-se, após a vírgula, até 02 (duas) casas decimais**, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver.

**5.7.1.2.** Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos ser fornecidos sem ônus adicionais.

### **5.7.2. MARCA e MODELO, conforme o caso;**

**5.7.3.** Descrição detalhada do objeto, conforme **Termo de Referência-Anexo I**, indicando, no que for aplicável, o modelo, número de série, prazo de validade ou garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;



**5.8.** Os valores de referência para aquisição do objeto têm **Caráter Sigiloso** – Conforme Art. 15, do Decreto nº 10.024/19.

**5.9.** É expressamente vedada à identificação do proponente no registro das propostas, importando na desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital, salvo quando se tratar de marca e modelo, ocasião em que será divulgado marca e modelo pelo sistema somente após o encerramento da fase de lances.

**5.10.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público, após o encerramento do envio de lances.

**5.11.** Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e documentos de habilitação anteriormente enviados ao sistema.

**5.12.** Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, observado o prazo previsto neste edital.

**5.13.** Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta.

**5.13.1.** As propostas de preços são irretroatáveis, não se admitindo retificações ou alterações nos preços e nas condições estabelecidas.

## **6. Da Abertura das Propostas, Formulação de Lances e Critérios de Desempate**

**6.1.** Classificadas as propostas, o Pregoeiro(a) dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

**6.1.1.** O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

**6.1.2.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas neste edital.

**6.1.3.** O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**6.1.4.** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

**6.1.5.** Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

**6.2.** Será adotado, para o envio de lances no presente Pregão Eletrônico, o modo de disputa **Aberto**, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado neste edital.

**6.2.1.** Fica previsto o intervalo mínimo de diferença de **valor de R\$ 2,00 (dois reais) entre os lances**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

**6.2.2.** Neste modo de disputa, a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e,



após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

**6.2.3.** A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata este item, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá, sucessivamente, sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

**6.2.4.** Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida neste edital, a sessão pública será encerrada automaticamente.

**6.2.5.** Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o(a) Pregoeiro(a) poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

**6.3.** Será desclassificada a proposta eletrônica que identifique o licitante ou que não atenda ao estabelecido no edital:

**6.3.1.** A desclassificação das propostas será sempre fundamentada e registrada no sistema, com possibilidade de acompanhamento “Online” pelos licitantes;

**6.3.2.** A não desclassificação da proposta nessa fase não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito no momento da aceitação.

**6.3.3.** Os lances deverão ser oferecidos nos termos permitidos pelo sistema Comprasnet.

**6.4.** Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

**6.5.** Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o(a) Pregoeiro(a) no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**6.6.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o(a) Pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação do edital e sistema Comprasnet.

**6.7.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

**6.8.** Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45, da Lei Complementar nº 123/2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º, do art. 3º, da Lei nº 8.666/93, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese, nos termos deste edital, cabendo decisão pelo(a) Pregoeiro(a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

**6.8.1.** Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item anterior, caso não haja envio de lances após o início da fase competitiva.

**6.8.2.** Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.





**6.9.** Para os ITENS DE AMPLA CONCORRÊNCIA, conforme **Termo de Referência - Anexo I**, será efetivada a verificação automática junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos artigos 44 e 45, da LC nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

**6.9.1.** Para efeito da verificação da existência de empate ficto, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

**6.9.2.** Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

**6.9.2.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

**6.9.2.2.** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

**6.9.2.3.** Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior a melhor classificada.

**6.9.2.4.** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**6.10.** O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública.

**6.11.** Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

**6.12.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) Pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, **considerando-se o valor estimado para a contratação**, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes em tempo real.

**6.12.1.** O (A) pregoeiro(a) solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, após solicitação no sistema eletrônico, envie a **proposta ajustada**, conforme **Anexo VII – Modelo de Proposta de Preços**, com a descrição do objeto ofertado e o preço adequado ao último lance após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados.

**6.12.1.1.** Caberá ao pregoeiro decidir pela prorrogação do prazo a que se refere o item acima, mediante justificativa devidamente fundamentada por fato superveniente manifestado pelo licitante.

**6.12.2.** Após a fase de negociação o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo, motivadamente a respeito, nos termos do item 7.



**6.13.** Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta inicial ou lance ofertado, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a), sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item 13 deste edital.

**6.13.1.** Caso solicitado cancelamento do último valor ofertado no sistema pela empresa vencedora na etapa de lances e aceito pelo Pregoeiro (a), serão examinadas as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, se houver.

## **7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento**

**7.1.** No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.

**7.1.1.** O(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

**7.1.2.** O(a) Pregoeiro(a) recorrerá ao auxílio de técnicos da área técnica solicitante referente ao objeto desta licitação para a realização do julgamento.

**7.2.** A Proposta de Preço Final deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

**7.2.1.** Deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto as expressões técnicas de uso corrente, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

**7.2.1.1.** Nome ou razão social, endereço completo, telefone, endereço eletrônico (e-mail) e nome do funcionário da empresa para contato, número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

**7.2.1.2.** Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta-Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

**7.2.1.3.** Preço final expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusos os valores dos impostos, taxas, transporte, seguro, carga e descarga, encargos trabalhistas, sociais, sindicais, remunerações, e outras despesas, se houver;

**7.2.1.3.1.** Se houver custos omitidos serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo os produtos serem fornecidos sem ônus adicionais;

**7.2.1.3.2.** Os licitantes arcarão, integralmente, com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório.

**7.2.1.4.** As especificações detalhadas dos materiais/produtos, indicando no que for aplicável: marca, modelo, número de série, prazo de validade ou garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, e demais elementos pertinentes.



**7.2.1.5.** Prazo de validade não inferior a **120 (cento e vinte)** dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação.

**7.2.1.5.1.** Caso o prazo de que trata o item 7.2.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

**7.2.1.5.2.** Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

**7.2.1.6.** Todas as informações e declarações, conforme modelo dos ANEXOS, deste edital.

**7.2.1.6.1.** Caso as declarações de que trata o item 7.2.1.6, não estejam expressamente indicadas na proposta, estas serão consideradas como plenamente compreendidas e aceitas pela licitante, bem como integrantes da proposta por ela apresentada.

**7.2.1.7.** A licitante vencedora da fase de lances/negociação deverá apresentar a seguinte documentação para fins de aceitação da proposta:

**7.2.1.7.1.** Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia do representante legal (diretor, sócio ou superintendente) da empresa ou firma licitante, caso não haja procurador legalmente constituído, nos termos do subitem seguinte.

**7.2.1.7.2.** Instrumento público de procuração, emitido por Cartório competente, ou Instrumento de Mandato Particular, assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante, que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase desta licitação, acompanhado de cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia do outorgado. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo. O atendimento a este subitem suprime a exigência do item 7.2.1.7.1, e vice-versa.

**7.2.2. Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I, do edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no Edital. Nos casos de omissões de especificações na proposta, será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no edital.**

**7.2.3.** A proposta de preços deverá ser elaborada de maneira que, ao final dos lances e negociação, não ultrapassem os preços unitários e globais máximos admitidos pela Administração, conforme o valor estimado constante no processo.

**7.3.** Será desclassificada a proposta que (art. 48 e incisos, da Lei nº 8.666/93):

**7.3.1.** Não atenda as exigências do ato convocatório, em especial as exigências do item 7.2, contiver vícios ou ilegalidades.

**7.3.2.** Esteja acima do valor unitário e total estimado, mesmo após fase de lances/negociação.

**7.3.3.** Apresente qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, bem como preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes e, ainda, financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

**7.3.4.** Apresente preço excessivo, observado o disposto no item 7.3.2.



**7.3.5.** Apresente preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei 8.666/93.

**7.3.5.1.** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço ou, em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do §3º, do art.43, da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de capacidade de cumprimento do objeto, podendo adotar os seguintes procedimentos dentre outros:

**7.3.5.2.** Questionamentos junto à proponente para apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

**7.3.5.3.** Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada.

**7.3.5.4.** A proposta não deve apresentar valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

**7.4.** A critério do(a) Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.

**7.5.** Se a proposta final de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital;

**7.5.1.** Ocorrendo a situação a que se refere o item 7.6 deste edital, o(a) Pregoeiro(a) deverá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, nos termos do item 6.11.

**7.6.** A não aceitação da proposta final será sempre fundamentada e registrada no sistema com os motivos objetivos que ensejaram sua desclassificação, com possibilidade de acompanhamento “online” pelos licitantes.

**7.7.** Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base no SICAF e na documentação apresentada.

## **8. Da Solicitação de Amostras**

**8.1.** O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra(s) em relação ao item ganhador, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes no edital e consequente aceitação da proposta.

**8.2.** A convocação para o envio de amostra será feita por meio de intimação, enviada por e-mail, no endereço cadastrado no momento da licitação, pela equipe de Nutrição, da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva - à(s) empresa(s) classificada(s).

**8.2.1.** O licitante intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independentemente da confirmação, o tempo para envio de amostra estará sendo considerado.

**8.2.2.** Caso a intimação gere algumas dúvidas junto ao Licitante, as mesmas deverão ser enviadas via e-mail, para o mesmo endereço de e-mail que lhe enviou a intimação.



**8.2.3.** A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregue(s), no prazo indicado constante na intimação, que **será de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma.

**8.2.4.** A amostra(s) deverá(ão) estar devidamente identificada(s) com o nome do licitante e o número da licitação, e ser encaminhada(s) ao local indicado na intimação.

**8.3. As amostras do LOTE 1** deverão estar acompanhadas de ficha técnica do produto/material ofertado, a qual deverá contemplar as características, especificações e matéria prima utilizada na fabricação do produto, de acordo com os requisitos técnicos. A **Ficha Técnica por Preparação** deverá conter: ingredientes, modo de preparação, quantidade *per capita* e porção, composição nutricional (kcal, carboidratos, lipídios, proteínas).

**8.4. As amostras do LOTE 2** deverão ser apresentadas em forma de kits, da maneira que serão fornecidas, e acompanhadas de ficha técnica do produto ou rotulagem (produto industrializado), a qual deverá contemplar as características, especificações e matéria prima utilizada na fabricação do produto, de acordo com os requisitos técnicos. A **Ficha Técnica por Preparação** deverá conter: ingredientes, modo de preparação, quantidade *per capita* e porção, composição nutricional (kcal, carboidratos, lipídios, proteínas).

**8.5. No ato de recebimento das amostras do LOTE 1**, serão preenchidos o Termo de Recebimento de Amostra (**Anexo III**) e Formulário de Avaliação do Cardápio (**Anexo IV**). Já, **no ato de recebimento das amostras do LOTE 2**, serão preenchidos o Termo de Recebimento de Amostra (**Anexo V**) e Formulário de Avaliação do Cardápio (**Anexo VI**).

