



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2023- SAÚDE (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 nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes).
CÓDIGO UASG	926995
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA	10 de abril de 2023, às 09h00min – Horário de Brasília/DF.
OBJETO	Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta e transportada aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's, incluindo a mão de obra para o serviço de distribuição das refeições até as enfermarias das UPA's, CAIS, CIAMS da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações constantes deste edital e seus anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	MENOR PREÇO GLOBAL
EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO ME E EPP.	() SIM (X) NÃO *Justificativa no Anexo I – Termo de Referência.
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	(X) SIM () NÃO *Conforme item 8 do edital.
MODO DE DISPUTA	Aberto – conforme art. 32, do Decreto nº 10.024/19 (subitem 6.2. do Edital)
ESTIMADO	Caráter Sigiloso – conforme art. 15, do Decreto nº 10.024/19
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras
PROCESSO SEI Nº	22.29.000017089-3
INTERESSADO	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE –SMS https://www12.goiania.go.gov.br/sing_transparencia/licitacoes/?filtro_simplificado=categoria
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.goiania.go.gov.br , no site da Secretaria Municipal de Saúde https://www.saude.goiania.go.gov.br ou solicitando através do e-mail da Comissão Especial de Licitação (celsms.goiania@gmail.com ou cel.sms@goiania.go.gov.br) e através do portal de compras do Governo Federal, endereço: www.gov.br/compras . 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.....	13
9. Da Habilitação.....	14
10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório.....	21
11. Dos Recursos.....	22
12. Do Fornecimento.....	23
13. Das Penalidades e Das Sanções.....	24
14. Do Pagamento e do Reajuste.....	26
15. Dotação Orçamentária.....	27
16. Fraude e Corrupção.....	28
17. Das Disposições Gerais.....	28
18. Do Foro.....	30
19. Anexo I - Termo de Referência.....	31
18. Anexo II – Opções e porcionamento de pães e quitandas.....	53
19. Anexo III – Opções e porcionamento das frutas.....	54
20. Anexo IV – Classificação dos vegetais.....	54
21. Anexo V – Acompanhamento de Recebimento de Amostra.....	55
22. Anexo VI – Termo de Recebimento de Amostra.....	56
23. Anexo VII – Formulário para avaliação de amostra.....	59
24. Anexo VIII - Carta Proposta (Modelo).....	73
25. Anexo IX – Declaração de Habilitação.....	75
26. Anexo X – Minuta de Contrato.....	76



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2023 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 016/2023**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo SEI 22.29.000017089-3**, 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 especializada no fornecimento de alimentação pronta e transportada aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's, incluindo a mão de obra para o serviço de distribuição das refeições até as enfermarias das UPA's, CAIS, CIAMS da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) por um período de 12 (doze) meses, 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, 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 3, 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, de 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, de 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 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 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 2, 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 um licitante.



3.6.1. As licitantes que se enquadrarem como Microempresas e Empresas (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 5 (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 n.º. 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 n.º 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 n.º 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, 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 marcados para 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 dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 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\$ 100,00 (cem 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 dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 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 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 dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 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, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, 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 efetivado 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, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 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 inexecutável.

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 VIII– 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), será examinada 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 ITEM/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 realização do julgamento quanto ao atendimento dos requisitos técnicos (especificações e documentos).

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 a 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 com firma reconhecida em cartório, 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 do 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 preço 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 descritivo e consequente aceitação da proposta;
- 8.2.** A convocação para 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 a (s) empresa (s) classificada (s);
- 8.3.** O fornecedor intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independente da confirmação, o tempo para envio de amostra estará sendo considerado;
- 8.4.** Caso a intimação gere alguma dúvida junto ao Licitante, as mesmas deverão ser enviadas via e-mail, para o mesmo endereço de e-mail que lhe enviou a intimação;
- 8.5.** As amostras deverão ser entregues, no prazo indicado constante na intimação, que **será de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma;
- 8.6.** As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local indicado na intimação;
- 8.7.** As amostras 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);
- 8.8.** No ato de recebimento das amostras serão preenchidos o Termo de Recebimento de Amostra (*Anexo VI*) e Formulário de Avaliação de Amostra (*Anexo VII*);
- 8.9.** As amostras serão submetidas à aprovação mediante emissão de parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos;
- 8.10.** 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);
- 8.11.** 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;
- 8.12.** 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;
- 8.13.** **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 produto da mesma marca e/ou modelo, independente da sua classificação em relação ao preço;
- 8.14.** 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;



8.15. Os interessados em acompanhar a análise das amostras, deverão entregar/ enviar formulário preenchido (*Anexo V*) na data de disputa de lances da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque Lozandes ou no email: alimentacaocoletivasms@gmail.com ou 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 no 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 ata e horário programados para abertura das propostas, documentos que supram tais exigências.

9.5. O descumprimento do subitem acima implicará a 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, de 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);

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).

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, de 1992, 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 consultar 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 IX**– 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 IX** 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 9.15 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 assemelhado da empresa licitante que comprovem poderes para que a pessoa credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste certame com firma reconhecida em cartório, 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;

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 assembleia 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 Assembleia Geral e Ata de Eleição dos Dirigentes e Conselheiros; Registro de presença dos Cooperados em Assembleias 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) 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 ou www.pgfn.fazenda.gov.br., conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 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), 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.

9.11.2. Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE do último exercício social, já exigíveis na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da proponente, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

9.11.3. O prazo limite para apresentação do balanço referente ao último exercício social, tanto escriturado em forma digital como não digital, é **30 de abril do corrente ano**, nos termos do art.1.078, inciso I, da Lei nº 10.406/2002 (Código Civil). Antes desse prazo poderá ser apresentado balanço do ano anterior ao do último exercício social.



9.11.4. O referido balanço quando escriturado em forma não digital deverá ser devidamente certificado por profissional registrado no Conselho de Contabilidade, mencionando, obrigatoriamente, o número do livro diário e folha em que o mesmo se acha transcrito. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

9.11.5. O referido balanço quando escriturado em livro digital deverá vir acompanhado de “Recibo de entrega de livro digital”. Se possível, apresentar também termos de abertura e de encerramento dos livros contábeis.

9.11.6. Quando S/A, o balanço patrimonial deverá estar devidamente registrado na Junta Comercial ou vir acompanhado de Certidão da Junta Comercial que ateste o arquivamento da ata da Assembléia Geral Ordinária de aprovação do Balanço Patrimonial, conforme prevê o §5º do artigo 134, da Lei nº 6.404/76 ou, ainda, a publicação do mesmo no Diário Oficial.

9.11.7. A comprovação da boa situação financeira da empresa proponente será efetuada com base no balanço apresentado, **o qual deverá apresentar resultado igual ou superior a 1, e deverá ser formulada, formalizada e apresentada pela empresa proponente em papel timbrado da empresa, assinada por profissional registrado no Conselho de Contabilidade**, aferida mediante índices e fórmulas abaixo especificadas:

$$ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP) \geq 1$$

$$ILC = (AC) / (PC) \geq 1$$

$$ISG = AT / (PC+ELP) \geq 1$$

Onde:

ILG = índice de liquidez geral **ILC** = índice de liquidez corrente

ISG = índice de solvência geral **AT** = ativo total

AC = ativo circulante

RLP = realizável em longo prazo

PC = passivo circulante

ELP = exigível em longo prazo

PL = patrimônio líquido

9.11.7.1. Nos casos em que as licitantes apresentarem resultado menor que 01 (um), em qualquer dos índices citados no **subitem 9.11.7**, e não comprovarem o capital social ou patrimônio líquido igual a **10% (dez por cento), mínimo, igual ou superior**, do valor total estimado para a contratação, **estarão inabilitadas**.

9.11.7.2. A comprovação do capital social ou patrimônio líquido deverá ser feita através do Contrato Social, ou Certidão da Junta Comercial ou Publicação Oficial, ou ainda em Cartório de Registro de Títulos, conforme o caso. Será admitida atualização deste capital social com aplicação de índices oficiais.

9.11.7.3. As Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), ainda que sejam enquadradas no SIMPLES, deverão apresentar os documentos na forma do **item 9.11**.

9.11.7.4. Das empresas constituídas no ano em exercício independente de sua forma societária e regime fiscal, será exigida apenas a apresentação do Balanço de Abertura, dispensando-se o **Item 9.11.2**.

9.12. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.12.1. 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 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. 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;

9.12.3. Certidão de Registro, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

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

9.12.5. 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 produzir e comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual n.º 16.140/2007;

9.12.6. Declaração de que a Licitante possuirá, na assinatura do contrato, tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para todas as unidades de saúde 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 n.º 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 fará a análise frente as exigências do Edital, podendo inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.

9.18. A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar n.º 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a 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 n.º 8.666/93, sendo facultado 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 20.19.

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 20.19 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 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, 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.

11.3. 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;

11.4. Recursos interpostos intempestivamente não serão conhecidos.

11.5. 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.

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

11.7. 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, ficando a Administração Pública isenta de quaisquer responsabilidades por perda de prazo.

11.8. 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.

11.9. 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 serviços deverão ser prestados de acordo com o **Anexo I – Termo de Referência, Anexo X – 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 dos veículos;

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. O serviço será recusado pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** nos seguintes casos:

12.5.1. Se realizados em desacordo com as especificações indicadas no **Anexo I - Termo de Referência, Anexo X – 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 5 (cinco) dias úteis 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. Os materiais fornecidos deverão conter prazo de garantia/validade, devendo a empresa vencedora 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 13.6**, 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 irreajustáveis 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: **2023.2150.10.302.0094.2782.33903900.107.64.**

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
- Anexo II – Opções e porcionamento de pães e quitandas
- Anexo III – Opções e porcionamento das frutas
- Anexo IV – Classificação dos vegetais
- Anexo V – Acompanhamento de Recebimento de Amostra
- Anexo VI – Termo de Recebimento de Amostra
- Anexo VII – Formulário para avaliação de amostra
- Anexo VIII - Carta Proposta (Modelo)
- Anexo IX – Declaração de Habilitação
- Anexo X – Minuta de Contrato

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

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

Site: 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** 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 21 dias do mês de março de 2023.

**Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro**



19. Anexo I - Termo de Referência

LICITAÇÃO / MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO 016/2023

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

OBJETO:

1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta e transportada aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's, incluindo a mão de obra para o serviço de distribuição das refeições até as enfermarias das UPA's, CAIS, CIAMS da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações constantes deste edital e seus anexos.

1.2. Descrição do Objeto:

a) Fornecimento de alimentação racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e órgãos fiscalizadores;

b) Serviços prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente. Deverão estar sob a supervisão/ responsabilidade técnica do profissional com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

1.2.1. A contratada é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme os requisitos técnicos deste Termo de Referências e seus anexos. O fornecimento consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de refeição/dieta;

b) Seleção e aquisição de insumos e gêneros alimentícios;

b) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

c) Porcionamento uniforme das refeições/ dietas, utilizando utensílios e embalagens apropriadas;

d) Transporte e entrega em cada unidade de saúde (Item.7.7);

f) Porcionamento das pequenas refeições (bebidas) in loco e distribuição de todas as refeições até a enfermaria e recolhimento e descarte dos restos alimentares e descartáveis utilizados nas UPAS, CAIS E CIAMS.



1.3. Conceituação do objeto:

1.3.1. Quanto ao tipo:

- a) **Pequena refeição:** refere-se ao desjejum, lanche da tarde e ceia;
- b) **Grande refeição:** refere-se ao almoço e jantar.

1.3.2. Quanto à consistência:

- a) **Dieta livre:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição de nutrientes e consistência ou volume da dieta;
- b) **Dieta branda:** evitam-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos. Os alimentos são preparados com pouca gordura, não são servidos alimentos crus, as preparações são bem cozidas.

1.3.3. Quanto à modificação dos nutrientes:

- a) **Dieta hipossódica hipolipídica (HPS HPL):** as refeições são preparadas com temperos naturais (alho, cebola), sendo adicionado o sal em menor quantidade (3 gramas/dia) no preparo da carne, feijão e guarnição. Evitam-se alimentos industrializados no preparo destas refeições. Há também redução na quantidade de óleo para o preparo dos alimentos e são utilizadas carnes magras, leite e derivados desnatados;
- b) **Dieta para Diabetes Mellitus hipolipídica (DM HPL):** restrita em açúcar livre (sacarose) ou de alimentos que possuam açúcar de adição, apresenta redução em algumas porções de alimentos ricos em carboidratos. Há também redução na quantidade de óleo para o preparo dos alimentos e são utilizadas carnes magras, leite e derivados desnatados.

1.4. Especificação e composição padrão das refeições, conforme o tipo de dieta:

1.4.1. Pequenas refeições

ITEM	ALIMENTO PREPARADO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA			
			LIVRE	BRANDA	HPS HPL	DM HPL
I	Café	ml	50	50	50	50
II	Leite <u>ou</u> Suco <u>ou</u> Chá	ml	250	250	250	250
III	Pão <u>ou</u> Bolacha <u>ou</u> Quitanda	porção	01	01	01	01
IV	Fruta	porção	01	01	01	01

Legenda: HPS HPL = Dieta Hipossódica Hipolipídica; DM HPL = Dieta Diabetes Mellitus Hipolipídica

1.4.1.1. Considerações gerais para todas as dietas

ITEM I

- a) O café deverá ser fornecido quente sem açúcar, encorpado (moderadamente forte), acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);

ITEM II



- a) O leite deverá ser integral, semidesnatado ou desnatado (conforme a necessidade do paciente), quente ou refrigerado, sem adição de açúcar, podendo ser puro, achocolatado ou enriquecido com farináceo (amido de milho, aveia, fubá, farinha láctea e outros);
- b) O suco deverá estar refrigerado, sendo preparado a partir de polpa congelada de diversos sabores (caju, goiaba, maracujá, acerola, uva, abacaxi, manga, tamarindo), deverá ser preparado sem açúcar e servido acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);
- c) Não serão aceitos sucos à base de pó (artificial) e de concentrados líquidos para nenhum tipo de dieta;
- d) O chá deverá ser quente, encorpado (moderadamente forte), nos sabores erva doce, erva cidreira, camomila, hortelã, deverá ser preparado sem açúcar e servido acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);
- e) O chá será servido como opção quando o paciente não puder ingerir as outras bebidas (leite e suco).

ITEM III

- a) As opções e os respectivos porcionamentos de pães, bolachas e quitandas estão especificados no *Anexo II*;
- b) **Dieta livre:** são permitidas todas as opções listadas;
- c) **Dieta branda:** são permitidos pão doce, pão de forma comum, bolacha salgada ou doce, rosca, bolos simples, broas salgada e doce, nhoque e quebrador;
- d) **Dieta HPS HPL:** são permitidos pão francês sem sal ou pão doce, com margarina sem sal, bolacha doce ou de água (baixo teor de sódio), quitandas doces (bolo, rosca, nhoque);
- e) **Dieta DM HPL:** são permitidos pão integral, bolacha integral, arroz doce e canjica *diet* (preparados com adoçante), bolos e broa *diet*;
- f) Para as dietas hipolipídicas, a margarina tradicional (com aproximadamente 80% de lipídios) deverá ser substituída pela margarina *light sem sal*.

ITEM IV

- a) As opções e os respectivos porcionamentos de frutas estão especificados no *Anexo III*;
- b) **Dietas livre, HPS HPL e DM HPL:** são permitidas todas as opções listadas;
- c) **Dieta branda:** são permitidos banana, mamão e melancia;

1.4.2. Grandes refeições

- a) Poderão ser solicitadas grandes refeições (almoço e jantar) com a composição padrão ou sopa, conforme a necessidade do paciente;
- b) A composição padrão é 01 (um) tipo de salada; 01 (um) tipo de carne (denominado prato protéico); 01 (um) tipo de guarnição; 02 (dois) acompanhamentos (arroz e feijão) e 01 (um) tipo de sobremesa (fruta);
- c) A sopa é constituída por vegetais, carne, macarrão e caldo de feijão (opcional). Deverá ser acompanhada por 01 (uma) opção de sobremesa, fruta.

1.4.2.1. Refeição padrão:



Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa			
			Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	Salada					
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta <u>ou</u>	g	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	90	-	-
	Sachê de azeite extra-virgem	ml	4	4	4	4
	Sachê de sal	g	1	1	-	-
II	Prato proteico					
	Carne bovina magra, sem osso <u>ou</u>	g	120	120	120	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) <u>ou</u>	g	120	120	120	120
	Frango com osso (sobrecoxa, sem pele)	g	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120
	Lombo suíno	g	120	-	-	-
III	Guarnição					
	Vegetais A e B <u>ou</u>	g	100	100	100	100
	Vegetal C <u>ou</u>	g	100	100	100	-
	Banana frita/ assada <u>ou</u>	g	100	-	-	-
	Massas <u>ou</u>	g	100	100	100	-
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	g	100	100	100	-
IV	Arroz					
	Arroz branco <u>ou</u>	g	200	200	200	140
	Arroz branco com legumes <u>ou</u>	g	200	200	200	140
	Arroz com carne (bovina, sem osso) <u>ou</u>	g	320	320	320	320
	Galinhada (com peito, sem pele, sem osso)	g	320	320	320	320
V	Feijão					
	Feijão carioca <u>ou</u>	g	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	120	-	
VI	Sobremesa					
	Fruta <u>ou</u>	porção	01	01	01	01
VII	Sopa	ml	400	400	400	400
VIII	Descartável					
	Kit Talheres/ Guardanapo (garfo, faca e colher de refeição, guardanapo)	Und	01	01	01	01

ITEM I



- a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B, conforme opções listadas no *Anexo IV*. 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 e uva passa;
- b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.
- c) Sachê de Azeite extra virgem: produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada, contendo aproximadamente 04 ml. Deverá ser entregue na embalagem original;

ITEM II

- a) Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura aparente e preparados com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- b) Os dois cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados sem a pele e com pouco óleo de adição;
- c) 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;
- d) Para a dieta branda, as carnes deverão ser muito bem cozidas.

ITEM III

- a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo IV*.

ITEM IV

- a) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- b) O arroz deverá ser servido branco 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 item 1.4.2.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g);
- c) Para a dieta branda, o arroz deverá ser muito bem cozido.

ITEM V

- a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;
- b) Somente para a dieta branda o feijão deverá ser batido.

ITEM VI

- a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo III*;

ITEM VIII

- a) O Kit Talheres/ Guardanapo é composto por 01 (um) garfo, 01 (uma) faca e 01 (uma) colher de refeição e 01 (um) guardanapo. Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas,



rachaduras. O guardanapo deverá ser confeccionado em papel branco de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

1.4.2.2. Sopa:

<u>Sopa em pedaços</u>			
Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa
I	Carne bovina ou frango	g	80
II	Vegetal A ou B	g	70
III	Vegetal C	g	60
IV	Macarrão	g	60
V	Caldo de feijão	ml	100
<u>Sobremesa</u>			
VI	Fruta	porção	01

ITEM I

- a) Usar somente cortes magros de carne bovina, sem osso, podendo ser de 1ª ou 2ª qualidade, sendo todos estes cortes sem gordura aparente e preparados com pouco óleo de adição;
- b) O corte de frango permitido é o peito preparado sem pele e sem osso.

ITENS II e III

- a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo IV*.

ITEM IV

- a) Usar tipos diversos de macarrão, como: espaguete, fusili, pene, ave maria, padre nosso, conchinha, caracol, gravata, dentre outros, sendo a massa do tipo comum, com ou sem ovos.

ITEM V

- a) O caldo de feijão não se constitui em item obrigatório na sopa, sendo opcional, conforme aceitação e necessidade do paciente. Quando solicitado, deverá ser usado o caldo de feijão carioca, encorpado ou batido.

ITEM VI e VII

- a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo III*;

1.4.2.3. Considerações gerais para as grandes refeições

- a) O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de aproximadamente 400 ml por pessoa;
- b) No preparo de todas as dietas, deverão ser utilizados somente temperos naturais, a serem adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafraão, dentre outros. Não será permitido adicionar nenhum tipo de pimenta;



c) No preparo da dieta hipossódica, deverá ser reduzido o sal de adição, porém os temperos naturais citados anteriormente deverão ser adicionados normalmente, com moderação. A quantidade de sal é de 1,5g por pessoa, em cada uma das grandes refeições, distribuídos no prato protéico, feijão e guarnição ou no preparo de 01 (uma) porção de sopa;

d) Não serão permitidos espessantes, tipo farináceo ou qualquer outro tipo, no caldo de feijão, bem como não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

e) Não será permitido reaproveitar os alimentos prontos para as próximas refeições.

1.5. Sobre o cardápio:

a) Deverá ser elaborado um cardápio padrão, pelo Nutricionista da Contratada, que deverá ser trocado a cada 03 (três) meses e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;

b). O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos per capita (item 1.4.1 e subitens 1.4.2.1 e 1.4.2.2) e frequência de utilização (item 1.6), estabelecidos na descrição desta solicitação;

c) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:

c') Em refeições/dias seguidos, como por exemplo, almoço e jantar de um mesmo dia e jantar e almoço de dias seguidos;

c'') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

d) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para períodos específicos, tais como: festa junina, quaresma, semana santa, natal, ano novo e outros;

e) O cardápio deverá ser único para todas as Unidades.

1.6. Sobre a frequência das preparações e/ou alimentos servidos:

Os cardápios deverão obedecer às variações e frequências dos alimentos e preparações, conforme se segue:

1.6.1. Pequenas refeições

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	Café	100%
II	Leite	75%
	Suco	25%
III	Pão	55%
	Bolacha	5%
	Quitanda	40%
IV	Fruta	100%

1.6.2. Grandes refeições:

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	Salada	
	Vegetais (A e B) crus e cozidos	100%



II	Prato proteico	
	Carne bovina magra, sem osso	50%
	Frango sem osso (peito, sem pele)	20%
	Frango com osso (sobrecoxa, sem pele)	20%
	Filé de Peixe	5%
	Lombo suíno	5%
III	Guarnição	
	Vegetais A e B	50%
	Vegetal C	20%
	Banana frita/ assada	10%
	Massas	10%
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	10%
IV	Arroz	
	Arroz branco	90%
	Arroz com carne (bovina, sem osso)	5%
	Galinhada (com peito, sem pele, sem osso)	5%
V	Feijão	
	Feijão carioca	100%
VI	Sobremesa	
	Fruta	100%

1.7. Sobre as embalagens, os descartáveis e o acondicionamento das refeições:

1.7.1. As pequenas refeições (desjejum, lanche e ceia) deverão ser embaladas e/ou acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

- a) **Pães, bolachas e quitandas:** em embalagem individual plástica atóxica para alimentos, lacrada/selada;
- b) **Preparações líquidas (café, chá, leite, suco):** em garrafas térmicas exclusivas para este fim, devidamente higienizadas e identificadas (nome da preparação e horário para consumo), com capacidade suficiente para acondicionar o volume solicitado de produtos;
- c) **Frutas:** em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro, quando for servida fruta picada. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada no *Anexo III*. A fruta inteira deverá ser embalada individualmente em saco plástico atóxico, após adequada higienização.