**8.6.** As amostras serão submetidas à aprovação, mediante parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos.

**8.7.** As amostras analisadas serão consideradas como “amostra gratuita”, já que se trata de alimentos perecíveis se, logo após a análise, o licitante do item não manifestar seu interesse junto à equipe em retirar a(s) amostra(s).

**8.8.** Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo(s) técnico(s) e/ou de amostra(s) e/ou informação técnica.

**8.9.** O não envio de amostra e/ou ficha técnica (rotulagem), bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela equipe de Nutrição, da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, acarretará a desclassificação do licitante.

**8.10. A reprovação em relação à marca e/ou modelo**, sendo que, se naquela licitação uma marca ou modelo for desclassificado, esta desclassificação valerá para todas as empresas que apresentar o item da mesma marca e/ou modelo, independente da sua classificação em relação ao preço.

**8.11.** Caso o primeiro colocado seja desclassificado, se procederá à intimação do segundo colocado e, caso este não atenda as prerrogativas, será chamado o terceiro e, assim, sucessivamente, até se encontrar um aprovado ou esgotar a lista de classificados.

**8.12.** Os interessados em acompanhar a análise das amostras, deverão entregar/ enviar formulário preenchido (**Anexo II**), na data de disputa de lances da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque Lozandes ou através dos e-mails: [alimentacaocoletivasms@gmail.com](mailto:alimentacaocoletivasms@gmail.com) ou [assnutricao@sms.goiania.go.gov.br](mailto:assnutricao@sms.goiania.go.gov.br);

a) Caso haja dúvida, o interessado poderá entrar em contato com a Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, através do telefone: (62) 3524-1689;



- b) O formulário só terá validade se constar a confirmação de recebimento de um (a) servidor (a) da Alimentação Coletiva.**

## **9. Da Habilitação**

**9.1.** A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e dos documentos de habilitação especificados neste Edital.

**9.2.** Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente, com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

**9.3.** É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

**9.4. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF, deverão apresentar junto a proposta de preços, antes da data e horário programados para a abertura das propostas, documentos que supram tais exigências.**

**9.5.** O descumprimento do subitem acima, implicará na inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões, feita pelo Pregoeiro, lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024/2019.

**9.6.** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**9.6.1.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/sancoes/ceis));

**9.6.2.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**9.6.3.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

**9.6.4.** Para consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 9.6.1, 9.6.2 e 9.6.3 pela consulta consolidada de pessoa jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

**9.6.5.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12, da Lei nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**9.6.5.1.** Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

**9.6.5.2.** A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros

**9.6.5.3.** O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.



**9.6.6.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

**9.6.7.** No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**9.7.** Caso não seja verificada nenhuma ocorrência, o(a) Pregoeiro(a) avaliará a habilitação jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista, a qualificação econômica financeira e habilitação técnica do licitante, por meio do Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF conforme o disposto nos artigos 10 a 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF 2018.

**9.7.1.** Para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, o interessado deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas desta licitação;

**9.7.2.** O licitante, devidamente cadastrado, que estiver com alguma documentação vencida no SICAF e não a atualizar em tempo hábil, deverá apresentá-la ao(a) Pregoeiro(a), junto as outras documentações exigidas para fins de habilitação;

**9.8.** O licitante que não estiver cadastrado no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante:

**9.8.1. Declaração formal da firma licitante**, exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520/02, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovado para tal investidura, contendo informações e declarações, conforme **Anexo VIII**– deste Edital;

**9.8.1.1.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar na Declaração citada no item 9.8.1 sua condição de ME ou EPP, conforme **Anexo VIII**, e apresentar **CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL**, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, **com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas**, conforme disposição do art. 3º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DREI nº 36, de 03/03/2017.

**9.8.1.2.** Caso a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente Certidão conforme item 9.8.1.1 junto aos documentos de habilitação, antes da data de abertura do certame, ou ainda, que essa não esteja inserida no SICAF, será concedido a licitante o prazo disposto no item 9.16 do edital para que a mesma providencie a emissão do documento, conforme instrumento convocatório.

**9.8.1.2.1.** Tal prerrogativa será concedida como medida excepcional, visto que a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da Sede da Licitante não está inserida no rol de documentos de habilitação elencados no art. 28 da Lei nº 8.666/93, no entanto, a mesma é essencial à complementação da auto declaração da licitante como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para utilização dos benefícios conferidos Pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.



**9.8.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogara licitação.

## **9.9. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**9.9.1.** Identificação do representante legal da licitante:

**9.9.1.1.** Cópia da Cédula de Identidade do representante legal, (diretor, sócio ou superintendente) da empresa ou firma licitante; ou

**9.9.1.2.** Mandato procuratório assinado pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa licitante que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste certame, com cópia do respectivo documento de identificação pessoal do mandatário. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

**9.9.2.** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

**9.9.3.** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**9.9.4.** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

**9.9.5.** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova do registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das pessoas Jurídicas) de investidura ou nomeação da diretoria em exercício;

**9.9.6.** No caso de cooperativa: ata de fundação e ato construtivo ou estatuto social em vigor, com a ata da assembléia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971; Regimento Interno, com ata de aprovação; Regimento dos Fundos, com ata de aprovação; Edital de Convocação de Assembléia Geral e Ata de Eleição dos Dirigentes e Conselheiros; Registro de presença dos Cooperados em Assembléias Gerais; Ata da Sessão em que os cooperados autorizam a cooperativa a contratar o objeto deste certame.

**9.9.7.** Decreto de autorização, devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**9.9.8.** Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## **9.10. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:**

**9.10.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

**9.10.2.** Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)) ou do documento denominado





“Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão.

**9.10.3.** Prova de Regularidade relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br) ou [www.pgfn.fazenda.gov.br](http://www.pgfn.fazenda.gov.br)., conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 02 de outubro de 2014.

**9.10.4.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

**9.10.5.** Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;

**9.10.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho ([www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao)), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

## **9.11. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**9.11.1.** Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**9.11.1.1.** Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado com a Certidão Negativa de Recuperação Judicial exigida no item anterior, atestado emitido pelo juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração, levando em consideração o objeto a ser licitado.

## **9.12. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

### **9.12.1. O LOTE 1 deverá apresentar no ato licitatório:**

**9.12.1.1. Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da Licitante possuir na data de abertura desta licitação, **Nutricionista** devidamente registrado no Conselho Regional.

**9.12.1.1.1.** A comprovação de que integra o quadro de profissionais será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a)** Proprietário, sócio administrador, dirigente ou assemblado da empresa proponente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; ou, ainda, no caso de empresa individual, o registro comercial; ou, sendo sociedades civis, inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- b)** Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;
- c)** Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;



d) Declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

**9.12.1.2. Capacitação Técnico-operacional**, comprovando com a apresentação de documentos específicos (cópias de Notas Fiscais e Declarações de Clientes) aptidão da pessoa jurídica para desempenho da atividade fim, em características e quantidades com o objeto da licitação, devidamente registrado no Conselho de Classe com jurisdição no local onde os serviços foram executados.

**9.12.1.3. Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos da Lei nº 6.583/1978;

**9.12.1.4. Declaração emitida pela Licitante**, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições deste Edital e seus anexos;

**9.12.1.5. Alvará com Atividade em Cozinha Industrial ou Atividade compatível com o objeto desta solicitação, de Autorização Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

**9.12.1.6. Declaração de que a Licitante possuirá**, na assinatura do contrato, tantos veículos quanto forem necessários, a fim de transportar as refeições para as unidades que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo os horários e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições. A comprovação de propriedade deverá ser por cópia autenticada de **Certificado Registro e Licenciamento de Veículo**; ou **Contrato de Prestação de Serviço de Transporte**; ou de **Locação de Veículo acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”**, expedido pela Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007.

## **9.12.2. O LOTE 2 deverá apresentar no ato licitatório:**

**9.12.2.1. Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato de a Licitante possuir na data de abertura desta licitação, **Nutricionista** ou **Engenheiro de Alimentos**, devidamente registrados no Conselho Regional.

**9.12.2.1.1.** A comprovação de que integra o quadro de profissionais, será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Proprietário, sócio administrador, dirigente ou assemelhado da empresa proponente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores ou, ainda, no caso de empresa individual, o registro comercial, ou sendo sociedades civis, inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova de diretoria em exercício;

b) Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;

c) Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

d) Declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.



**9.12.2.2. Capacitação técnico-operacional**, comprovando com a apresentação de documentos específicos (cópias de Notas Fiscais e declarações de clientes) aptidão da pessoa jurídica para desempenho da atividade fim, em características e quantidades com o objeto da licitação, devidamente registrado no Conselho de Classe com jurisdição no local onde os serviços foram executados;

**9.12.2.3. Certidão de Registro** em nome da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionista ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia, nos termos da Lei nº 6.583/1978 ou Lei nº 5.194/1966;

**9.12.2.4. Declaração emitida pela Licitante**, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições desta solicitação.

**9.12.2.5. Alvará de Autorização Sanitária, da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;

**9.12.2.6. Declaração de que a Licitante possuirá**, na assinatura do contrato, tantos veículos quanto forem necessários, a fim de transportar as refeições para as unidades que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo os horários e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições. A comprovação de propriedade deverá ser por cópia autenticada de **Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo**; ou **Contrato de Prestação de Serviço de Transporte**; ou de **Locação de Veículo acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”**, expedido pela Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007.

**9.13. Quando da apresentação da documentação se a licitante for à matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz.**

**9.13.1.** Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, exceto os documentos dos itens 9.10.2, 9.10.3 e 9.10.4 e 9.11.1 que, em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.

**9.13.2.** Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 9.10.2. e 9.10.3, 9.10.6 e 9.11.1 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.

**9.14.** Não serão aceitos pelo(a) pregoeiro(a) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, exceto:

**9.14.1.** Nos casos previstos na legislação da sede da licitante, devidamente comprovado;

**9.15. As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006.** As Certidões que não possuem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60(sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

**9.16. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município**



**pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo dispositivo do item 13 do Edital.**

**9.17.** Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio farão a análise, frente as exigências do Edital, podendo inabilitar a empresa que não atender as exigências acima.

**9.18. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), em conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal, ainda que existam pendências.**

**9.18.1.** Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item após envio via e-mail e posterior apresentação da Documentação na Secretaria Municipal de Saúde – Comissão Especial de Licitação, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.

**9.18.2.** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultada à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogara licitação.

**9.19.** O não atendimento dos itens 7 – Proposta de Preços e 9 – Habilitação poderá ensejar na desclassificação/inabilitação da empresa, salvo eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades no credenciamento, nas propostas e/ou nos documentos de habilitação poderão, a critério do(a) Pregoeiro(a), ser sanadas durante o procedimento licitatório, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante apresentação de documentos, ou verificação de informações efetuada por meio eletrônico hábil e certificada por servidor autorizado.

**9.20.** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de dúvidas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

**9.21.** Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo(a) Pregoeiro(a) as vencedoras do certame.

**9.22.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do(a) Pregoeiro (a), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

**9.23.** Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico.

**9.23.1.** O prazo estabelecido no subitem acima poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) no caso de indisponibilidade do sistema, bem como da ocorrência de fato excepcional superveniente para o qual não tenha concorrido a licitante, desde que devidamente comprovada, não podendo este exceder em 05 (cinco) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro.

**9.24.** Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão.PDF), Word (extensão.DOC ou DOCX), Excel (extensão.XLS ou .XLSX), podendo ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).



**9.25.** Os documentos remetidos por meio do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo(a) Pregoeiro(a).

**9.25.1.** Os originais ou cópias, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, no endereço descrito no item 17.19.

**9.26.** A não regularização da documentação (proposta de preços ajustada e documentos complementares), nos prazos previstos neste instrumento, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

## **10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório**

**10.1.** Em até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem 17.19 deste Edital ou via e-mail.

**10.2. Não Será Admitida Impugnação** apresentada fora do prazo legal (horário comercial, encerrando-se as 18h) ou sem o nome completo ou razão social, CPF/CNPJ, endereço, telefones, e-mail, assinatura do impugnante e sendo pessoa jurídica deverá estar acompanhada de **documento que comprove a representatividade de quem assina a impugnação.**

**10.2.1.** O impugnante deverá certificar-se do recebimento pela SMS, caso o faça por meio eletrônico, isentando a Prefeitura de Goiânia/Secretaria Municipal de Saúde de quaisquer responsabilidades por falha na transmissão de dados via internet.

**10.3.** Caberá ao(a) Pregoeiro(a), auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.

**10.4.** Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

**10.5.** Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

**10.5.1.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de (02) dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

**10.6.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

**10.6.1.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

**10.6.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

**10.7. Com o fito de evitar sucessivas impugnações que inviabilizam a contratação de interesse da Administração, após a republicação do Edital não poderá o licitante apresentar nova impugnação de item/cláusula não impugnados quando da sua primeira publicação, posto que superada a oportunidade de fazê-lo. Portanto, poderá ser objeto de impugnação tão somente o que tenha sido inovado no texto editalício.**



## **11. Dos Recursos**

**11.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, em até 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer de forma motivada, cabendo ao Pregoeiro verificar os requisitos de admissibilidade do recurso, sem adentrar ao mérito da questão, manifestando pela admissão ou não das razões descritas.

**11.2.** A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita, deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no item 11.1, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro (a) estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor;

**11.3.** Recursos interpostos intempestivamente não serão conhecidos.

**11.4.** Não será concedido, a critério do(a) Pregoeiro(a), prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

**11.5.** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.6.** Os licitantes são responsáveis pela contagem dos prazos acima mencionados, bem como pelo acompanhamento das publicações ocorridas no sistema e endereço eletrônico [www.goiania.go.gov.br](http://www.goiania.go.gov.br), ficando a Administração Pública isenta de quaisquer responsabilidades por perda de prazo.

**11.7.** Recebido, examinado e decidido o recurso e, constatada a regularidade dos atos praticados, o(a) Pregoeiro(a), caso mantenha sua decisão, encaminhará o procedimento à autoridade competente para adjudicação e homologação.

**11.8.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **Secretaria Municipal de Saúde – Comissão Especial de Licitação**.

## **12. Do Fornecimento**

**12.1.** As obrigações decorrentes desta licitação, a serem firmadas entre a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE e a proponente vencedora, serão formalizadas por meio de Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho e ou CONTRATO, observando-se as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.

**12.2.** O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.

**12.3.** Os produtos deverão conter os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade e fabricação, instruções de uso e armazenagem.

**12.4.** Os produtos deverão ser entregues de acordo com o **Anexo I – Termo de Referência, Anexo IX – Minuta de Contrato** e disposições estabelecidas pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS:

**12.4.1.** O vencedor deverá apresentar especificações claras, completas e detalhadas do produto ofertado, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante.



**12.4.2.** Não misturar os produtos com outras notas fiscais, para maior agilidade na conferência dos produtos e fatura das notas.

**12.4.3.** O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pela empresa vencedora, por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes da data fixada para a entrega.

**12.4.4.** A comprovação da força maior, a que alude o item anterior, não eximirá a empresa vencedora da obrigação de ressarcir a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos materiais.

**12.5.** Os produtos serão recusados pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** nos seguintes casos:

**12.5.1.** Se entregues em desacordo com as especificações indicadas no **Anexo I - Termo de Referência, Anexo IX – Minuta de Contrato** e em desacordo com a legislação vigente.

**12.5.2.** Se apresentarem defeitos, avarias decorrentes de fabricação e outras irregularidades observadas no ato da recepção.

**12.5.3.** Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 30 (trinta) minutos para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste edital e de ressarcir a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** os custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.

**12.5.4.** No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os materiais pela segunda vez, esta Secretaria poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos materiais recusados, sendo facultada a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento do material não aprovado e não recebido definitivamente.

**12.5.5.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**12.5.5.1.** A empresa vencedora deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, **no prazo de 30 (trinta) minutos**, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.

**12.5.6.** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;

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

**12.5.8.** No caso de substituição dos produtos, as novas unidades terão os mesmos prazos de garantia originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.

**12.5.9.** Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentarem qualquer irregularidade, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos



correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.

**13. Das Penalidades e Das Sanções**  
**(De acordo com o Decreto Municipal nº 2.271, de 17 de setembro de 2019)**

**13.1. Ao Contratado que descumprir total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas, ou o licitante que cometer atos visando a frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as sanções dispostas:**

- I – advertência;
- II – multa;
- III – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- IV – impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

**13.1.1.** A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções e quando houver atraso na execução do objeto. A mesma deverá ser formalmente aplicada como alerta, em decorrência de **faltas leves** cometidas, quais sejam:

I – no âmbito contratual, as que não interfiram diretamente na execução do objeto e que não comprometam prazos e/ou serviços;

II – no âmbito da licitação:

**a)** as previstas nos incisos I, alínea "a", II, alínea "b", e III, alínea "a", todos do art. 18 deste Decreto, desde que o licitante ou contratado não tenha sofrido a penalidade de advertência, cumulada ou não com a penalidade de multa, ou quaisquer das penalidades mencionadas nos incisos III, IV e V do art. 3º deste Decreto, nos 12 (doze) meses que antecederam o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade prevista no *caput* deste artigo;

**b)** as previstas nos incisos I, alíneas "a" e "b", e II, alínea "b", todos do art. 21 deste Decreto, desde que o licitante ou contratado não tenha sofrido a penalidade de advertência, cumulada ou não com a penalidade de multa, ou quaisquer das penalidades mencionadas nos incisos III, IV e V do art. 3º deste Decreto, nos 12 (doze) meses que antecederam o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade prevista no *caput* deste artigo.

**13.2.** Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório, será aplicada multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.

**13.2.1.** Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato, será aplicada multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais:

**13.2.1.1.** do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**13.2.1.2.** do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;





**13.2.1.3.** 26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida.

**13.2.2.** Considera-se inexecução parcial, o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

**13.2.3.** Considera-se inexecução total, o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

**13.2.3.1.** A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa no percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato.

**13.3.** Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

**13.3.1. Por06 (seis) meses** – no caso de:

- a) deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- b) não manter a sua proposta.

**13.3.2. Por12 (doze) meses** – no caso de:

- a) não assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto contratual.

**13.3.3. Por24 (vinte e quatro) meses** – no caso de:

- a) falhar a execução do contrato;

**13.3.4. Por60 (sessenta) meses** – no caso de:

- a) fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo; e
- d) cometer fraude fiscal.

**13.4.** A penalidade de Declaração de Inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou editalícias, será aplicada para punir **infrações gravíssimas** do licitante ou contratado que se enquadrar nas condutas a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato, e pelos seguintes prazos:

**13.4.1. 24 (vinte e quatro) meses**, nos casos de:

- a) apresentar documentação falsa;
- b) fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo;
- d) cometer fraude fiscal;
- e) fazer declaração falsa;
- f) ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

**13.4.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**



**durará 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada, com base no inciso III, do art. 3º, do Decreto Municipal nº 2.271/2019.**

#### **14. Do Pagamento e do Reajuste**

**14.1.** Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a protocolização e aceitação pela contratante das Notas Fiscais e/ou Faturas devidamente atestadas pelo setor competente e a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.

**14.1.1.** Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente do banco Itaú, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município;

**14.1.2.** Caso a empresa vencedora não possua conta corrente no banco Itaú, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

**14.2.** O pagamento só será efetuado mediante a apresentação de certidões de regularidade fiscal e trabalhista da licitante vencedora, conforme nos itens 9.10.2, 9.10.3, 9.10.4, 9.10.5 e 9.10.6.

**14.2.1.** Em caso de irregularidade fiscal, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.

**14.3.** Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item 17.1, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

**14.3.1.** A devolução de fatura não aprovada pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** não servirá de motivo para que a **ADJUDICATÁRIA** suspenda o fornecimento ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;

**14.4.** A(s) nota(s) fiscal(is) será(ão) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos materiais.

**14.5.** O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

**14.6.** A **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela **ADJUDICATÁRIA**, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

**14.6.1.** Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;

**14.6.2.** Débitos da **ADJUDICATÁRIA** no que diz respeito ao pagamento de multas impostas ao longo do contrato;

**14.6.3.** Pendências trabalhistas e de verbas devidas à Seguridade Social em nome da contratada e referente à execução do contrato sob exame;



**14.6.4.** Obrigações da **ADJUDICATÁRIA** com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**;

**14.6.5.** Paralisação dos objetos por culpa da **ADJUDICATÁRIA**.

**14.7.** Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.

**14.7.1.** Não constitui atraso, a interrupção justificada do pagamento, como no caso do disposto no item 14.6, ou seja, a sustação por parte da SMS, nos casos ali previstos, não implica em atraso no pagamento.

**14.8.** Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

**14.9.** Os preços praticados serão fixos e irredutíveis pelo período de 12 (doze) meses, contados da data limite prevista para apresentação da proposta de preços, nos termos da Lei nº 10.192/2001;

**14.10.** Na hipótese de prorrogação do prazo contratual, o valor inicialmente contratado poderá ser reajustado utilizando-se do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, medido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), do período.