1.7.2. As grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

- a) **Refeição padrão:** em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml, após envolver em plástico filme PVC;
- b) **Sopa:** em embalagem sem divisões de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml, após envolver em plástico filme PVC;



c) Todas as refeições deverão ser acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (tipo *hot box*/Isobox), higienizadas e em adequado estado de conservação;

d) A Contratada deverá disponibilizar no mínimo 01 caixa térmica (tipo *hot box*) para cada Unidade, para que seja utilizada até o término do consumo de cada refeição. Não será permitido transporte em caixas de isopor;

1.7.3. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das pequenas e grandes refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Copos:** as bebidas deverão ser entregues acompanhadas de copos descartáveis com tampa, confeccionados com material resina termoplástica, resistente, na cor branca ou translúcida, com capacidade mínima de 200 ml (café) e de 300 ml para as demais bebidas (chá, leite e suco);

b) **Colheres:** as colheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas e entregues na forma de kits individuais embalados (talher e guardanapo). Este Kit deverá ser fornecido para o consumo das grandes refeições e também para o consumo das pequenas refeições;

1.7.4. As refeições deverão ser etiquetadas com as seguintes informações: **data** (dia, mês e ano) e **nome da dieta** (livre, branda, hipossódica, DM, etc).

1.7.5. A Contratada deverá disponibilizar insumos necessários distribuição e para (tipo *hot box*) para cada Unidade, para que seja utilizada até o término do consumo de cada refeição. Não será permitido transporte em caixas de isopor;

1.8. Segue abaixo a estimativa geral do quantitativo de refeições:

ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES POR LOTE					
PEQUENA REFEIÇÃO			GRANDE REFEIÇÃO		
(Desjejum + Lanche tarde + Ceia)			(Almoço + Jantar)		
Diário	Mensal	Anual	Diário	Mensal	Anual
1.267	34.570	414.840	677	19.550	234.600

1.8.1. Segue abaixo a estimativa detalhada do quantitativo de refeições:

ESTIMATIVA DETALHADA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES						
UNIDADE	PEQUENA REFEIÇÃO			GRANDE REFEIÇÃO		
	(Desjejum + Lanche tarde + Ceia)			(Almoço + Jantar)		
	Diário	Mensal	Anual	Diário	Mensal	Anual
CAIS Vila Nova "Dep. João Natal"	24	720	8.640	24	720	8.640
CAIS Campinas	31	930	11.160	31	930	11.160
CAPS Casa	48	1.056	12.672	6	132	1.584



CAPS Cativar	20	440	5.280	10	220	2.640
CAPS Ipê	96	2.880	34.560	40	1.200	14.400
CIAMS Urias Magalhães	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
Gerarte I	34	748	8.976	13	286	3.432
Gerarte II	36	792	9.504	12	264	3.168
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	1	30	360	0	0	0
Ambulatório Municipal de Psiquiatria	36	792	9.504	0	0	0
CAPS Vida	22	484	5.808	4	88	1.056
Centro de Convivência Cuca Fresca	19	418	5.016	0	0	0
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	120	3.600	43.200	80	2.400	28.800
UPA Jardim América	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
CAIS Bairro Goiá	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
CAPS AD Oeste	24	528	6.336	9	198	2.376
CAPS Esperança	70	1.540	18.480	6	132	1.584
CAPS Girassol	15	330	3.960	10	220	2.640
Residência Terapêutica Esperança I	20	600	7.200	0	0	0
Residência Terapêutica Esperança II	20	600	7.200	0	0	0
CAIS Parque Amendoeiras	18	540	6.480	18	540	6.480
CAIS Jardim Guanabara	1	30	360	1	30	360
CAPS Novo Mundo	80	2.400	28.800	34	1.020	12.240
Residência Terapêutica Novo Mundo I	20	600	7.200	0	0	0
Residência Terapêutica Novo Mundo II	20	600	7.200	0	0	0
UPA Chácara do Governador	22	660	7.920	22	660	7.920
UPA Novo Mundo	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240



CAPS Água Viva	36	792	9.504	14	308	3.696
CIAMS Novo Horizonte	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
UPA Itaipu	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
CAPS Beija-flor	70	1.540	18.480	11	242	2.904
Residência Terapêutica Beija-flor I	15	450	5.400	0	0	0
Residência Terapêutica Beija-flor II	17	510	6.120	0	0	0
CAIS Finsocial	32	960	11.520	32	960	11.520
CAIS Cândida de Moraes	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
UPA Maria Perillo (Noroeste)	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
CAPS Noroeste	20	600	7.200	20	600	7.200
TOTAL	1.267	34.570	414.840	677	19.550	234.600

a) As refeições deverão ser fornecidas **conforme abaixo:**

Unidade de Saúde	Refeições que deverão ser fornecidas					Dias de Fornecimento
	Desjeju m	Almoço	Lanch e da tarde	Janta r	Ceia	
CAIS Vila Nova "Dep. João Natal"	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Campinas	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Casa	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Cativar	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Ipê	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
CIAMS Urias Magalhães	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
Gerarte I	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Gerarte II	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	X		X			De segunda-feira a domingo.



Ambulatório Municipal de Psiquiatria	X		X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Vida	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Centro de Convivência Cuca Fresca	X		X			De segunda-feira a sexta-feira.
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
UPA Jardim América	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Bairro Goiá	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS AD Oeste	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Esperança	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Girassol	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Residência Terapêutica Esperança I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Esperança II	X		X			De segunda-feira a domingo.
CAIS Parque Amendoeiras	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Jardim Guanabara	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Novo Mundo	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Novo Mundo I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Novo Mundo II	X		X			De segunda-feira a domingo.
UPA Chácara do Governador	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
UPA Novo Mundo	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Água Viva	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CIAMS Novo Horizonte	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
UPA Itaipu	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Beija-flor	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Residência Terapêutica Beija-flor I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Beija-flor II	X		X			De segunda-feira a domingo.
CAIS Finsocial	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Cândida de Moraes	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.



UPA Maria Perillo (Noroeste)	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Noroeste	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.

1.9. Sobre o transporte:

- a) A CONTRATADA deverá entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, conforme especificado;
- b) O transporte das refeições deve ser realizado em **veículo fechado**, utilizados exclusivamente para esta finalidade, mantido em perfeito estado de conservação, sob inspeção diária de higiene, assim como deve ter a logomarca da empresa e identificação a serviço da Contratada;
- c) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente e o objeto desta contratação;
- d) Os veículos de transporte de alimentos devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
- e) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- f) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- g) O compartimento do veículo destinado ao acondicionamento dos alimentos deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável aprovado pela autoridade sanitária;
- h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- i) A carga e/ou descarga das refeições não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração das mesmas.
- j) Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão utilizar uniformes apropriados e serem treinados para o transporte adequado das refeições.

1.10. Referente a Distribuição aos pacientes/usuários:

O Colaborador responsável pela manipulação/distribuição das refeições e distribuição dentro das unidades de Saúde (UPA, CAIS e CIAMS) deverá:

- a) Ter comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização deste serviço;
- b) Será necessário manter o serviço do colaborador responsável pela manipulação/distribuição, de domingo a domingo, nos horários que abrangem do desjejum ao jantar,
- c) Apresentar devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, calças e blusas de cor predominantemente clara com identificação da empresa, calçados fechados ou botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;



- d) Manter o local (copa) e utensílios diversos utilizados na unidade de saúde em bom estado de higiene e organização para a execução adequada do serviço;
- f) Porcionar as bebidas individualmente para cada paciente;
- g) Servir o desjejum, lanche da tarde, almoço e jantar aos pacientes, nos horários estabelecidos;
- h) Preparar os kits de distribuição de acordo com o cardápio do dia;
- i) No término de cada refeição desprezar os restos alimentares e descartáveis utilizados para acondicionar as refeições, em lixeiras próprias de rodízio, acionada por pedal, e revestida com saco plástico preto, próprio para retirada de resíduos alimentares;
- j) Não poderá ser dispensada do local antes do término da distribuição, e até que todo o ambiente esteja perfeitamente limpo.

1.11. Referente aos colaboradores da(s) CONTRATADA(s):

A CONTRATADA deverá:

- a) Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante da Contratante e de terceiros, isentando a Contratante de quaisquer ônus que porventura possa gerar.
- b) Manter responsável técnico capacitado (com registro no Conselho de Classe), em número mínimo para supervisionar todo o serviço de produção das refeições, em todos os horários, incluindo fins de semana, feriados e pontos facultativos. Qualquer alteração quanto aos responsáveis técnicos, deverá ser encaminhada por escrito ao gestor do contrato, com pelo menos 48 horas de antecedência;
- c) O quantitativo de colaboradores da CONTRATADA deverá ser compatível com o volume de refeições produzidas;
- d) Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou Contrato de Trabalho;
- e) Disponibilizar à Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva relação de colaboradores que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, mantendo a referida relação sempre atualizada;
- f) Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;
- g) Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários e promove-los periodicamente às suas expensas, treinamentos gerais e específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos, técnicas culinárias, com lista de presença assinada por colaboradores. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos;
- h) Fornecer à sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 06 (seis) em 06 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade;
- i) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos colaboradores conforme função desempenhada;
- j) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;



k) Afastar imediatamente qualquer colaborador, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inadequada à Contratante, promovendo a sua imediata substituição com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços.

2. JUSTIFICATIVA

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 1.030/2021, Processo BEE nº 28.506 que expirará em 17 de maio de 2023.

3. GESTOR E FISCAL DO CONTRATO

Fica designada a servidora Maria Nélia Ferreira Martins Nunes, CPF: 598.078.301-68 /matrícula nº 680214 como Gestora do contrato oriundo desta solicitação e como Fiscais de Contrato as servidoras Priscila Pereira Figueredo Santos, CPF: 015.465.301-26/ matrícula nº 1056247 e Vanessa Bessa de Castro Faria, CPF: 786.448.011-04/ matrícula nº 1093320.

4. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

5. PROPOSTA

A proposta deverá apresentar a especificação do objeto conforme o Termo de Referência e deverá ser acompanhada da Planilha de Custo e Formação de Preço.

O preço unitário e total, deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, admitindo-se apenas 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico.

O preenchimento da Planilha de Custo e Formação de Preço é de responsabilidade exclusiva das empresas proponentes, e deverá constar todos os itens que compõem a formação do preço do fornecimento licitado, caso não apareça no exemplo de planilha abaixo deverá ser acrescentado sem exceções, ou seja, nenhum item poderá ser omitido.

Planilha de Custo e Formação de Preço				
Composição do Preço	Pequena Refeição (unidade)		Grande Refeição (unidade)	
	Valor (R\$)	Valor (%)	Valor (R\$)	Valor (%)
Gêneros ¹				
Insumos Diversos ²				
Custo operacional fixo ³				
Custo operacional variável ⁴				
Logística ⁵				
Mão de obra ⁶				
Tributos ⁷				
Lucro ⁸				
Outros ⁹				



Preço unitário total/refeição				
-------------------------------	--	--	--	--

Nota Explicativa:

- ¹ **Gêneros:** gastos com todos os gêneros perecíveis, semiperecíveis, etc;
- ² **Insumos Diversos:** gastos com descartáveis, embalagens, equipamentos, utensílios, materiais de limpeza, materiais de escritório, etc;
- ³ **Custo Operacional fixo:** gastos com água, energia, gás, aluguel, telefone, dedetização, etc;
- ⁴ **Custo Operacional variável:** gastos com manutenção, depreciação de equipamentos, etc;
- ⁵ **Logística:** gastos que envolve transporte das refeições, etc;
- ⁶ **Mão de obra:** gastos com funcionários (salários, benefícios, capacitações, etc);
- ⁷ **Tributos:** gastos com impostos;
- ⁸ **Lucro:** ganho decorrente da execução do contrato;
- ⁹ **Outros:** todos outros gastos que não foram mencionados no modelo desta tabela, devem ser especificados.