**14.11.** O não pagamento de qualquer fatura pelas razões mencionadas no item 13.6 não surtirá direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária

## **15. Dotação Orçamentária**

**15.1.** As despesas decorrentes da presente licitação correrão a conta da Dotação Orçamentária:  
**2023.2150.10.305.0095.2784.33903000.107.62.**

## **16. Fraude e Corrupção**

**16.1.** Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

## **17. Das Disposições Gerais**

**17.1.** Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

**17.1.1.** Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;

**17.1.2.** Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;



**17.1.3.** Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21, da Lei nº 8.666/93;

**17.1.4.** Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o (a) Pregoeiro (a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior abertura do seu envelope “Documentos de Habilitação”, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer (em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

**17.2.** Os serviços deverão ser executados rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

**17.3.** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para o vernáculo (língua portuguesa), efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos

**17.4.** Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

**17.5.** Considerando o disposto no art. 195, § 3º, da Constituição Federal, de 05/10/1988 e no art. 2º, da Lei nº 9.012, de 30/03/1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da Administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

**17.6.** Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

Anexo I – Termo de Referência (Especificações)

Anexo II – Modelo de Acompanhamento de Recebimento de Amostras

Anexo III – Modelo de Termo de Recebimento de Amostra (Lote 1)

Anexo IV – Modelo de Formulário para Avaliação de Cardápio (Lote 1)

Anexo V – Modelo de Termo de Recebimento de Amostra (Lote 2)

Anexo VI – Modelo de Formulário para Avaliação de Cardápio (Lote 2)

Anexo VII – Carta Proposta

Anexo VIII – Declaração de Habilitação

Anexo IX – Minuta Contratual

**17.7.** O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.

**17.8.** As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

**17.9.** Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, Decreto Federal nº 1.024/2019 e da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.

**17.10.** A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das normas do Edital e seus Anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito



de impugnação e recurso.

**17.11.** É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**17.12.** As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**17.13.** A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.

**17.14.** O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**17.15.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

**17.16.** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.

**17.17.** A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.

**17.18.** À licitante vencedora é vedado transferir, total ou parcialmente o objeto adjudicado decorrente deste edital, ficando obrigada, perante a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

**17.19.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao(a) Pregoeiro(a), por meio correspondência, e-mail ou telefone, enviados ao endereço abaixo, até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

**Prefeitura Municipal de Goiânia**

**Secretaria Municipal de Saúde**

**Comissão Especial de Licitação – CEL**

**Paço Municipal – Av. do Cerrado, 999 – Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar – Goiânia-GO. CEP. 74.884-092**

**Fone/Fax: (62) 3524-1628**

**E-mail: [celsms.goiania@gmail.com](mailto:celsms.goiania@gmail.com)**

**Horário: 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.**

**Site: [www.saude.goiania.go.gov.br](http://www.saude.goiania.go.gov.br)**

**17.20.** A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será divulgada no status da licitação junto ao Portal da Transparência Municipal e enviada via e-mail aos respectivos solicitantes.

**17.21.** No caso de ausência da solicitação pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação posterior.

**17.22.** É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do edital pelo site: **[www.saude.goiania.go.gov.br](http://www.saude.goiania.go.gov.br)** até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.



**17.23.** Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o(a) Pregoeiro(a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, nos dias úteis.

### **18. Do Foro**

**18.1.** Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o **Foro da Comarca de Goiânia**, em uma das suas Varas da **Fazenda Pública**, por mais privilegiado que outro seja.

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA**, aos 23 dias do mês de fevereiro de 2023.

**Gildeone Silvério de Lima**  
**Pregoeiro**



19. Anexo I - Termo de Referência

**LICITAÇÃO / MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO 009/2023 - SAÚDE**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO LOTE**

**DADOS DA SOLICITANTE:**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA - GO**  
**ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS.**  
**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO**

**LOCALIZAÇÃO:**

Paço Municipal - Avenida do Cerrado, 999 – Parque Lozandes – Bloco D – 2º andar, Goiânia–GO - CEP:  
74.884-092 - Fone/Fax: (62) 3524-1628  
E-mail: [celsms.goiania@gmail.com](mailto:celsms.goiania@gmail.com)

**OBJETO:**

Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o ano de 2023, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

**ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO**

19.1. Estimativa do quantitativo de fornecimento:

**LOTE 1 (almoço) :**

Lote	Item	Descrição	Quantidade TOTAL	Marca	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
01	01	ALMOÇO	1.060			
	02	ALMOÇO	1.050			
	03	ALMOÇO	930			
	04	ALMOÇO	710			
	05	ALMOÇO	1.760			
	06	ALMOÇO	1.580			
	07	ALMOÇO	1.190			

**LOTE 2(lanche)**

Lote	Item	Descrição	Quantidade TOTAL	Marca	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
02	08	LANCHE	2.120			



	<b>09</b>	<b>LANCHE</b>	<b>2.100</b>			
	<b>10</b>	<b>LANCHE</b>	<b>1.860</b>			
	<b>11</b>	<b>LANCHE</b>	<b>1.420</b>			
	<b>12</b>	<b>LANCHE</b>	<b>3.520</b>			
	<b>13</b>	<b>LANCHE</b>	<b>3.160</b>			
	<b>14</b>	<b>LANCHE</b>	<b>2.380</b>			

**19.2. OBSERVAÇÕES:**

**19.2.1.** Fica designada a servidora **Maria Nélia Ferreira Martins Nunes**, como Gestora do Contrato oriundo desta solicitação. E, como Fiscais de Contrato, as servidoras: **Vanessa Bessa de Castro Faria** e **Priscila Pereira Figueredo Santos**.

**19.2.2.** Descrição do Objeto:

**19.2.2.1.** Para critérios de contratação, estabelecemos a divisão em **LOTE 1 para o fornecimento de refeições tipo almoço** aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização; e **LOTE 2 para fornecimento de refeições tipo lanche** aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização.

**19.2.2.2.** O **LOTE 1 (almoço)** está subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende um Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia;

**19.2.2.3.** O **LOTE 2 (lanche)** está subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende um Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia.

**19.2.3.** Estimativa GERAL do quantitativo de fornecimento – LOTE 1:

<b>LOTE 1- Almoço</b>								
<b>Item</b>	<b>Campanha</b>						<b>TOTAL</b>	
	<b>Fevereiro/2023</b>	<b>Abril/2023</b>	<b>Mai/2023</b>	<b>Setembro/2023</b>	<b>Outubro/2023</b>	<b>Extras</b>		
1	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	120	140	120	290	140	250	<b>1.060</b>
2	DS Norte	130	150	130	230	150	260	<b>1.050</b>
3	DS Campinas-Centro	100	120	100	270	120	220	<b>930</b>
4	DS Sul	70	80	70	270	80	140	<b>710</b>
5	DS Noroeste	220	250	220	350	250	470	<b>1.760</b>
6	DS Sudoeste	190	210	190	390	210	390	<b>1.580</b>
7	DS Oeste	120	150	120	380	150	270	<b>1.190</b>
<b>TOTAL</b>		<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>8.280</b>

Legenda: DS: Distrito Sanitário.

**OBS.:** Meses prováveis para a realização das Campanhas de Vacinação, a ser confirmados pelo Ministério da Saúde.



**19.2.4. Estimativa GERAL do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

LOTE 2- Lanche								
Item	Campanha							TOTAL
	Fevereiro/2023	Abril/2023	Maió/2023	Setembro/2023	Outubro/2023	Extras		
8	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	240	280	240	580	280	500	2120
9	DS Norte	260	300	260	460	300	520	2.100
10	DS Campinas-Centro	200	240	200	540	240	440	1.860
11	DS Sul	140	160	140	540	160	280	1.420
12	DS Noroeste	440	500	440	700	500	940	3.520
13	DS Sudoeste	380	420	380	780	420	780	3.160
14	DS Oeste	240	300	240	760	300	540	2.380
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>4.360</b>	<b>2.200</b>	<b>4.000</b>	<b>16.560</b>

Legenda: DS: Distrito Sanitário

**OBS.: Meses prováveis para realização das Campanhas de Vacinação, a ser confirmados pelo Ministério da Saúde.**

**19.2.5. Estimativa DETALHADA do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

LOTE 2- Lanche														
Item	Campanha												TOTAL	
	Fev./2023		Abril/2023		Maio/2023		Set./2023		Out./2023		Extras			
	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT		
8	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	120	120	140	140	120	120	290	290	140	140	250	250	2.120
9	DS Norte	130	130	150	150	130	130	230	230	150	150	260	260	2.100
10	DS Campinas-Centro	100	100	120	120	100	100	270	270	120	120	220	220	1.860
11	DS Sul	70	70	80	80	70	70	270	270	80	80	140	140	1.420
12	DS Noroeste	220	220	250	250	220	220	350	350	250	250	470	470	3.520
13	DS Sudoeste	190	190	210	210	190	190	390	390	210	210	390	390	3.160
14	DSOeste	120	120	150	150	120	120	380	380	150	150	270	270	2.380
<b>SUBTOTAL</b>		<b>950</b>	<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>16.560</b>
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>4.360</b>	<b>4.360</b>	<b>2.200</b>	<b>2.200</b>	<b>4.000</b>	<b>4.000</b>	<b>16.560</b>

Legenda:

DS: Distrito Sanitário

LM: Lanche da Manhã

LT: Lanche da Tarde

**19.2.6.** O quantitativo de refeições para cada fornecimento será apresentado pela Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Alimentação Coletiva à CONTRATADA, mediante ato formal e poderá ser alterado, até às **15:00 horas** do dia que antecede o fornecimento.



**19.2.7. A Composição dos cardápios do almoço e lanche a serem oferecidos nas Ações de Imunização se segue:**

**LOTE 1**

<b>Composição do cardápio do Almoço</b>	Acompanhamento: Arroz e feijão Prato protéico: bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes, leguminosas Bebida: refrigerante Sobremesa: fruta, doce ou chocolate
---	--

**LOTE 2**

<b>Composição do cardápio do Lanche da Manhã e do Lanche da Tarde</b>	Pão recheado ou quitanda ou alimento industrializado Suco de néctar de fruta ou leite achocolatado Fruta ou barra de cereal Água mineral
---	---

**19.2.8. Descrição dos produtos e quantidades:**

**19.2.8.1. LOTE 1:**

Item	Alimento preparado	Und	Porção
<b>I</b>	<b>Salada</b>		
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta	g	90
	Sal (sachê) <b>e</b>	g	01 g
	Azeite (sachê) <b>ou</b>	g	4 ml
	Molho para salada (italiano, limão e etc)	ml	18 ml
<b>II</b>	<b>Prato proteico</b>		
	Carne bovina magra, sem osso <b>ou</b>	g	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) <b>ou</b>	g	120
	Frango com osso (sobrecosta) <b>ou</b>	g	150
	Filé de Peixe	g	120
<b>III</b>	<b>Guarnição</b>		
	Vegetais A e B <b>ou</b>	g	100
	Vegetal C <b>ou</b>	g	100
	Banana (preparações diversas) <b>ou</b>	g	100
	Massas <b>ou</b>	g	100
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre, etc)	g	80
<b>IV</b>	<b>Arroz</b>		
	Arroz branco	g	200
<b>V</b>	<b>Feijão</b>		



	Feijão carioca ou preto	<b><u>ou</u></b>	g	120
	Feijão (batido)		g	120
<b>VI</b>	<b>Sobremesa</b>			
	Fruta	<b><u>ou</u></b>	Porção	01
	Doce	<b><u>ou</u></b>	g	25 aprox.
	Chocolate (bombom)		g	20 aprox.
<b>VII</b>	<b>Bebida</b>			
	Refrigerante em lata, tradicional e zero açúcar, tipo cola ou tipo guaraná, refrigerado		ml	350
<b>VIII</b>	<b>Descartável</b>			
	Talheres (garfo, faca e colher de refeição)		Unidade	01 de cada
	Guardanapo		Unidade	01

a) A salada deverá ser resfriada e deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga, uva passa e etc;

b) Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura, ou nervos aparente e preparado com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;

c) Os cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados com pouco óleo de adição;

d) Os filés de peixe permitidos são tilápia e merluza;

e) Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;

f) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;

g) O arroz deverá ser servido branco, acrescido de vegetais ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no subitem 19.2.8.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150g);

h) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1;

i) As sugestões de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for servida fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 120 g;

j) A sobremesa permitida é: bombom, rapadura, doce de banana, goiaba, leite e de amendoim (paçoca), em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada;

k) O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;

l) Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;

m) Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.



**19.8.2.2. LOTE 2:**

<b>Alimentos</b>	<b>Porção individual por período</b>
<b>I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc</b>	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hambúrguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) <b>OU</b>	100g
Pães, Biscoitos e Quitandas versão tradicional e integral (bolo simples e sabores variados, com ou sem cobertura; biscoito de queijo; pão de queijo; rosca, etc) <b>OU</b>	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc (industrializados)	
<b>II) BEBIDAS</b>	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta <b>ou</b> Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
<b>III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS</b>	
Maçã <b>ou</b> banana <b>ou</b> mexerica, etc <b>OU</b>	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade
<b>IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS</b>	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geléia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

- a)** Para o pão recheado poderão ser utilizado pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc;
- b)** Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;
- c)** As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, broas, etc.) deverão ser fracionadas em porções de 25g (4 unidades) ou 50g (2 unidades);
- d)** Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc), deverão ser de marca de 1ª linha;
- e)** Água mineral deverá ser entregue em embalagem de 500 ml;
- f)** O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1ª linha;
- g)** Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetrapak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);
- h)** Será fornecida fruta **OU** barra de cereais;
- i)** A fruta deverá ser higienizada;



- j) A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;
- k) O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;
- l) A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geleia.

**19.2.9. Sobre o cardápio:**

**19.2.9.1.** Deverá ser elaborado um cardápio, pelo responsável técnico da Contratada e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 07 (cinco) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;

**19.2.9.2.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial ao público a que se destina;

**19.2.9.3.** Na elaboração do cardápio deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, socioculturais e períodos específicos, tais como: festa junina, quaresma, semana santa, natal, ano novo e outros. Sem custo adicional;

**19.2.9.4.** O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:

- a) Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- b) No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;

**19.2.9.5.** O cardápio deverá ser único para todos atendidos.

**19.2.10. Especificações de produção e armazenamento do LOTE 1:**

**a)** As preparações deverão apresentar características organolépticas (cor, brilho, odor, sabor e textura) visando atender satisfatoriamente o público a que se destina;

**b)** O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais utilizados pela CONTRATADA ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;

**c)** A CONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de produção, porcionamento e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana ou qualquer alteração física, química e biológica;

**d)** A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

**e)** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta do Responsável Técnico da CONTRATADA;

**f)** Os temperos deverão ser naturais e adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafraão, dentre outros. Não será permitido adicionar pimenta;



g) **Não será permitida** a utilização de carnes com peles, aponeuroses, nervos, tendões e excesso de tecido adiposo;

h) A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas, de todas as opções de cardápios, as mesmas deverão constar macronutrientes;

i) **As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável específica para cada tipo de preparação:**

<b>Preparação</b>	<b>Embalagem</b>
<b>Preparações quentes</b> (Prato Protéico+Guarnição+Acompanhamentos)	a) <b>Porcionar</b> em <b>marmitta térmica</b> (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, <b>com quatro divisórias e tampa</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Acondicionar</b> as marmittas lacradas em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Preparação fria</b> (Salada)	a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; d) <b>Acondicionar</b> os potes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Fruta, doce ou chocolate</b>	<b>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</b> a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado.
	<b>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</b> a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico



<b>Fruta, doce ou chocolate</b>	lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; d) <b>Acondicionar</b> os potes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas e isopor.</b>
	<b>Doce/bombom:</b> a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higieniza individualmente, embalar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; b) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.
<b>Bebida</b> (Refrigerante)	a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> as latas individualmente; b) <b>Embalar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados; d) <b>Acondicionar</b> os refrigerantes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Utensílios descartáveis e Sachês</b> (colher, garfo, faca e guardanapo)	a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente; b) <b>Embalar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos lacrado, de forma a garantir as condições de higiene e manuseio; c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/ molho para salada.

**19.2.11. Especificações de manipulação e armazenamento do LOTE 2:**

- a) ACONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de manipulação e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer qualquer alteração física, química e biológica;



- b) A manipulação dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executada por pessoal treinado, sob supervisão do responsável técnico da CONTRATADA;
- c) O cardápio dos lanches deverá ser variado e único para todos atendidos;
- d) A CONTRATADA deverá entregar a ficha técnica/rotulagem de todos os produtos;
- e) **As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável, conforme segue abaixo:**

Preparação	Embalagem
PÃES, QUITANDAS e etc	<b>Pão recheado e Quitandas:</b> a) Embalar a porção individual com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado; b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição; c) Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i> ) se necessários, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento.
	<b>Pães e Quitandas Industrializados:</b> a) <b>Emballar a porção individual</b> (os gêneros alimentícios industrializados, deverão ser apresentados na embalagem original, devidamente higienizada), em embalagem plástica atóxica lacrada. b) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;
Bebidas (suco se néctar ou achocolatado e água)	<b>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</b> a) <b>Entregar</b> higienizado nas embalagens originais. b) <b>Emballar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados; d) <b>Acondicionar em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15h00min do dia do evento. <b>Não será permitido transporte</b>





	<b>em caixas de isopor.</b>
<b>Fruta/Barra de cereais</b>	<b>Fruta:</b> a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.
	<b>Barra de cereais:</b> a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> individualmente; <b>b) Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;

**f) Sugestões de kits lanches - os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:**

**f’)** Pães “tipo bisnaguinha” (02 unidades) +manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01unidade);

**f’’) Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);**

**f’’) Sanduíche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade);**

**f’’) Quitandas (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade).**

**g)** Os itens dos kits deverão ser formados com os produtos que possui a mesma temperatura (ambiente/ refrigerados);

**h)** Após a formação dos kits **agrupar** de 05 (cinco) em 05 (cinco) kits, em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;

**i) Acondicionar** em **caixas** para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.

**j)** Deverá ser disponibilizado quantitativo suficiente de funcionários para a realização do fornecimento. Os profissionais indicados para O desempenho das atividades deverão apresentar-se adequadamente uniformizados, limpos e nos horários pré-estabelecidos, demonstrando boa educação e prática na execução de suas atividades, submetendo-se às orientações e a fiscalização da CONTRATANTE, sem que isso diminua ou substitua a responsabilidade da CONTRATADA.

**19.3. JUSTIFICATIVA**



**19.3.1.** A aquisição do objeto acima elencado atenderá às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, justificando-se esta solicitação devido ao término do Contrato nº 2110/2021, Processo BEE nº 40237, que expirará em 12 de janeiro de 2023.

**19.4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS**

**19.4.1.** Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002.

**19.5. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

**19.5.1.** A entrega do objeto deverá ser realizada rigorosamente às **11h00min** para o **LOTE 1**; e as **07h00min/13h00min (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **LOTE 2**. Para ambos os lotes, deverá ser disponibilizado pelo(s) licitante(s) o transporte adequado para que as refeições sejam entregues, **pontualmente**, conforme horário estabelecido, nos seguintes locais:

<b>Local</b>	<b>Endereço/Telefone</b>
<b>Gerência de Imunização</b>	End.: Avenida do Cerrado, nº 999, Parque Lozandes, Bloco D, Térreo. Tel.: 3524-5049/ 3524-5056
<b>Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental (Zoonoses)</b>	End.: Avenida Vale das Pombas, GO 020, Km 08. Tel.: 3524-3138
<b>Distrito Sanitário Leste</b>	End.: Avenida Cristovão Colombo, Qd. 136, Lt. 08, s/nº, Jardim Novo Mundo. Tel: 3524-1830/ 3524-1895
<b>Distrito Sanitário Norte</b>	End.: Avenida Guajajara entre ruas Carijós Madeiras e Paranaibas, S/N, Setor Urias Magalhães. Tel.: 3524-3210/ 3524-3211/ 3524-3212/ 3524-3206
<b>Distrito Sanitário Campinas-Centro</b>	End.: Rua 67-A, nº 221, Setor Norte Ferroviário. Tel.: 3524-8706/ 3524-8740
<b>Distrito Sanitário Sul</b>	End.: Praça C-221, C-224 esquina com C-198, s/nº, Jardim América. Tel.: 3524-1610/ 3524-1632/ 3524-1634
<b>Distrito Sanitário Noroeste</b>	End.: Avenida do Povo, Qd 81, Lt. Área, Vila Mutirão. Tel.: 3593-2819/ 3593-2902
<b>Distrito Sanitário Sudoeste</b>	Av. Milão quadra 7, lote área, CEP: 74.367-635, Residencial Eldorado. Tel.: 3524-1635/3524-1636
<b>Distrito Sanitário Oeste</b>	End.: Rua Padre Monte, Qd. 27, Lt. 12, Bairro Goiá Tel.: 3524-1695/ 3296-3118

**19.5.2.** Ao entregar, deverá ser planejado o tempo de conferência, para averiguar se estão adequados quanto à quantidade e qualidade. Caso seja verificada alguma **inadequação**, os produtos serão recusados pela Unidade, devendo ser **substituídos com prazo máximo de 30(trinta) minutos**.



## **19.6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

### **19.6.1. A Contratada obriga-se a:**

**19.6.1.1.** Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega.

**19.6.1.2.** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação.

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

**19.6.4.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

**19.6.5.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

**19.6.6.** Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto.

**19.6.7.** Dispor de **local próprio para produção/manipulação** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte.