Custos omitidos, serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o fornecimento ser executado sem prejuízo e ônus a Administração.

6. LICITAÇÃO

Esta licitação tem como objetivo atender as necessidades nutricionais individuais dos pacientes atendidos nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com as patologias existentes, favorecendo a recuperação e prestando atendimento de qualidade. Considerando:

- a) Inviabilidade de logística das solicitações de dietas, individuais, fornecidas por múltiplas empresas, podendo provocar erros e/ ou atrasos, trazendo prejuízos aos pacientes;
- b) Possíveis falhas na padronização referente às características das dietas individuais, por empresas distintas, essas diversidades determinam alterações de consistências, redução de nutrientes e características organolépticas (cor, brilho, odor e sabor). Visto que será produzido por profissionais diferentes poderão ocasionar o não cumprimento das necessidades nutricionais dos pacientes;
- c) Dificuldades de comunicação nas alterações de quantidade imprescindíveis para atender as Unidades de Saúde, demandando maior tempo por parte do setor responsável;
- d) Impossibilidade da gestão de distribuição as enfermarias e demais atividades inerentes a está atividade;
- e) Dificuldade de controle higiênico sanitário provocado por fornecimento por diversas empresas;
- f) Inconveniências na Gestão Contratual, com maior fluxo burocrático para administração e fiscalização.

Diante do exposto, é notório a **inviabilidade de Reserva de Cota** (conforme disposto no inciso III do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006) e se justifica a licitação na modalidade **Menor Preço Global**.



7. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

7.1. A quantidade de refeições a serem entregues no mês será informada pela Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva mensalmente à Contratada, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês anterior ao fornecimento do objeto, porém este quantitativo de refeições poderá sofrer **alteração** conforme horários abaixo:

- a) Almoço: até as 08:30h
- b) Lanche da tarde; seguirá o quantitativo do almoço
- c) Jantar e ceia; até as 14:30h
- d) Desjejum: seguirá o quantitativo do jantar

7.2. A entrega e distribuição das refeições deverão ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

- a) Desjejum: 05:30h às 07:00h;
- b) Almoço e Lanche da tarde: 10:00h às 11:30h;
- c) Jantar e Ceia: 17:00h às 18:00h.

7.3. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 4.2, poderá sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão fornecidos pela Diretoria Administrativa/Alimentação Coletiva após a contratação da(s) empresa(s) ganhadora(s);

7.4. Ao entregar as refeições na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência dos alimentos por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade e qualidade. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com prazo máximo de 30 minutos;

7.5. As refeições deverão ser entregues e distribuídas **conforme abaixo**:

- a) CAPS e Gerarte's : deverão **ser entregues no local** de segunda-feira a sexta-feira;
- c) Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc; CAPS Ipê; CAPS Liberdade; CAPS Novo Mundo: deverão ser **entregues no local** de **segunda-feira a domingo**, inclusive nos feriados e pontos facultativos.
- c) UPA, CAIS, CIAMS: deverão ser **distribuídas diretamente as enfermarias aos pacientes/usuários** de segunda-feira **a domingo**, inclusive nos feriados e pontos facultativos.

7.6. A Contratada deverá fornecer **sem ônus** para a Contratante, **amostras** de todas as refeições/dietas oferecidas, devendo ser encaminhadas diariamente e/ou conforme solicitação da Contratante. Estas amostras são requisitos básicos para a fiscalização da execução contratual e deverão ser entregues na Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

7.7. Locais de Entrega:

Local	Endereço/Telefone
CAIS Deputado João Nata (Vila Nova)	End.: Av. Industrial, Qd D-3, Lt 16/17, Setor Vila Nova Tel.: 3524-1826 / 3524-1827
CAIS Campinas	End.: Rua P-30, esquina com rua P-26, Setor dos



	Funcionários Tel.: 3524-1930 / 3524-1931
CAPS CASA	End.: Rua 55, Nº 922, Qd. 120, Setor Central Tel.: 3524-1739 / 3524-1703
CAPS Cativar	End.: Rua 09 nº 62, Setor Central
CAPS Ipê	End.: Rua Dona Mariquinha esquina com rua Jules Veres, Qd. 24 Lt. 09, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-7375
CIAMS Urias Magalhães	End.: Rua Guajajara entre ruas Carijos Madeiras e Paranaíba, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1993/ 3524-1994
Gerarte I	End: Rua 21 nº 245 - Centro Tel.: 3524-1523
Gerarte II	End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Setor dos Funcionários Tel.:3524-2464
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	End: Rua Corumbá, Qd. 5-F, Lt 213. Nº 131, Setor Campinas. Tel.: 3524-2489
Ambulatório Municipal de Psiquiatria	Endereço: Rua C-02 ,esq c/ rua C-01. Jardim América.
CAPS Vida	End.:Rua 101 nº 289 Setor Sul Tel.:3524-1650 / 3524-1651
Centro de Convivência Cuca Fresca	Endereço: Rua C-02 ,esq c/ rua C-01. Jardim América. Tel.: 3524-1066
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	End.:Rua c-07 quadra 310- A (Subsolo - Clínica Jardim América) Tel.:3524-7607/ 3524-7611
UPA Jardim América	End.: Praça C-201, s/n, Jardim América Tel.:3524-8210 / 3524-8212
CAIS Bairro Goiá	End.: Av. Santa Maria, S/N, Chácara Santa Rita, Bairro Goiá Tel.:3524-8201 / 3524-8202
CAPS AD Oeste	End.: Rua 13 de Maio. Qd.41, Lote 04, Parque Industrial João Braz.Tel.:3597-2214
CAPS Esperança	1. End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis Tel.:3597-2214 / 3975-5040
CAPS Girassol	2. End.: Alameda das Monções nº 1560 – Chácara 143 – Bairro Capuava 3. Tel.:3524-2489/3524-2419
Residência Terapêutica Esperança I	End.: Rua São Luís, Qd. 42,Lote 07, Jardim Petrópolis. 4. Tel.: 3524-3453
Residência Terapêutica Esperança II	End.: Rua São Luís, Qd. 42 Lote 04 Casa 1, Jardim Petrópolis. 5. Tel.: 3597-2214
CAIS Parque Amendoeiras	End.: Av. Francisco Ludovico de Almeida, Qd. 24, S/N, Setor Parque Amendoeiras 6. Tel.: 3524 -1835/3524-1836
CAPS Novo Mundo	End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim das Aroeiras 7. Tel.: 3524-1802/ 3524-1804
Residência Terapêutica Novo Mundo I	End: Rua Ademar de Barros, Qd. 01, Lote 04, Vila Pedroso



	8. Tel.: 3524-7330 9.
Residência Terapêutica Novo Mundo II	End.: Rua Leopoldo de Bulhões, Qd. Y4, Lote 03, Vila Concórdia. 10. Tel.: 3524-1875
CAIS Chácara do Governador	End.: Rua DF-02 esquina com rua DF-18, Lt 14, Chácara do Governador 11. Tel.: 3524 -3107/ 3524-3108
UPA Novo Mundo	End.: Av. Nova York, Qd 137, S/N, Jardim Novo Mundo 12. Tel.: 3524 -1890/ 3524-1891
CAPS Água Viva	End.: Av. Meia Ponte com Rua Dona Mariquinha, Qd 24, Lt 09/10, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-1660 / 3202-5680
CIAMS Novo Horizonte	End.: Av. Eng. José Martins Filho, S/N, Setor Novo Horizonte Tel.: 3524-8236 / 3524-8276
UPA Itaipu	End.: Av. Rio Vermelho esquina com RI-19, Qd. 14, Residencial Itaipu Tel.: 3288-4522 / 3258-3745
CAPS Beija-Flor	13. End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácara 07/08, C-01, Jardim Presidente Tel.: 3524-1646 / 3290-7665
Residência Terapêutica Beija-flor I	Endereço: Rua F-06, Qd. 26, Lote 12, Setor Façalville II . 14. Tel.: 3524-1660
Residência Terapêutica Beija-flor I	End.: Rua Presidente Trujillo, Qd 2, Lt . 06 – Jardim Presidente – Goiânia/GO 15. Tel.: 3524-1662
CAIS Finsocial	16. End.: Rua VF-64, Qd-49, Vila Finsocial Tel.: 3524-3530 / 3524-3533
CAIS Cândida de Moraes	17. End.: Av. Perimetral Norte esquina com CM-08, Qd. 09-B, Lt 01, S/Nº, Setor Cândida de Moraes Tel.: 3524-1940
UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	18. End.: Av. do Povo, Área Verde, Nº 13, Jardim Curitiba II 19. Tel.: 3524-3463 / 3524-2560/ 3524-3461/3524-3460
CAPS Noroeste	20. End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade 21. Tel.: 3524-3458 / 3524-3457

8. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

8.1. As especificações sobre apresentação de amostras estão descritas no item 8 do edital.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A Contratada deverá:

a) Ter ciência que é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas do edital, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção e aquisição de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, acondicionamento para transporte, assim como, distribuição e descarte dos restos (UPA, CAIS, CIAMS); devendo dispor de toda estrutura necessária para execução dos serviços nas unidades de saúde, tais como equipamentos e utensílios e insumos que se fizer necessário;



- b) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência de execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar;
- c) Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- d) Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da primeira ordem de fornecimento por parte da Contratante;
- e) Dispor de local próprio para produção das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- f) 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;
- g) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;
- h) Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto licitado, permanentemente profissional(is) responsável(is) técnico(s);
- i) Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado, para análise técnica e sensorial por esta Diretoria;
- j) 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;
- k) Nas UPA, CAIS, CIAMS deverá fornecer os equipamentos e utensílios necessários para prestação do serviço, tais como:** lixeiras com rodízio e pedais, saco de lixo preto, próprio para alimentos, material de limpeza para manutenção da copa e dos utensílios utilizados, carros de distribuição das refeições e outros conforme o perfeito suprimento/atendimento do serviço proposto;
- l) Coletar diariamente amostras, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade das refeições e apurar, através de análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar;
- m) Comprovar estar em dia com suas obrigações sociais/trabalhistas;
- n) 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;
- o) Não poderão subcontratar o objeto desta contratação;
- p) Apresentar à Secretaria Municipal de Saúde, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, os comprovantes de entrega, para conferência, e posterior emissão de Nota Fiscal;
- q) O comprovante de entrega deverá ser assinado diariamente pelo responsável pelo recebimento, e atestado mensalmente pelo gestor da Unidade de Saúde.



10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

a) 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.