**19.6.8.** Manter planejamento de **esquemas alternativos de trabalho** ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

**19.6.9.** Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente.

**19.6.10.** Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento do objeto, permanentemente **profissional(is) responsável(is) técnico(s) no(s) dia(s) do(s) fornecimento(s), caso ocorra a necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmitex vazada e etc).**

**19.6.11.** Utilizar **gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade**, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**19.6.12.** Coletar **amostras** de todas as preparações servidas no dia do evento, mantendo-as pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas.

**19.6.13.** Apresentar à CONTRATANTE, até 03 (três) dias úteis após o fornecimento, **os comprovantes de entrega, para conferência e posterior emissão de nota fiscal.**

## **19.7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**



**19.7.1.** Verificar, minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos objetos recebidos com os requisitos técnicos e da proposta, para fins de aceitação e recebimento.

**19.7.2.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado.

**19.7.3.** Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços da empresa, podendo verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo.

**19.7.4.** Efetuar o pagamento das faturas, devidamente atestadas pela Secretaria Municipal de Saúde, via Ordem de Pagamento, até o 30º (trigésimo) dia do mês subseqüente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.

**19.7.5.** Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente do Banco Itaú, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

**19.7.6.** Caso a empresa vencedora não possua conta corrente no Banco Itaú, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

## **19.8. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

**19.8.1.** A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

**19.8.2.** O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato.

**19.8.3.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70, da Lei nº 8.666/93.

**19.8.4.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA, aos 23 dias do mês de fevereiro de 2023.**

**Gildeone Silvério de Lima**

**Pregoeiro**



**20. Anexo II – Modelo de Acompanhamento de Recebimento de Amostra**

**ACOMPANHAMENTO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO SEI N° \_\_\_\_\_**

**PREGÃO N° \_\_\_\_\_**

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_, representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_,  
CPF n°: \_\_\_\_\_, tem interesse em acompanhar o **Recebimento de Amostra**, do Processo  
SEI n° \_\_\_\_\_, Pregão Eletrônico n° \_\_\_\_\_.  
Solicito ser informado (*data e horário*), através da correspondência eletrônica (*e-mail*):  
\_\_\_\_\_.

Declaro ciência que este formulário só terá validade se tiver a confirmação de recebimento de um(a)  
servidor(a) da Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva.

\_\_\_\_\_  
Representante da empresa  
(nome por extenso)

Data: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_



**21. Anexo III- Modelo de Termo de Recebimento de Amostra**

**TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO SEI N°** \_\_\_\_\_

**PREGÃO N°** \_\_\_\_\_

Atesto que a empresa \_\_\_\_\_, representada por (*nome do representante legal*) \_\_\_\_\_, CPF n°: \_\_\_\_\_, entregou a(s) amostra(s) do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo:

Tipo	Preparação	Amostra		Ficha técnica		*Peso da Amostra
		Sim	Não	Sim	Não	
Cardápio	Salada					
	Sache de sal					
	Sache de azeite					
	Molho para salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
	Bebida					

\*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva

(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (*nome por extenso*):

Data: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_



**22. Anexo IV – Modelo de Formulário para Avaliação do Cardápio**

**FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO**

**PROCESSO SEI N°** \_\_\_\_\_

**PREGÃO N°** \_\_\_\_\_

<b>Formulário para avaliação da amostra</b>				
<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
Salada	Padronização dos cortes			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
Prato proteico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
	Temperado sem excesso de sal			
	Padronização dos cortes			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
Guarnição	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Arroz	Grãos longos			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Feijão	Grãos inteiros			
	Presença de caldo			
	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
	Temperado sem excesso de sal			
Sobremesa	Fruta, doce ou chocolate			
<b>Embalagens</b>				
Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml			
Prato protéico + guarnição + acompanhamentos	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões			



Sobremesa	Fruta: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico ou PVC			
	Doce ou Chocolate: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			
Bebida	Entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			
<b>Descartáveis</b>				
Garfo+ faca+colher de refeição+ guardanapo+sachê de sal+sachê de azeite ou molho para salada.				





**23. Anexo V – Termo de Recebimento de Amostra**

**TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO SEI N°** \_\_\_\_\_

**PREGÃO N°** \_\_\_\_\_

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_, representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_, CPF n°: \_\_\_\_\_,  
entregou a(s) amostra(s) do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo:

Preparação	Amostra		Ficha técnica/Rotulagem		*Peso da Amostra
	Sim	Não	Sim	Não	
Pão recheado					
Quitanda					
Pão tipo bisnaguinha					
Bolinho (sabores)					
Biscoito Integral					
Barra de cereais					
Sache de manteiga					
Sache de Geléia					
Achocolatado					
Suco de néctar de fruta					
Água					
Fruta					
Descartável	Amostra				
	Sim		Não		
Guardanapo					
Faca					

\*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva

(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso): \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_



**24. Anexo VI – Formulário para Avaliação do Cardápio**

<b>Preparação/ Descartável</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
Pão recheado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Quitanda	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Pão tipo Bisnaguinha	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Bolinho (sabores)	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Biscoito Integral	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Barra de cereais	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Manteiga	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Geleia	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Achocolatado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Suco de néctar de fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Água	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor			
Guardanapo	Característica conforme especificações do descritivo técnico.			
Faca	Características conforme especificações do descritivo técnico.			
<b>Embalagem</b>	Os produtos estão acondicionados em embalagens seguras, atóxicas adequadas para armazenamento, transporte e distribuição.			



**25. Anexo VII - Carta Proposta (Modelo)**

**Ao(a)**

**Pregoeiro(a) da COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar. Goiânia- GO, Goiânia- GO

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2023.**

Prezados Senhores,

\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_, sediada \_\_\_(endereço completo)\_\_\_, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) materiais(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

**(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do objeto, MARCA valores unitários e totais e locais de entrega).**

Item Lote 1	Descrição	Quantidade Total	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Lote 2					
1					
2					
3					
4					

Declaramos que:

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer os produtos no prazo e condições previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 120 (cento e vinte) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.**

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

**Localidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_**

\_\_\_ (assinatura)\_\_\_

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante cópia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



**26. Anexo VIII – Declaração de Habilitação**

**Declaração de Habilitação**  
*(Exigida pelo inciso VII, Art. 4º, da Lei Federal nº 10.520 de 17/07/02)*

**Ao**

**Pregoeiro da COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar, Goiânia - GO

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 009/2023.**

Prezados Senhores,

\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_, sediada \_\_\_(endereço completo)\_\_\_, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objeto(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro(a) da CEL que:

- Cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no Pregão eletrônico de nº **009/2023** que se realizará no dia --- às --- horas.
- Declaramos que a Empresa não possui em seu quadro societário servidor ou dirigente vinculado à Prefeitura de Goiânia, conforme vedação do Art. 9º, inc. III, da lei 8.666/93.
- (\*)Ressalva declaratória (**EXCLUSIVO PARA ME E EPP**), declaramos também, sob as penas da lei, que cumprimos os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, e atestamos a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar nº 123/2006.
- Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste edital e seus anexos aos Declarantes (\*).

*Localidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_*

*\_\_\_( assinatura )\_\_\_*

**Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.**



**27. Anexo IX – Minuta Contratual**

**Processo SEI nº 22.29.000001662-2**

**CONTRATO Nº xxxx/20xx**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, COM INTERVENIÊNCIA DA **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS**, E A EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, NAS SEGUINTES CONDIÇÕES:

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, pessoa jurídica de direito público, sediada a Av. do Cerrado, Parque Lozandes, nesta Capital, com a interveniência da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ/MF 37.623.352/0001-03, neste ato representado por seu titular, **DURVAL FERREIRA FONSECA PEDROSO**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n.º 2048708 - SSP/GO 2ª via e do CPF/MF sob o n.º 656.190.051-00, com poderes constituídos por meio do Decreto nº. 017 de 02/01/2021, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF n.º 00.000.000/0000-00, com sede na Rua xx, nº xxx, Setor xxxxxxxx, Cidade - Estado, neste ato representada por **REPRESENTANTE LEGAL**, brasileiro(a), portador(a) da cédula de identidade nº 000.0000 XXXX/XXX e do CPF/MF nº 000.000.000-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem entre si justo e avençado, e celebram por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Leis 10.520/2012, Lei complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, Decreto nº 2.271/2019, aplicando-se o que couber subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, o contrato **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, conforme Termo de Homologação, datado de xx de xxxxxx de 20xx, e especificações do Edital de **(modalidade licitatória) nº XXX/XXXX e seus anexos, Processo SEI nº \_\_\_\_\_**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO**

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante o ano de 2023, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

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

**1.3. Do objeto:**

<b>LOTE 1</b>					
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade (TOTAL)</b>	<b>Marca</b>	<b>Valor Unit. (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>
<b>01</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>1.060</b>			
<b>02</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>1.050</b>			
<b>03</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>930</b>			
<b>04</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>710</b>			
<b>05</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>1.760</b>			
<b>06</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>1.580</b>			
<b>07</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>1.190</b>			

<b>LOTE 2</b>					
Item	Descrição	Quantidade TOTAL	Marca	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
08	LANCHE	2.120			
09	LANCHE	2.100			
10	LANCHE	1.860			
11	LANCHE	1.420			
12	LANCHE	3.520			
13	LANCHE	3.160			
14	LANCHE	2.380			

**1.3.1. Descrição do Objeto:**

**1.3.1.1.** Para critérios de contratação, estabelecemos a divisão em **LOTE 1 para o fornecimento de refeições tipo almoço** aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização; e **LOTE 2 para fornecimento de refeições tipo lanche** aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização.

**1.3.1.2.** O **LOTE 1 (almoço)** está subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende um Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia;

**1.3.1.3.** O **LOTE 2 (lanche)** está subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende um Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia.

**1.3.2. Estimativa GERAL do quantitativo de fornecimento – LOTE 1:**

<b>LOTE 1- Almoço</b>								
Item	Campanha						TOTAL	
	Fevereiro/2023	Abril/2023	Mai/2023	Setembro/2023	Outubro/2023	Extras		
1	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	120	140	120	290	140	250	1.060
2	DS Norte	130	150	130	230	150	260	1.050
3	DS Campinas-Centro	100	120	100	270	120	220	930
4	DS Sul	70	80	70	270	80	140	710
5	DS Noroeste	220	250	220	350	250	470	1.760
6	DS Sudoeste	190	210	190	390	210	390	1.580
7	DS Oeste	120	150	120	380	150	270	1.190
<b>TOTAL</b>		<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>8.280</b>

Legenda: DS: Distrito Sanitário.