8.2. Exigir e verificar todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com este Termo de Referência, e com os termos de sua proposta e demais condições contratuais pactuadas;

8.3. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

8.4. Atestar a execução do contrato, quando comprovada a fiel e correta prestação dos serviços, para fins de pagamento;

8.5. Efetuar o pagamento nas condições e prazos estipulados.

11. DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE

a) Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes da aquisição, tais como: mão-de-obra, salário, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhistas, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvarás, ou quaisquer outros custos incidentes diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à consecução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro;

b) DA FORMA DE PAGAMENTO: os pagamentos serão efetuados até o **30º (trigésimo)** dia após a data de apresentação da fatura, considerando-se esta data como limite de vencimento da obrigação, incorrendo a **CONTRATANTE**, após a mesma, em juros de mora de **0,5%** ao mês;

c) Havendo erro ou inconsistência na Nota Fiscal/Fatura ou Documento Fiscal competente e legal apresentado, a CONTRATADA será notificada para realizar as devidas correções, sendo reiniciado e contado o prazo para recebimento dos documentos corrigidos;

d) Justificada a devolução da fatura não aprovada pela Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, em hipótese nenhuma servirá de pretexto para que a CONTRATADA suspenda o fornecimento ou a execução dos serviços;

e) Na ocorrência de rejeição da Nota/Fatura, motivada por erro ou incorreções, o processo de pagamento passará a ser iniciado a partir da data de sua reapresentação;

f) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente a liquidação de qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidades ou inadimplemento, ou que esteja com qualquer pendência em sua regularidade fiscal, não gerando qualquer cominação à Administração Pública e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado;

g) A CONTRATADA terá o pagamento suspenso, quando da não apresentação das Certidões de Regularidade Fiscal/ Certidões Negativas de Débitos (INSS, FGTS, Receita Federal, ISSQN e Secretaria de Estado da Fazenda);



- h) Deverão ser emitidas notas fiscais, sendo que no corpo da nota deverão estar descritos: tipo de serviço ou fornecimento realizado, valor unitário, valor total, data e o mês de referência;
- i) Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente no Itaú, instituição bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.
- j) Caso a empresa CONTRATADA não possua conta corrente no Itaú para transferência bancária, os custos de transferência serão arcados pela empresa CONTRATADA, conforme a tabela de serviços bancários;
- k) DO REAJUSTE: Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/01.

12. CONTROLE DA EXECUÇÃO

- a) 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;
- b) O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução do contrato;
- c) 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 co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;
- d) 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 21 dias do mês de março de 2023.

Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro



18. Anexo II –Opções e porcionamento de pães e quitandas

PREPARAÇÃO	PORÇÃO
Pão francês com margarina (com sal ou sem sal, aprox. 80% de lipídio)*	50g (pão) + 10g (margarina)
Pão doce (careca, mandi, milho, batata) com margarina (com sal ou sem sal, aprox. 80% de lipídio)*	50g (pão) + 10g (margarina)
Pão de forma comum e integral com margarina (com sal ou sem sal, aprox. 80% de lipídio)*	02 fatias + 10g (margarina)
Rosca simples	80g
Bolachas água e sal, integral (de sal), tipo maisena ou de leite	35g (aprox. 07 Und)
Arroz doce, canjica, coalhada, mingau	250g
Bolos sabores diversos	80 g
Broa doce e salgada	80g
Nhoque doce	80 g
Quebrador	80g
Pão de queijo e biscoito de queijo	80 g
Peta (biscoito de polvilho)	50g

**Os pães, para todos os tipos de dietas, deverão ser servidos amanteigados. Para as dietas hipolipídicas, a margarina tradicional deverá ser substituída pela margarina light, com teor aproximado de 50% de lipídios.*

19. Anexo III –Opções e porcionamento das frutas

FRUTAS	PORÇÃO	FORMA DE SERVIR
Abacaxi	150g	Picado
Banana: maçã/prata	120g	Inteira
Laranja pera	200g	Descascada, inteira
Maçã	130g	Inteira
Mamão	150g	Sem casca e sem semente, picado
Melancia	200g	Sem casca, picada
Mexericá*	160g	Inteira

**Servir somente nos meses de safra*

20. Anexo IV –Classificação dos vegetais

Vegetal A	Vegetal B	Vegetal C
Abobrinha, Acelga, Agrião, Alface, Almeirão, Berinjela, Brócolis, Chicória, Couve, Couve-flor, Espinafre, Jiló, Mostarda, Pepino, Rabanete, Repolho, Rúcula Tomate.	Abóbora, Beterraba, Cenoura, Chuchu, Quiabo, Vagem	Batata-doce, Batata inglesa, Cará, Inhame, Mandioca, Milho verde.



21. Anexo V – Acompanhamento de Recebimento de Amostra

ACOMPANHAMENTO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO N° _____

PREGÃO N° _____

Atesto que a empresa: _____ representada por (nome do representante legal): _____

CPF: _____ tem interesse em acompanhar o Recebimento das Amostras do Processo 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 Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva.

Representante da empresa (nome por extenso)

Data:

Horário:



22. Anexo VI – Termo de Recebimento de Amostra

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO Nº

PREGÃO Nº

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

Refeição	Tipo	Preparação	Amostra		Ficha técnica/Rótulo		*Peso
			Sim	Não	Sim	Não	
Pequena Refeição	Dieta Livre	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					
		Fruta					
	Dieta Branda	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					
		Fruta					
	Dieta Branda HPS HPL	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					
		Fruta					
	Dieta Branda DM HPL	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					
		Fruta					
Dieta HPS HPL	Café						
	Leite ou suco ou chá						
	Carboidrato						
	Fruta						
Pequena Refeição	Dieta DM HPS HPL	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					
		Fruta					
Pequena Refeição	Dieta DM HPL	Café					
		Leite ou suco ou chá					
		Carboidrato					



Grande Refeição	Dieta Livre	Fruta					
		Salada					
		Sachê de azeite/sal					
		Prato proteico					
		Guarnição					
		Arroz					
		Feijão					
	Sobremesa						
	Dieta Branda	Salada					
		Sachê de azeite/sal					
		Prato proteico					
		Guarnição					
		Arroz					
		Feijão					
		Sobremesa					
	Dieta Branda HPS HPL	Salada					
		Sachê de azeite					
		Prato proteico					
		Guarnição					
		Arroz					
		Feijão					
		Sobremesa					
	Dieta Branda DM HPL	Salada					
		Sachê de azeite					
		Prato proteico					
		Guarnição					
		Arroz					
		Feijão					
		Sobremesa					
	Dieta HPS HPL	Salada					
		Sachê de azeite					
		Prato proteico					
Guarnição							
Arroz							
Feijão							
Sobremesa							
Dieta DM HPS HPL	Salada						
	Sachê de azeite						
	Prato proteico						
	Guarnição						
	Arroz						
	Feijão						
	Sobremesa						
Dieta DM HPL	Salada						



		Sachê de azeite					
		Prato proteico					
		Guarnição					
		Arroz					
		Feijão					
		Sobremesa					
Grande Refeição	Dieta Sopa Livre	Sopa					
		Sobremesa					
	Dieta Sopa DM HPL	Sopa					
		Sobremesa					
	Dieta Sopa HPS HPL	Sopa					
		Sobremesa					
	Kit de talheres				**	**	

*Margem de aceitação com tolerância de 10%.

**Não aplica

Alimentação Coletiva
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horário:

23. Anexo VII –Formulário para avaliação de amostra

Formulário para avaliação da amostra – Pequena Refeição				
Preparação	Características	Sim	Não	Observação
Café	De acordo com a dieta			
	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
	Acondicionado em embalagem segura, atóxica, adequada para armazenamento, transporte e distribuição.			
Leite ou suco ou chá	De acordo com a dieta			
	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
	Acondicionado em embalagem segura, atóxica, adequada para armazenamento, transporte e distribuição.			
Carboidrato	De acordo com a dieta			
	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
	Acondicionado em embalagem segura, atóxica, adequada para armazenamento, transporte e distribuição.			
Fruta	De acordo com a dieta			
	Formato padronizado			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, sabor, cor e textura			
	Acondicionado em embalagem segura, atóxica, adequada para armazenamento, transporte e distribuição.			

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - Dieta Livre					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			



	Sachê de azeite extra virgem/sal	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
		Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml/01 g.			
II	Prato protéico	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			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Entregue			
		Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			



		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/Sachê					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - Dieta Branda					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Sachê de azeite extra virgem/sal	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml/01g.					
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			



		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Presença de caldo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/ Sachê					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem.					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - - Dieta Branda HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
			Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura		
	Sachê de azeite extra virgem	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			



		Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml			
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			
V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato proteico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/Sachê					



Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem			
Identificação			
Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).			

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - - Dieta Branda DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais			
		Vegetais cozidos			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Padronização dos cortes			
	Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura				
	Sachê de azeite extra virgem	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml					
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Temperado sem excesso de sal			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Textura macia/bem cozida			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
V	Feijão	Textura macia/bem cozida/ bem fragmentado			



		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado sem excesso de sal			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Textura macia/ bem fragmentado			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagens descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/Sachê					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem.					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - Dieta HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Sachê de azeite extra virgem	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml					



II	Prato proteico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato proteico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/ Sachê					



Entrega de descartáveis: garfo, faca; colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem.			
Identificação			
Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).			

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição – Dieta DM HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Sachê de azeite extra virgem	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml.					
II	Prato proteico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado com adição restrita de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem adição de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			



		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado com adição restrita de sal			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protéico + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/Sachê					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra Grande Refeição – Dieta DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Salada	Contém 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
	Sachê de azeite extra virgem	Produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada			
Entregue na embalagem original, contendo aproximadamente 04 ml.					
II	Prato protéico	Cortes magros, sem gordura aparente e ou pele e preparados com pouco óleo de adição			



		Temperado sem excesso de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
III	Guarnição	Padronização dos cortes			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Temperado sem excesso de sal			
IV	Arroz	Grãos longos			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
V	Feijão	Grãos inteiros			
		Presença de caldo			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Temperado sem excesso de sal			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Salada	Em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.			
II, III, IV, V	Prato protético + guarnição + arroz + feijão	Embalagem descartável, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis/Sachê					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição, guardanapo e sachê de azeite extra virgem.					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					



Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).			
--	--	--	--

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - - Dieta SOPA Livre					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado sem excesso de sal			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - Dieta SOPA HPS HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado com adição restrita de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			



VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição e guardanapo					
Identificação					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Grande Refeição - Dieta SOPA DM HPL					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contém vegetais			
		Contém macarrão ou arroz			
		Contém carnes com cortes magros, sem gordura aparente e ou pele			
		Padronização dos cortes			
		Temperado sem excesso de sal			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
		Características próprias dos alimentos sem alteração de odor, coloração e textura			
VI	Sobremesa	Fruta			
Embalagem					
I	Sopa	Embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml.			
VI	Sobremesa	Fruta inteira: deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;			
		Fruta picada: deverá ser servida em potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;			
Descartáveis					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
Identificação					



Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).			





24. Anexo VIII - 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 016/2023.

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). O preço unitário e total, deverá ser apresentado em moeda corrente nacional, admitindo-se apenas 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico.

O preenchimento da Planilha de Custo e Formação de Preço é de responsabilidade exclusiva das empresas proponentes, e deverá constar todos os itens que compõem a formação do preço do fornecimento licitado, caso não apareça no exemplo de planilha abaixo deverá ser acrescentado sem exceções, ou seja, nenhum item poderá ser omitido.

Planilha de Custo e Formação de Preço				
Composição do Preço	Pequena Refeição (unidade)		Grande Refeição (unidade)	
	Valor (R\$)	Valor (%)	Valor (R\$)	Valor (%)
Gêneros ¹				
Insumos Diversos ²				
Custo operacional fixo ³				
Custo operacional variável ⁴				
Logística ⁵				
Mão de obra ⁶				
Tributos ⁷				
Lucro ⁸				
Outros ⁹				
Preço unitário total/refeição				

Nota Explicativa:

¹ **Gêneros:** gastos com todos os gêneros perecíveis, semiperecíveis, etc;

² **Insumos Diversos:** gastos com descartáveis, embalagens, equipamentos, utensílios, materiais de limpeza, materiais de escritório, etc;

³ **Custo Operacional fixo:** gastos com água, energia, gás, aluguel, telefone, dedetização, etc;

⁴ **Custo Operacional variável:** gastos com manutenção, depreciação de equipamentos, etc;

⁵ **Logística:** gastos que envolve transporte das refeições, etc;

⁶ **Mão de obra:** gastos com funcionários (salários, benefícios, capacitações, etc);

⁷ **Tributos:** gastos com impostos;

⁸ **Lucro:** ganho decorrente da execução do contrato;



⁹ **Outros:** todos outros gastos que não foram mencionados no modelo desta tabela, devem ser especificados.

Custos omitidos, serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o fornecimento ser executado sem prejuízo e ônus a Administração.

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.



25. Anexo IX –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 016/2023

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 **016/2023** 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.



26. Anexo X – Minuta de Contrato

Processo SEI nº 22.29.000017089-3

CONTRATO Nº xxxx/20xx

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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 n.º 017 de 02/01/2021, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, 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 **XX**, conforme Termo de homologação datado de xx de xxxxxx de 20xx e especificações do Edital do Pregão Eletrônico 016/2023 e seus anexos, **Processo SEI nº 22.29.000017089-3**, 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 especializada no fornecimento de alimentação pronta e transportada aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's, incluindo a mão de obra para o serviço de distribuição das refeições até as enfermarias das UPA's, CAIS, CIAMS da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações constantes no edital e seus anexos.

1.2. Descrição do Objeto:

- a)** Fornecimento de alimentação racional e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normatização da Vigilância Sanitária e órgãos fiscalizadores;
- b)** Serviços prestados nos padrões técnicos recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente. Deverão estar sob a supervisão/ responsabilidade técnica do profissional com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;

1.2.1. A contratada é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme os requisitos técnicos deste Termo de Referências e seus anexos. O fornecimento consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- a)** Elaboração de cardápios diários completos por tipo de refeição/dieta;
- b)** Seleção e aquisição de insumos e gêneros alimentícios;
- b)** Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;
- c)** Porcionamento uniforme das refeições/ dietas, utilizando utensílios e embalagens apropriadas;
- d)** Transporte e entrega em cada unidade de saúde (Item.7.7);

f) Porcionamento das pequenas refeições (bebidas) in loco e distribuição de todas as refeições até a enfermaria e recolhimento e descarte dos restos alimentares e descartáveis utilizados nas UPAS, CAIS E CIAMS.

1.3. Conceituação do objeto:

1.3.1. Quanto ao tipo:

c) **Pequena refeição:** refere-se ao desjejum, lanche da tarde e ceia;

d) **Grande refeição:** refere-se ao almoço e jantar.

1.3.2. Quanto à consistência:

a) **Dieta livre:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição de nutrientes e consistência ou volume da dieta;

b) **Dieta branda:** evitam-se condimentos fortes, alimentos picantes ou irritantes, fermentativos e fibrosos. Os alimentos são preparados com pouca gordura, não são servidos alimentos crus, as preparações são bem cozidas.

1.3.3. Quanto à modificação dos nutrientes:

c) **Dieta hipossódica hipolipídica (HPS HPL):** as refeições são preparadas com temperos naturais (alho, cebola), sendo adicionado o sal em menor quantidade (3 gramas/dia) no preparo da carne, feijão e guarnição. Evitam-se alimentos industrializados no preparo destas refeições. Há também redução na quantidade de óleo para o preparo dos alimentos e são utilizadas carnes magras, leite e derivados desnatados;

d) **Dieta para Diabetes Mellitus hipolipídica (DM HPL):** restrita em açúcar livre (sacarose) ou de alimentos que possuam açúcar de adição, apresenta redução em algumas porções de alimentos ricos em carboidratos. Há também redução na quantidade de óleo para o preparo dos alimentos e são utilizadas carnes magras, leite e derivados desnatados.

1.4. Especificação e composição padrão das refeições, conforme o tipo de dieta:

1.4.1. Pequenas refeições

ITEM	ALIMENTO PREPARADO	UND	QUANTIDADE POR PESSOA			
			LIVRE	BRANDA	HPS HPL	DM HPL
I	Café	ml	50	50	50	50
II	Leite ou Suco ou Chá	ml	250	250	250	250
III	Pão ou Bolacha ou Quitanda	porção	01	01	01	01
IV	Fruta	porção	01	01	01	01

Legenda: HPS HPL = Dieta Hipossódica Hipolipídica; DM HPL = Dieta Diabetes Mellitus Hipolipídica

1.4.1.1. Considerações gerais para todas as dietas

ITEM I

a) O café deverá ser fornecido quente sem açúcar, encorpado (moderadamente forte), acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);

ITEM II

a) O leite deverá ser integral, semidesnatado ou desnatado (conforme a necessidade do paciente), quente ou refrigerado, sem adição de açúcar, podendo ser puro, achocolatado ou enriquecido com farináceo (amido de milho, aveia, fubá, farinha láctea e outros);

b) O suco deverá estar refrigerado, sendo preparado a partir de polpa congelada de diversos sabores (caju, goiaba, maracujá, acerola, uva, abacaxi, manga, tamarindo), deverá ser preparado sem açúcar e servido acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);

c) Não serão aceitos sucos à base de pó (artificial) e de concentrados líquidos para nenhum tipo de dieta;

d) O chá deverá ser quente, encorpado (moderadamente forte), nos sabores erva doce, erva cidreira, camomila, hortelã, deverá ser preparado sem açúcar e servido acompanhado por açúcar/adoçante em sachê (à base de sucralose ou estévia);

e) O chá será servido como opção quando o paciente não puder ingerir as outras bebidas (leite e suco).

ITEM III

a) As opções e os respectivos porcionamentos de pães, bolachas e quitandas estão especificados no *Anexo II*;

- b)Dieta livre:** são permitidas todas as opções listadas;
c)Dieta branda: são permitidos pão doce, pão de forma comum, bolacha salgada ou doce, rosca, bolos simples, broas salgada e doce, nhoque e quebrador;
d) Dieta HPS HPL: são permitidos pão francês sem sal ou pão doce, com margarina sem sal, bolacha doce ou de água (baixo teor de sódio), quitandas doces (bolo, rosca, nhoque);
e) Dieta DM HPL: são permitidos pão integral, bolacha integral, arroz doce e canjica *diet* (preparados com adoçante), bolos e broa *diet*;
f) Para as dietas hipolipídicas, a margarina tradicional (com aproximadamente 80% de lipídios) deverá ser substituída pela margarina *light sem sal*.

ITEM IV

a) As opções e os respectivos porcionamentos de frutas estão especificados no *Anexo III*;

b) Dietas livre, HPS HPL e DM HPL: são permitidas todas as opções listadas;

c)Dieta branda: são permitidos banana, mamão e melancia;

1.4.2. Grandes refeições

a) Poderão ser solicitadas grandes refeições (almoço e jantar) com a composição padrão ou sopa, conforme a necessidade do paciente;

b) A composição padrão é 01 (um) tipo de salada; 01 (um) tipo de carne (denominado prato protéico); 01 (um) tipo de guarnição; 02 (dois) acompanhamentos (arroz e feijão) e 01 (um) tipo de sobremesa (fruta);

c) A sopa é constituída por vegetais, carne, macarrão e caldo de feijão (opcional). Deverá ser acompanhada por 01 (uma) opção de sobremesa, fruta.

1.4.2.1. Refeição padrão:

Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa			
			Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	Salada					
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta ou	g	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	90	-	-
	Sachê de azeite extra-virgem	ml	4	4	4	4
	Sachê de sal	g	1	1	-	-
II	Prato proteico					
	Carne bovina magra, sem osso ou	g	120	120	120	120
	Frango sem osso (peito, sem pele) ou	g	120	120	120	120
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	g	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120
	Lombo suíno	g	120	-	-	-
III	Guarnição					
	Vegetais A e B ou	g	100	100	100	100
	Vegetal C ou	g	100	100	100	-
	Banana frita/ assada ou	g	100	-	-	-
	Massas ou	g	100	100	100	-
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	g	100	100	100	-
IV	Arroz					
	Arroz branco ou	g	200	200	200	140

	Arroz branco com legumes ou	g	200	200	200	140
	Arroz com carne (bovina, sem osso) ou	g	320	320	320	320
	Galinhada (com peito, sem pele, sem osso)	g	320	320	320	320
V	Feijão					
	Feijão carioca ou	g	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	120	-	
VI	Sobremesa					
	Fruta ou	porção	01	01	01	01
VII	Sopa	ml	400	400	400	400
VIII	Descartável					
	Kit Talheres/ Guardanapo (garfo, faca e colher de refeição, guardanapo)	Und	01	01	01	01

ITEM I

- a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B, conforme opções listadas no *Anexo IV*. 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 e uva passa;
- b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.
- c) Sachê de Azeite extra virgem: produto obtido da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1%, coloração amarela esverdeada, contendo aproximadamente 04 ml. Deverá ser entregue na embalagem original;

ITEM II

- a) Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura aparente e preparados com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- b) Os dois cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados sem a pele e com pouco óleo de adição;
- c) 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;
- d) Para a dieta branda, as carnes deverão ser muito bem cozidas.

ITEM III

- a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo IV*.

ITEM IV

- a) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- b) O arroz deverá ser servido branco 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 item 1.4.2.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g);
- c) Para a dieta branda, o arroz deverá ser muito bem cozido.

ITEM V

- a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;
- b) Somente para a dieta branda o feijão deverá ser batido.

ITEM VI

- b) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo III*;

ITEM VIII

- b) O Kit Talheres/ Guardanapo é composto por 01 (um) garfo, 01 (uma) faca e 01 (uma) colher de refeição e 01 (um) guardanapo. Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras. O

guardanapo deverá ser confeccionado em papel branco de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

1.4.2.2. Sopa:

Sopa em pedaços			
Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa
I	Carne bovina ou frango	g	80
II	Vegetal A ou B	g	70
III	Vegetal C	g	60
IV	Macarrão	g	60
V	Caldo de feijão	ml	100
Sobremesa			
VI	Fruta	porção	01

ITEM I

- Usar somente cortes magros de carne bovina, sem osso, podendo ser de 1ª ou 2ª qualidade, sendo todos estes cortes sem gordura aparente e preparados com pouco óleo de adição;
- O corte de frango permitido é o peito preparado sem pele e sem osso.

ITENS II e III

- As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no *Anexo IV*.

ITEM IV

- Usar tipos diversos de macarrão, como: espaguete, fusili, pene, ave maria, padre nosso, conchinha, caracol, gravata, dentre outros, sendo a massa do tipo comum, com ou sem ovos.

ITEM V

- O caldo de feijão não se constitui em item obrigatório na sopa, sendo opcional, conforme aceitação e necessidade do paciente. Quando solicitado, deverá ser usado o caldo de feijão carioca, encorpado ou batido.