**OBS.:** Meses prováveis para a realização das Campanhas de Vacinação, a ser confirmados pelo Ministério da Saúde.

**1.3.3. Estimativa GERAL do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

<b>LOTE 2- Lanche</b>								
Item	Campanha						TOTAL	
	Fevereiro/2023	Abril/2023	Mai/2023	Setembro/2023	Outubro/2023	Extras		
8	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	240	280	240	580	280	500	2120



9	DS Norte	260	300	260	460	300	520	<b>2.100</b>
10	DS Campinas-Centro	200	240	200	540	240	440	<b>1.860</b>
11	DS Sul	140	160	140	540	160	280	<b>1.420</b>
12	DS Noroeste	440	500	440	700	500	940	<b>3.520</b>
13	DS Sudoeste	380	420	380	780	420	780	<b>3.160</b>
14	DS Oeste	240	300	240	760	300	540	<b>2.380</b>
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>4.360</b>	<b>2.200</b>	<b>4.000</b>	<b>16.560</b>

Legenda: DS: Distrito Sanitário

**OBS.: Meses prováveis para realização das Campanhas de Vacinação, a ser confirmados pelo Ministério da Saúde.**

**1.3.4. Estimativa DETALHADA do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

LOTE 2- Lanche														
Item	Campanha													TOTAL
	Fev./2023		Abril/2023		Maio/2023		Set./2023		Out./2023		Extras			
	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT		
8	DS Leste													
	Gerência de Imunização	120	120	140	140	120	120	290	290	140	140	250	250	2.120
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental													
9	DS Norte	130	130	150	150	130	130	230	230	150	150	260	260	
10	DS Campinas-Centro	100	100	120	120	100	100	270	270	120	120	220	220	1.860
11	DS Sul	70	70	80	80	70	70	270	270	80	80	140	140	1.420
12	DS Noroeste	220	220	250	250	220	220	350	350	250	250	470	470	3.520
13	DS Sudoeste	190	190	210	210	190	190	390	390	210	210	390	390	3.160
14	DSOeste	120	120	150	150	120	120	380	380	150	150	270	270	2.380
<b>SUBTOTAL</b>		<b>950</b>	<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>16.560</b>
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>		<b>2.200</b>		<b>1.900</b>		<b>4.360</b>		<b>2.200</b>		<b>4.000</b>		

Legenda:

DS: Distrito Sanitário

LM: Lanche da Manhã

LT: Lanche da Tarde

**1.3.4.1.** O quantitativo de refeições para cada fornecimento será apresentado pela Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Alimentação Coletiva à CONTRATADA, mediante ato formal e poderá ser alterado, até às **15:00 horas** do dia que antecede o fornecimento.

**1.3.5.** A Composição dos cardápios do almoço e lanche a serem oferecidos nas Ações de Imunização se segue:

**LOTE 1**

<b>Composição do cardápio do Almoço</b>	Acompanhamento: Arroz e feijão Prato protéico: bovina ou aves ou peixe Guarnição – à base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas, legumes, leguminosas Bebida: refrigerante Sobremesa: fruta, doce ou chocolate
---	--



**LOTE 2**

<b>Composição do cardápio do Lanche da Manhã e do Lanche da Tarde</b>	Pão recheado ou quitanda ou alimento industrializado Suco de néctar de fruta ou leite achocolatado Fruta ou barra de cereal Água mineral
---	---

**1.3.6. Descrição dos produtos e quantidades:**

**1.3.6.1. LOTE 1:**

Item	Alimento preparado	Und	Porção
<b>I</b>	<b>Salada</b>		
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta	g	90
	Sal (sachê) <u>e</u>	g	01 g
	Azeite (sachê) <u>ou</u>	g	4 ml
	Molho para salada (italiano, limão e etc)	ml	18 ml
<b>II</b>	<b>Prato proteico</b>		
	Carne bovina magra, sem osso <u>ou</u>	g	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) <u>ou</u>	g	120
	Frango com osso (sobrecosta) <u>ou</u>	g	150
	Filé de Peixe	g	120
<b>III</b>	<b>Guarnição</b>		
	Vegetais A e B <u>ou</u>	g	100
	Vegetal C <u>ou</u>	g	100
	Banana (preparações diversas) <u>ou</u>	g	100
	Massas <u>ou</u>	g	100
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre, etc)	g	80
<b>IV</b>	<b>Arroz</b>		
	Arroz branco	g	200
<b>V</b>	<b>Feijão</b>		
	Feijão carioca ou preto <u>ou</u>	g	120
	Feijão (batido)	g	120
<b>VI</b>	<b>Sobremesa</b>		
	Fruta <u>ou</u>	Porção	01
	Doce <u>ou</u>	g	25 aprox.
	Chocolate (bombom)	g	20 aprox.
<b>VII</b>	<b>Bebida</b>		
	Refrigerante em lata, tradicional e zero açúcar, tipo cola ou tipo guaraná, refrigerado	ml	350
<b>VIII</b>	<b>Descartável</b>		
	Talheres (garfo, faca e colher de refeição)	Unidade	01 de cada
	Guardanapo	Unidade	01





- 1.3.6.1.1.** A salada deverá ser resfriada e deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga, uva passa e etc;
- 1.3.6.1.2.** Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura, ou nervos aparente e preparado com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- 1.3.6.1.3.** Os cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados com pouco óleo de adição;
- 1.3.6.1.4.** Os filés de peixe permitidos são tilápia e merluza;
- 1.3.6.1.5.** Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- 1.3.6.1.6.** O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- 1.3.6.1.7.** O arroz deverá ser servido branco, acrescido de vegetais ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no subitem 1.3.6.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150g);
- 1.3.6.1.8.** O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1;
- 1.3.6.1.9.** As sugestões de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for servida fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 120 g;
- 1.3.6.1.10.** A sobremesa permitida é: bombom, rapadura, doce de banana, goiaba, leite e de amendoim (paçoca), em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada;
- 1.3.6.1.11.** O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;
- 1.3.6.1.12.** Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;
- 1.3.6.1.13.** Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

**1.3.6.2. LOTE 2:**

<b>Alimentos</b>	<b>Porção individual por período</b>
<b>III) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc</b>	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hamburguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) <b><u>OU</u></b>	100g
Pães, Biscoitos e Quitandas versão tradicional e integral (bolo simples e sabores variados, com ou sem cobertura; biscoito de queijo; pão de queijo; rosca, etc) <b><u>OU</u></b>	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc (industrializados)	
<b>IV) BEBIDAS</b>	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta <b><u>ou</u></b> Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
<b>III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS</b>	
Maçã <b><u>ou</u></b> banana <b><u>ou</u></b> mexerica, etc <b><u>OU</u></b>	02 unidade média



Barra de cereais	01 unidade
<b>IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS</b>	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geléia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

**1.3.6.2.1.** Para o pão recheado poderão ser utilizados pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc;

**1.3.6.2.2.** Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;

**1.3.6.2.3.** As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, broas, etc.) deverão ser fracionadas em porções de 25g (4 unidades) ou 50g (2 unidades);

**1.3.6.2.4.** Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc), deverão ser de marca de 1ª linha;

**1.3.6.2.5.** Água mineral deverá ser entregue em embalagem de 500 ml;

**1.3.6.2.6.** O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1ª linha;

**1.3.6.2.7.** Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetrapak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);

**1.3.6.2.8.** Será fornecida fruta **OU** barra de cereais;

**1.3.6.2.9.** A fruta deverá ser higienizada;

**1.3.6.2.10.** A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;

**1.3.6.2.11.** O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;

**1.3.6.2.12.** A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geleia.

### **1.3.7. Sobre o cardápio:**

**1.3.7.1.** Deverá ser elaborado um cardápio, pelo responsável técnico da Contratada e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 07 (sete) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;

**1.3.7.2.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial ao público a que se destina;

**1.3.7.3.** Na elaboração do cardápio deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, socioculturais e períodos específicos, tais como: festa junina, quaresma, semana santa, natal, ano novo e outros. Sem custo adicional;

#### **1.3.7.3.1. O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:**

**1.3.7.3.1.1.** Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

**1.3.7.3.1.2.** No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;

**1.3.7.3.1.3.** O cardápio deverá ser único para todos atendidos.

#### **1.3.8. Especificações de produção e armazenamento do LOTE 1:**

**1.3.8.1.** As preparações deverão apresentar características organolépticas (cor, brilho, odor, sabor e textura) visando atender satisfatoriamente o público a que se destina;

**1.3.8.2.** O CONTRATANTE poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais utilizados pela CONTRATADA ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;

**1.3.8.3.** A CONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de produção, porcionamento e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana ou qualquer alteração física, química e biológica;

**1.3.8.4.** A CONTRATADA deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;



**1.3.8.5.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta do Responsável Técnico da CONTRATADA;

**1.3.8.6.** Os temperos deverão ser naturais e adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafrão, dentre outros. Não será permitido adicionar pimenta;

**1.3.8.7. Não será permitida** a utilização de carnes com peles, aponeuroses, nervos, tendões e excesso de tecido adiposo;

**1.3.8.8.** A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas, de todas as opções de cardápios, as mesmas deverão constar macronutrientes;

**1.3.9. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável específica para cada tipo de preparação:**

<b>Preparação</b>	<b>Embalagem</b>
<b>Preparações quentes</b> (Prato Proteico+Guarnição+Acompanhamentos)	a) <b>Porcionar</b> em <b>marmitta térmica</b> (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, <b>com quatro divisórias e tampa</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Acondicionar</b> as marmittas lacradas em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Preparação fria</b> (Salada)	a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml</b> ; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; d) <b>Acondicionar</b> os potes em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Fruta, doce ou chocolate</b>	<b>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</b> a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) <b>Agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em <b>filme PVC</b> ou em <b>saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado.
	<b>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</b> a) <b>Porcionar</b> em <b>pote plástico descartável com tampa, com</b>

<p><b>Fruta, doce ou chocolate</b></p>	<p>capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas e isopor.</b></p> <p><b>Doce/bombom:</b></p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, higieniza individualmente, embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>b) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p>
<p><b>Bebida</b> (Refrigerante)</p>	<p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar as latas individualmente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar os refrigerantes em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b></p>
<p><b>Utensílios descartáveis e Sachês</b> (colher, garfo, faca e guardanapo)</p>	<p>a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos lacrado, de forma a garantir as condições de higiene e manuseio;</p> <p>c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/ molho para salada.</p>

**1.3.10. Especificações de manipulação e armazenamento do LOTE 2:**



**1.3.10.1.** ACONTRATADA deverá planejar rigorosamente o horário de manipulação e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer qualquer alteração física, química e biológica;

**1.3.10.2.** A manipulação dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executada por pessoal treinado, sob supervisão do responsável técnico da CONTRATADA;

**1.3.10.3.** O cardápio dos lanches deverá ser variado e único para todos atendidos;

**1.3.10.4.** A CONTRATADA deverá entregar a ficha técnica/rotulagem de todos os produtos;

**1.3.11. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável, conforme segue abaixo:**

Preparação	Embalagem
PÃES, QUITANDAS e etc	<b>Pão recheado e Quitandas:</b> a) Embalar a porção individual com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado; b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição; c) Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i> ) se necessários, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
	<b>Pães e Quitandas Industrializados:</b> a) <b>Emballar a porção individual</b> (os gêneros alimentícios industrializados, deverão ser apresentados na embalagem original, devidamente higienizada), em embalagem plástica atóxica lacrada. b) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;
<b>Bebidas</b> (suco se néctar ou achocolatado e água)	<b>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</b> a) <b>Entregar</b> higienizado nas embalagens originais. b) <b>Emballar em filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados; d) <b>Acondicionar em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>)</b> , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox ou similar</b> . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as



	15:00 horas do dia do evento. <b>Não será permitido transporte em caixas de isopor.</b>
<b>Fruta/Barra de cereais</b>	<b>Fruta:</b> a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente conforme legislação; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.
	<b>Barra de cereais:</b> a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> individualmente; b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC ou em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado; c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;

**1.3.12. Sugestões de kits lanches - os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:**

**1.3.12.1.** Pães “tipo bisnaguinha” (02 unidades) +manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01unidade);

**1.3.12.2.** Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);

**1.3.12.3.** Sanduíche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade);

**1.3.12.4.** Quitandas (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade).

**1.3.12.5.** Os itens dos kits deverão ser formados com os produtos que possui a mesma temperatura (ambiente/refrigerados);

**1.3.12.6.** Após a formação dos kits **agrupar** de 05 (cinco) em 05 (cinco) kits, em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;

**1.3.12.7.** **Acondicionar** em **caixas** para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas deverão ser recolhidas após às 15:00 horas do dia do evento.