ITEM VI e VII

- As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo III*;

1.4.2.3. Considerações gerais para as grandes refeições

- O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de aproximadamente 400 ml por pessoa;
- No preparo de todas as dietas, deverão ser utilizados somente temperos naturais, a serem adicionados com moderação, tais como: alho, cebola, cheiro verde, orégano, louro, açafrão, dentre outros. Não será permitido adicionar nenhum tipo de pimenta;
- No preparo da dieta hipossódica, deverá ser reduzido o sal de adição, porém os temperos naturais citados anteriormente deverão ser adicionados normalmente, com moderação. A quantidade de sal é de 1,5g por pessoa, em cada uma das grandes refeições, distribuídos no prato protéico, feijão e guarnição ou no preparo de 01 (uma) porção de sopa;
- Não serão permitidos espessantes, tipo farináceo ou qualquer outro tipo, no caldo de feijão, bem como não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- Não será permitido reaproveitar os alimentos prontos para as próximas refeições.

1.5. Sobre o cardápio:

- Deverá ser elaborado um cardápio padrão, pelo Nutricionista da Contratada, que deverá ser trocado a cada 03 (três) meses e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;



b). O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos per capita (item 1.4.1 e subitens 1.4.2.1 e 1.4.2.2) e frequência de utilização (item 1.6), estabelecidos na descrição desta solicitação;

c) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:

c') Em refeições/dias seguidos, como por exemplo, almoço e jantar de um mesmo dia e jantar e almoço de dias seguidos;

c'') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

d) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para períodos específicos, tais como: festa junina, quaresma, semana santa, natal, ano novo e outros;

e) O cardápio deverá ser único para todas as Unidades.

1.6. Sobre a frequência das preparações e/ou alimentos servidos:

Os cardápios deverão obedecer às variações e frequências dos alimentos e preparações, conforme se segue:

1.6.1. Pequenas refeições

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	Café	100%
II	Leite	75%
	Suco	25%
III	Pão	55%
	Bolacha	5%
	Quitanda	40%
IV	Fruta	100%

1.6.2. Grandes refeições:

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	Salada	
	Vegetais (A e B) crus e cozidos	100%
II	Prato proteico	
	Carne bovina magra, sem osso	50%
	Frango sem osso (peito, sem pele)	20%
	Frango com osso (sobrecoxa, sem pele)	20%
	Filé de Peixe	5%
	Lombo suíno	5%
III	Guarnição	
	Vegetais A e B	50%
	Vegetal C	20%
	Banana frita/ assada	10%
	Massas	10%
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	10%
IV	Arroz	
	Arroz branco	90%
	Arroz com carne (bovina, sem osso)	5%



	Galinhada (com peito, sem pele, sem osso)	5%
V	Feijão	
	Feijão carioca	100%
VI	Sobremesa	
	Fruta	100%

1.7. Sobre as embalagens, os descartáveis e o acondicionamento das refeições:

1.7.1. As pequenas refeições (desjejum, lanche e ceia) deverão ser embaladas e/ou acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

d) **Pães, bolachas e quitandas:** em embalagem individual plástica atóxica para alimentos, lacrada/selada;
e) **Preparações líquidas (café, chá, leite, suco):** em garrafas térmicas exclusivas para este fim, devidamente higienizadas e identificadas (nome da preparação e horário para consumo), com capacidade suficiente para acondicionar o volume solicitado de produtos;

f) **Frutas:** em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro, quando for servida fruta picada. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada no Anexo III. A fruta inteira deverá ser embalada individualmente em saco plástico atóxico, após adequada higienização.

1.7.2. As grandes refeições (almoço e jantar) deverão ser acondicionadas de acordo com os subitens seguintes:

a) **Refeição padrão:** em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml, após envolver em plástico filme PVC;

b) **Sopa:** em embalagem sem divisões de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml, após envolver em plástico filme PVC;

c) Todas as refeições deverão ser acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (tipo *hot box*/isobox), higienizadas e em adequado estado de conservação;

d) A Contratada deverá disponibilizar no mínimo 01 caixa térmica (tipo *hot box*) para cada Unidade, para que seja utilizada até o término do consumo de cada refeição. Não será permitido transporte em caixas de isopor;

1.7.3. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das pequenas e grandes refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Copos:** as bebidas deverão ser entregues acompanhadas de copos descartáveis com tampa, confeccionados com material resina termoplástica, resistente, na cor branca ou translúcida, com capacidade mínima de 200 ml (café) e de 300 ml para as demais bebidas (chá, leite e suco);

b) **Colheres:** as colheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas e entregues na forma de kits individuais embalados (talher e guardanapo). Este Kit deverá ser fornecido para o consumo das grandes refeições e também para o consumo das pequenas refeições;

1.7.4. As refeições deverão ser etiquetadas com as seguintes informações: **data** (dia, mês e ano) e **nome da dieta** (livre, branda, hipossódica, DM, etc).

1.7.5. A Contratada deverá disponibilizar insumos necessários distribuição e para (tipo *hot box*) para cada Unidade, para que seja utilizada até o término do consumo de cada refeição. Não será permitido transporte em caixas de isopor;

1.8. Segue abaixo a estimativa geral do quantitativo de refeições:

ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES POR LOTE					
PEQUENA REFEIÇÃO			GRANDE REFEIÇÃO		
(Desjejum + Lanche tarde + Ceia)			(Almoço + Jantar)		
Diário	Mensal	Anual	Diário	Mensal	Anual
1.267	34.570	414.840	677	19.550	234.600

1.8.1. Segue abaixo a estimativa detalhada do quantitativo de refeições:

ESTIMATIVA DETALHADA DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES						
UNIDADE	PEQUENA REFEIÇÃO			GRANDE REFEIÇÃO		
	(Desjejum + Lanche tarde + Ceia)			(Almoço + Jantar)		
	Diário	Mensal	Anual	Diário	Mensal	Anual
CAIS Vila Nova "Dep. João Natal"	24	720	8.640	24	720	8.640
CAIS Campinas	31	930	11.160	31	930	11.160
CAPS Casa	48	1.056	12.672	6	132	1.584
CAPS Cativar	20	440	5.280	10	220	2.640
CAPS Ipê	96	2.880	34.560	40	1.200	14.400
CIAMS Urias Magalhães	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
Gerarte I	34	748	8.976	13	286	3.432
Gerarte II	36	792	9.504	12	264	3.168
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	1	30	360	0	0	0
Ambulatório Municipal de Psiquiatria	36	792	9.504	0	0	0
CAPS Vida	22	484	5.808	4	88	1.056
Centro de Convivência Cuca Fresca	19	418	5.016	0	0	0
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	120	3.600	43.200	80	2.400	28.800
UPA Jardim América	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
CAIS Bairro Goiá	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
CAPS AD Oeste	24	528	6.336	9	198	2.376
CAPS Esperança	70	1.540	18.480	6	132	1.584
CAPS Girassol	15	330	3.960	10	220	2.640



Residência Terapêutica Esperança I	20	600	7.200	0	0	0
Residência Terapêutica Esperança II	20	600	7.200	0	0	0
CAIS Parque Amendoeiras	18	540	6.480	18	540	6.480
CAIS Jardim Guanabara	1	30	360	1	30	360
CAPS Novo Mundo	80	2.400	28.800	34	1.020	12.240
Residência Terapêutica Novo Mundo I	20	600	7.200	0	0	0
Residência Terapêutica Novo Mundo II	20	600	7.200	0	0	0
UPA Chácara do Governador	22	660	7.920	22	660	7.920
UPA Novo Mundo	34	1.020	12.240	34	1.020	12.240
CAPS Água Viva	36	792	9.504	14	308	3.696
CIAMS Novo Horizonte	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
UPA Itaipu	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
CAPS Beija-flor	70	1.540	18.480	11	242	2.904
Residência Terapêutica Beija-flor I	15	450	5.400	0	0	0
Residência Terapêutica Beija-flor II	17	510	6.120	0	0	0
CAIS Finsocial	32	960	11.520	32	960	11.520
CAIS Cândida de Moraes	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
UPA Maria Perillo (Noroeste)	36	1.080	12.960	36	1.080	12.960
CAPS Noroeste	20	600	7.200	20	600	7.200
TOTAL	1.267	34.570	414.840	677	19.550	234.600

a) As refeições deverão ser fornecidas **conforme abaixo:**

Unidade de Saúde	Refeições que deverão ser fornecidas					Dias de Fornecimento
	Desjeju m	Almoç o	Lanche da tarde	Janta r	Ceia	
CAIS Vila Nova "Dep. João Natal"	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.



CAIS Campinas	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Casa	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Cativar	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Ipê	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
CIAMS Urias Magalhães	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
Gerarte I	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Gerarte II	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	X		X			De segunda-feira a domingo.
Ambulatório Municipal de Psiquiatria	X		X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Vida	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Centro de Convivência Cuca Fresca	X		X			De segunda-feira a sexta-feira.
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
UPA Jardim América	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Bairro Goiá	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS AD Oeste	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Esperança	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CAPS Girassol	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Residência Terapêutica Esperança I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Esperança II	X		X			De segunda-feira a domingo.
CAIS Parque Amendoeiras	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAIS Jardim Guanabara	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Novo Mundo	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Novo Mundo I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Novo Mundo II	X		X			De segunda-feira a domingo.
UPA Chácara do Governador	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
UPA Novo Mundo	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Água Viva	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
CIAMS Novo Horizonte	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
UPA Itaipu	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Beija-flor	X	X	X			De segunda-feira a sexta-feira.
Residência Terapêutica Beija-flor I	X		X			De segunda-feira a domingo.
Residência Terapêutica Beija-flor II	X		X			De segunda-feira a domingo.
CAIS Finsocial	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.



CAIS Cândida de Morais	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
UPA Maria Perillo (Noroeste)	X	X	X	X		De segunda-feira a domingo.
CAPS Noroeste	X	X	X	X	X	De segunda-feira a domingo.

1.9. Sobre o transporte:

- a) A CONTRATADA deverá entregar os bens, na quantidade, qualidade, local e prazos especificados, conforme especificado;
- b) O transporte das refeições deve ser realizado em **veículo fechado**, utilizados exclusivamente para esta finalidade, mantido em perfeito estado de conservação, sob inspeção diária de higiene, assim como deve ter a logomarca da empresa e identificação a serviço da Contratada;
- c) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente e o objeto desta contratação;
- d) Os veículos de transporte de alimentos devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
- e) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- f) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas, animais, substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;
- g) O compartimento do veículo destinado ao acondicionamento dos alimentos deve ser revestido de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável aprovado pela autoridade sanitária;
- h) Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- i) A carga e/ou descarga das refeições não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração das mesmas.
- j) Os funcionários que trabalham no transporte das refeições deverão utilizar uniformes apropriados e serem treinados para o transporte adequado das refeições.

1.10. Referente a Distribuição aos pacientes/usuários:

O Colaborador responsável pela manipulação/distribuição das refeições e distribuição dentro das unidades de Saúde (UPA, CAIS e CIAMS) deverá:

- a) Ter comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização deste serviço;
- b) Será necessário manter o serviço do colaborador responsável pela manipulação/distribuição, de domingo a domingo, nos horários que abrangem do desjejum ao jantar,
- c) Apresentar devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, calças e blusas de cor predominantemente clara com identificação da empresa, calçados fechados ou botas antiderrapantes, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;
- d) Manter o local (copa) e utensílios diversos utilizados na unidade de saúde em bom estado de higiene e organização para a execução adequada do serviço;
- f) Porcionar as bebidas individualmente para cada paciente;
- g) Servir o desjejum, lanche da tarde, almoço e jantar aos pacientes, nos horários estabelecidos;
- h) Preparar os kits de distribuição de acordo com o cardápio do dia;
- i) No término de cada refeição desprezar os restos alimentares e descartáveis utilizados para acondicionar as refeições, em lixeiras próprias de rodízio, acionada por pedal, e revestida com saco plástico preto, próprio para retirada de resíduos alimentares;
- j) Não poderá ser dispensada do local antes do término da distribuição, e até que todo o ambiente esteja perfeitamente limpo.