**1.3.12.8.** Deverá ser disponibilizado quantitativo suficiente de funcionários para a realização do fornecimento. Os profissionais indicados para O desempenho das atividades deverão apresentar-se adequadamente uniformizados, limpos e nos horários pré-estabelecidos, demonstrando boa educação e prática na execução de suas atividades, submetendo-se às orientações e a fiscalização da CONTRATANTE, sem que isso diminua ou substitua a responsabilidade da CONTRATADA.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA**

**2.1.** Este Termo de Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contada a partir da emissão da ordem de fornecimento/execução, estando condicionado à publicação do extrato no Diário Oficial do Município.

**3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

**3.1.** O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ ..... (.....).

**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. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**4.1.** As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento da Município de Goiânia, para o exercício de 2023, na classificação nº **2023.2150.10.305.0095.2784.33903000.107.62.**

#### **5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

**5.1.** O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes, encontram-se no Edital de Licitação, conforme **Item 14** e seguintes.

#### **6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

**6.1.** Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da apresentação da proposta de preços, nos termos da Lei 10.192/01;

**6.2.** Após o interregno de um ano, condicionado ao pedido da CONTRATADA, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice XXXX do período.

**6.3.** 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.

**6.4.** 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.

#### **7. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO**

**7.1.** Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### **8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

**8.1.** As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência - Anexo I, do Edital.

#### **9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO**

**9.1.** A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão e ou Representante(s) designado(s) pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência - Anexo I, do Edital.

**9.2.** A Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia poderá realizar fiscalização do objeto contratado, sempre que julgar conveniente, podendo solicitar informações sobre a execução, devendo a CONTRATADA prestar todos os esclarecimentos necessários.

**9.3.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**9.4.** A ação ou omissão total ou parcial do Órgão Fiscalizador não eximirá a CONTRATADA, da total responsabilidade de fornecer ou executar os serviços com técnicas eficientes e seguras, bem como por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

##### **10.1. A CONTRATANTE obriga-se a:**

**10.1.1.1.** Efetuar os pagamentos relacionados ao fornecimento, execução e/ou prestação dos serviços indicado no objeto.

**10.1.1.2.** Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessárias ao fiel cumprimento do Contrato, dirimindo as dúvidas e orientando em todos os casos de omissão.

**10.1.1.3.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento ou na execução dos serviços.



**10.1.1.4.** Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar suas atividades de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência.

**10.1.1.5.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o Termo de Referência, edital, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

**10.1.1.6.** Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento e/ou prestação de serviços, por servidores especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**10.1.1.7.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços realizados em desacordo com o Termo de Referência, edital de licitação e legislação vigente.

**10.1.1.8.** Permitir o livre acesso dos empregados da empresa CONTRATADA às dependências da Secretaria de Saúde para tratar de assuntos pertinentes aos serviços contratados.

**10.1.1.9.** Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços da empresa, podendo verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

**10.1.1.10.** Notificar, por escrito, a CONTRATADA, quando da aplicação de eventuais penalidades, garantido o contraditório e a ampla defesa.

**10.2. A CONTRATADA obriga-se a:**

**10.2.1.** Prestar os serviços objeto do contratado, conforme demanda da CONTRATANTE, obedecendo às especificações, prazos e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº. 009/2023** e proposta ofertada pela CONTRATADA;

**10.2.2.** Notificar e enviar à SMS/Goiânia eventuais alterações de sua razão social ou de controle acionário ou mudança de Diretoria, Contrato ou Estatuto, enviando as alterações ocorridas no prazo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data do registro de alteração, acompanhada de cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial ou do Cartório de Registro Civil das pessoas jurídicas.

**10.2.3.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao Município ou a terceiros.

**10.2.4.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

**10.2.5.** Relatar à SMS Goiânia toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

**10.2.6.** Não permitir a utilização do trabalho de menor.

**10.2.7.** Manter, durante todo o fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;

**10.2.8.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**10.2.9.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

**10.2.10.** Não interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

**10.2.11.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.





**10.2.12.** A **CONTRATADA** é responsável pela indenização de dano causado ao usuário, aos órgãos do SUS e a terceiros a eles vinculados, decorrentes da ação ou omissão voluntárias, ou de negligência, imperícia ou imprudência praticadas por seus empregados, profissionais ou preposto, ficando assegurado ao Contratado o direito de regresso.

**10.2.13.** A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato pelos órgãos competentes da SMS Goiânia não excluem e nem reduzem a responsabilidade da **CONTRATADA**.

**10.2.14.** Assumir todos os impostos, taxas e contribuições incidentes sobre os objetos contratados, inclusive, os de caráter trabalhista, devendo efetuar os pagamentos na forma e nos prazos estabelecidos em lei.

**10.2.15.** Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão de obra empregada no fornecimento e no serviço, pelos seus respectivos encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários e por tudo mais que, como empregadora deva satisfazer, assim como os registros seguros contra riscos de acidente de trabalho, impostos, demais providências e obrigações necessárias à execução do objeto.

**10.2.16.** Respeitar todas as orientações do Gestor do Contrato, sujeitando-se a fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendimento das reclamações formuladas.

**10.2.17.** Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela CONTRATANTE, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega.

**10.2.18.** Atender prontamente a quaisquer exigências da CONTRATANTE, inerentes ao objeto desta solicitação;

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

**10.2.20.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

**10.2.21.** Assumir que, no preço ajustado para o fornecimento, já estão inclusos todos os impostos, taxas, gastos com transporte para a entrega dos produtos e outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento do objeto;

**10.2.22.** Dispor de **local próprio para produção/manipulação** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;

**10.2.23.** Manter planejamento de **esquemas alternativos de trabalho** ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

**10.2.24.** Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente;

**10.2.25.** Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento do objeto, permanentemente profissional(is) responsável(is) técnico(s) no(s) dia(s) do(s) fornecimento(s), caso ocorra à necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmiteix vazada etc);

**10.2.26.** Utilizar **gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade**, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

**10.2.27.** Coletar **amostras** de todas as preparações servidas no dia do evento, mantendo-as pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas;

**10.2.28.** Apresentar à Contratante, **até 03 (três) dias úteis após o fornecimento**, os comprovantes de entrega, para conferência e posterior emissão de nota fiscal.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** Caso a **CONTRATADA** descumpra total ou parcialmente, ainda que temporariamente, as obrigações assumidas ou cometer atos visando frustrar os objetivos do certame, serão aplicadas as seguintes sanções:



**I** – Advertência;

**II** – Multa;

**III** - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

**IV** – Impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o Decreto nº 2.549, de 13 de dezembro de 2018, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

**11.1.1.** A penalidade de advertência poderá ser aplicada isolada ou conjuntamente com a multa, vedada sua aplicação com as demais sanções.

**11.1.2.** Ao Licitante que entregar o objeto ou executar o serviço contratado de forma integral, porém com atraso injustificado em relação aos prazos fixados no contrato ou no instrumento convocatório será aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.

**11.1.3.** Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais:

**11.1.3.1.** Do 16º ao 20º dia, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**11.1.3.2.** Do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 15% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**11.1.3.3.** Do 26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**11.2.** Considera-se inexecução parcial o atraso injustificado superior a 15 (quinze) dias e até 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

**11.3.** Considera-se inexecução total o atraso injustificado superior a 30 (trinta) dias no cumprimento do prazo estabelecido em contrato para a entrega de bens ou execução de serviços.

**11.4.** A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa compensatória no percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato.

**11.5.** Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

**11.5.1. Por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;**

**11.5.2. Por 12 (doze) meses – no caso de:**

a) Não manter a proposta;

b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

**11.5.3. Por 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:**

a) Ensejar retardamento da execução do objeto contratual;

b) Falhar a execução do contrato.

**11.5.4. 60 (sessenta) meses – no caso de:**

a) Fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;

b) Fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;

c) Comportar-se de modo inidôneo; e

d) Cometer fraude fiscal.

**11.6.** A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou editalícias, será aplicada ao licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas, além



de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

**11.6.1. 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:**

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Fraudar o procedimento licitatório ou a execução do contrato;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Fazer declaração falsa;
- f) Ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) Ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
- h) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**11.7.** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 2.271, de 17 de setembro de 2019.

**12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO**

**12.1.** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

**12.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, e com as consequências indicadas no art. 80, da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo;

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

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

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

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO GESTOR DO CONTRATO**

**13.1.** Gestor do Contrato será instituído por meio de Portaria emanada pelo Gestor da Pasta, em atendimento ao disposto nos artigos 58, inciso III, e 67, da Lei 8.666/93 e no artigo 3º, inciso XXI, da Instrução Normativa nº 10/2015, do Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás.

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

**14.1.** Caberá a CONTRATANTE providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

**15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA APRECIÇÃO DA CGM**

**15.1.** O presente Instrumento será objeto de apreciação pela Controladoria Geral do Município, não se responsabilizando o CONTRATANTE, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VINCULAÇÃO**

**16.1.** Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº. 007/2023 e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

**17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**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. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO**

**18.1.** Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Município de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

**GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA**, aos xx dias do mês de xxxxxx de 2023.

Durval Ferreira Fonseca Pedroso  
**CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_  
**CPF**

2. \_\_\_\_\_  
**CPF**