1.11. Referente aos colaboradores da(s) CONTRATADA(s):

A CONTRATADA deverá:

- a) Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante da Contratante e de terceiros, isentando a Contratante de quaisquer ônus que porventura possa gerar.
- b) Manter responsável técnico capacitado (com registro no Conselho de Classe), em número mínimo para supervisionar todo o serviço de produção das refeições, em todos os horários, incluindo fins de semana,



feriados e pontos facultativos. Qualquer alteração quanto aos responsáveis técnicos, deverá ser encaminhada por escrito ao gestor do contrato, com pelo menos 48 horas de antecedência;

c) O quantitativo de colaboradores da CONTRATADA deverá ser compatível com o volume de refeições produzidas;

d) Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em sua Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou Contrato de Trabalho;

e) Disponibilizar à Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva relação de colaboradores que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, mantendo a referida relação sempre atualizada;

f) Submeter-se as normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso as suas dependências;

g) Apresentar à CONTRATANTE cronograma de treinamentos de seus funcionários e promove-los periodicamente às suas expensas, treinamentos gerais e específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, abordando os aspectos de higiene pessoal, dos alimentos, técnicas culinárias, com lista de presença assinada por colaboradores. A CONTRATANTE poderá participar dos treinamentos como ouvinte e poderá solicitar, a qualquer momento, cópia dos registros de treinamentos;

h) Fornecer à sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 06 (seis) em 06 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade;

i) Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) aos colaboradores conforme função desempenhada;

j) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

k) Afastar imediatamente qualquer colaborador, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inadequada à Contratante, promovendo a sua imediata substituição com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços.

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 20...., na classificação nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços praticados serão fixos e irremovíveis 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. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

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



8. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

8.1. A quantidade de refeições a serem entregues no mês será informada pela Diretoria de Administração e Logística/Alimentação Coletiva mensalmente à Contratada, até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês anterior ao fornecimento do objeto, porém este quantitativo de refeições poderá sofrer **alteração** conforme horários abaixo:

- a) Almoço: até as 08:30h
- b) Lanche da tarde; seguirá o quantitativo do almoço
- c) Jantar e ceia; até as 14:30h
- d) Desjejum: seguirá o quantitativo do jantar

7.2. A entrega e distribuição das refeições deverão ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

- a) Desjejum: 05:30h às 07:00h;
- b) Almoço e Lanche da tarde: 10:00h às 11:30h;
- c) Jantar e Ceia: 17:00h às 18:00h.

8.3. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 4.2, poderá sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão fornecidos pela Diretoria Administrativa/Alimentação Coletiva após a contratação da(s) empresa(s) ganhadora(s);

8.4. Ao entregar as refeições na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência dos alimentos por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade e qualidade. Caso seja verificada alguma inadequação, os produtos poderão ser recusados pela Unidade, devendo ser substituídos com prazo máximo de 30 minutos;

8.5. As refeições deverão ser entregues e distribuídas **conforme abaixo:**

- a) CAPS e Gerarte's : deverão **ser entregues no local** de segunda-feira a sexta-feira;
- c) Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc; CAPS Ipê; CAPS Liberdade; CAPS Novo Mundo: deverão ser **entregues no local** de **segunda-feira a domingo**, inclusive nos feriados e pontos facultativos.
- e) UPA, CAIS, CIAMS: deverão ser **distribuídas diretamente as enfermarias aos pacientes/usuários** de segunda-feira **a domingo**, inclusive nos feriados e pontos facultativos.

8.6. A Contratada deverá fornecer **sem ônus** para a Contratante, **amostras** de todas as refeições/dietas oferecidas, devendo ser encaminhadas diariamente e/ou conforme solicitação da Contratante. Estas amostras são requisitos básicos para a fiscalização da execução contratual e deverão ser entregues na Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

8.7. Locais de Entrega:

Local	Endereço/Telefone
CAIS Deputado João Nata (Vila Nova)	End.: Av. Industrial, Qd D-3, Lt 16/17, Setor Vila Nova Tel.: 3524-1826 / 3524-1827
CAIS Campinas	End.: Rua P-30, esquina com rua P-26, Setor dos Funcionários Tel.: 3524-1930 / 3524-1931
CAPS CASA	End.: Rua 55, Nº 922, Qd. 120, Setor Central Tel.: 3524-1739 / 3524-1703
CAPS Cativar	End.: Rua 09 nº 62, Setor Central
CAPS Ipê	End.: Rua Dona Mariquinha esquina com rua Jules Veres, Qd. 24 Lt. 09, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-7375
CIAMS Urias Magalhães	End.: Rua Guajajara entre ruas Carijos Madeiras e Paranaíba, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1993/ 3524-1994



Gerarte I	End: Rua 21 nº 245 - Centro Tel.: 3524-1523
Gerarte II	End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Setor dos Funcionários Tel.:3524-2464
Unidade de Acolhimento Infanto-Juvenil (UATI)	End: Rua Corumbá, Qd. 5-F, Lt 213. Nº 131, Setor Campinas. Tel.: 3524-2489
Ambulatório Municipal de Psiquiatria	Endereço: Rua C-02 ,esq c/ rua C-01. Jardim América.
CAPS Vida	End.:Rua 101 nº 289 Setor Sul Tel.:3524-1650 / 3524-1651
Centro de Convivência Cuca Fresca	Endereço: Rua C-02 ,esq c/ rua C-01. Jardim América. Tel.: 3524-1066
Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc	End.:Rua c-07 quadra 310- A (Subsolo - Clínica Jardim América) Tel.:3524-7607/ 3524-7611
UPA Jardim América	End.: Praça C-201, s/n, Jardim América Tel.:3524-8210 / 3524-8212
CAIS Bairro Goiá	End.: Av. Santa Maria, S/N, Chácara Santa Rita, Bairro Goiá Tel.:3524-8201 / 3524-8202
CAPS AD Oeste	End.: Rua 13 de Maio. Qd.41, Lote 04, Parque Industrial João Braz.Tel.:3597-2214
CAPS Esperança	22. End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis Tel.:3597-2214 / 3975-5040
CAPS Girassol	23. End.: Alameda das Monções nº 1560 – Chácara 143 – Bairro Capuava 24. Tel.:3524-2489/3524-2419
Residência Terapêutica Esperança I	End.: Rua São Luís, Qd. 42,Lote 07, Jardim Petrópolis. 25. Tel.: 3524-3453
Residência Terapêutica Esperança II	End.: Rua São Luís, Qd. 42 Lote 04 Casa 1, Jardim Petrópolis. 26. Tel.: 3597-2214
CAIS Parque Amendoeiras	End.: Av. Francisco Ludovico de Almeida, Qd. 24, S/N, Setor Parque Amendoeiras 27. Tel.: 3524 -1835/3524-1836
CAPS Novo Mundo	End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim das Aroeiras 28. Tel.: 3524-1802/ 3524-1804
Residência Terapêutica Novo Mundo I	End: Rua Ademar de Barros, Qd. 01, Lote 04, Vila Pedroso 29. Tel.: 3524-7330 30.



Residência Terapêutica Novo Mundo II	End: Rua Leopoldo de Bulhões, Qd. Y4, Lote 03, Vila Concórdia. 31. Tel.: 3524-1875
CAIS Chácara do Governador	End.: Rua DF-02 esquina com rua DF-18, Lt 14, Chácara do Governador 32. Tel.: 3524 -3107/ 3524-3108
UPA Novo Mundo	End.: Av. Nova York, Qd 137, S/N, Jardim Novo Mundo 33. Tel.: 3524 -1890/ 3524-1891
CAPS Água Viva	End.: Av. Meia Ponte com Rua Dona Mariquinha, Qd 24, Lt 09/10, Setor Negrão de Lima Tel.: 3524-1660 / 3202-5680
CIAMS Novo Horizonte	End.: Av. Eng. José Martins Filho, S/N, Setor Novo Horizonte Tel.: 3524-8236 / 3524-8276
UPA Itaipu	End.: Av. Rio Vermelho esquina com RI-19, Qd. 14, Residencial Itaipu Tel.: 3288-4522 / 3258-3745
CAPS Beija-Flor	34. End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácaras 07/08, C-01, Jardim Presidente Tel.: 3524-1646 / 3290-7665
Residência Terapêutica Beija-flor I	Endereço: Rua F-06, Qd. 26, Lote 12, Setor Faiçalville II . 35. Tel.: 3524-1660
Residência Terapêutica Beija-flor I	End.: Rua Presidente Trujillo, Qd 2, Lt . 06 – Jardim Presidente – Goiânia/GO 36. Tel.: 3524-1662
CAIS Finsocial	37. End.: Rua VF-64, Qd-49, Vila Finsocial Tel.: 3524-3530 / 3524-3533
CAIS Cândida de Moraes	38. End.: Av. Perimetral Norte esquina com CM-08, Qd. 09-B, Lt 01, S/Nº, Setor Cândida de Moraes Tel.: 3524-1940
UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)	39. End.: Av. do Povo, Área Verde, Nº 13, Jardim Curitiba II 40. Tel.: 3524-3463 / 3524-2560/ 3524-3461/3524-3460
CAPS Noroeste	41. End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade 42. Tel.: 3524-3458 / 3524-3457

9. CLAÚSULA 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 anotar 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. 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 016/2023 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 e 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. Ter ciência que é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas do edital, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção e aquisição de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, acondicionamento para transporte, assim como, distribuição e descarte dos restos (UPA, CAIS CIAMS); devendo dispor de toda estrutura necessária para execução dos serviços nas unidades de saúde, tais como equipamentos e utensílios e insumos que se fizer necessário;

10.2.18. A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência de execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenização que tais danos ou prejuízos possam causar;

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

10.2.20. Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da primeira ordem de fornecimento por parte da Contratante;

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

10.2.22. 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;

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

10.2.24. Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção do objeto licitado, permanentemente profissional(is) responsável(is) técnico(s);

10.2.25. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado, para análise técnica e sensorial por esta Diretoria;

10.2.26. 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;

10.2.27. Nas UPA, CAIS, CIAMS deverá fornecer os equipamentos e utensílios necessários para prestação do serviço, tais como: lixeiras com rodízio e pedais, saco de lixo preto, próprio para alimentos, material de limpeza para manutenção da copa e dos utensílios utilizados, carros de distribuição das refeições e outros conforme o perfeito suprimento/atendimento do serviço proposto;



10.2.28. Coletar diariamente amostras, que deverão ser devidamente etiquetadas e acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para garantir o controle de qualidade das refeições e apurar, através de análises laboratoriais, bacteriológicas, toxicológicas e/ou físico-químicas, eventuais responsabilidades sobre qualquer eventualidade que possa causar;

10.2.29. Comprovar estar em dia com suas obrigações sociais/trabalhistas;

10.2.30. 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;

10.2.31. Não poderão subcontratar o objeto desta contratação;

10.2.32. Apresentar à Secretaria Municipal de Saúde, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do fornecimento, os comprovantes de entrega, para conferência, e posterior emissão de Nota Fiscal;

10.2.33. O comprovante de entrega deverá ser assinado diariamente pelo responsável pelo recebimento, e atestado mensalmente pelo gestor da Unidade de Saúde.

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% (quinze 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, de 1993, 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 – TCM, 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 APECIAÇÃO 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 016/2023 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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF

2. _____
CPF