



**EDITAL DE LICITAÇÃO**

<b>MODALIDADE:</b>	<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019 – SAÚDE</b> (Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011 e 1.550/2012, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes).
<b>DATA DE ABERTURA</b>	<b>Início de acolhimento de propostas dia 19/03/2019</b> <b>Propostas recebidas até as 08h00min do dia 04/04/2019</b> <b>Início da sessão de disputa de lances às 09h00min do dia 04/04/2019</b>
<b>OBJETO</b>	<b>Contratação de empresa para aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus anexos.</b>
<b>TIPO DA LICITAÇÃO</b>	<b>MENOR PREÇO POR LOTE</b>
<b>Exclusividade de Participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme LC 123/2006 e Decreto Federal 8.538/2015</b>	( ) SIM ( X ) NÃO *estimado acima de R\$ 80.000,00
<b>APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS</b>	( x ) SIM ( ) NÃO
<b>LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA</b>	<b>Endereço eletrônico: <a href="http://www.licitacoes-e.com.br">www.licitacoes-e.com.br</a></b>
<b>PROCESSOS Nº</b>	<b>BEE N.º 5185</b>
<b>INTERESSADO</b>	<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS</b>
O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço <a href="http://www.saude.goiania.go.gov.br">www.saude.goiania.go.gov.br</a> ou solicitando através do e-mail da Comissão Especial de Licitação ( <a href="mailto:celsms.goiania@gmail.com">celsms.goiania@gmail.com</a> ou <a href="mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br">cel@sms.goiania.go.gov.br</a> ) Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Especial de Licitação, Fone/Fax: (62) 3524-1628 / 1609 / 1621.	



**INDICE**

<b>01-Do Objeto</b>	<b>03</b>
<b>02-Da Sessão Pública</b>	<b>03</b>
<b>03-Das Condições Gerais para Participação</b>	<b>04</b>
<b>04-Do Credenciamento</b>	<b>04</b>
<b>05-Da Conexão com o sistema e do envio das propostas.</b>	<b>06</b>
<b>06-Da Proposta de Preços</b>	<b>07</b>
<b>07-Da Abertura das propostas e da formulação dos lances</b>	<b>08</b>
<b>08-Do Julgamento das Propostas</b>	<b>09</b>
<b>09-Da Habilitação</b>	<b>11</b>
<b>10-Da Impugnação do Ato Convocatório</b>	<b>16</b>
<b>11-Dos Recursos</b>	<b>16</b>
<b>12-Do Fornecimento</b>	<b>17</b>
<b>13-Das Penalidades e das Sanções</b>	<b>19</b>
<b>14-Do Pagamento e do Reajuste</b>	<b>19</b>
<b>15-Dotação Orçamentária</b>	<b>21</b>
<b>16-Fraude e Corrupção</b>	<b>21</b>
<b>17-Das Disposições Gerais</b>	<b>21</b>
<b>18-Do Foro</b>	<b>24</b>
<b>19- Anexo I – Termo de Referência (Especificações)</b>	<b>25</b>
<b>20- Anexo II – Termo de Credenciamento</b>	<b>58</b>
<b>21- Anexo III – Declaração de Habilitação</b>	<b>59</b>
<b>22- Anexo IV – Carta Proposta (modelo)</b>	<b>60</b>
<b>23- Anexo V – Carta de Apresentação da Documentação</b>	<b>61</b>
<b>24- Anexo VI – Comprovante de Recibo do Edital</b>	<b>62</b>
<b>25 – Anexo VII – Minuta Contratual</b>	<b>63</b>



## **EDITAL DE LICITAÇÃO**

### **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019 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, designado pela Portaria Municipal nº 031/2018 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 nº 001/2019 do tipo MENOR PREÇO POR LOTE** – conforme **processo BEE nº 5185**, esclarecendo que a presente licitação e conseqüente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011 e 1.550/2012, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei nº 8.666/93 com suas alterações e demais legislações vigentes.

#### **1 – DO OBJETO**

- 1.1- Contratação de empresa para aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus anexos.**

#### **2-DA SESSÃO PÚBLICA**

- 2.1 – O provedor do sistema eletrônico para este pregão será o Banco do Brasil S/A, através do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).**
- 2.2 – Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro(a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;**
- 2.3 – Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subsequente (s);**
- 2.4 – Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:**

<b>Início de acolhimento de propostas dia 19/03/2019</b>
<b>Propostas recebidas até as 08h00min do dia 04/04/2019</b>
<b>Início da sessão de disputa de lances às 09h00min do dia 04/04/2019</b>
<b>Tempo estimado de disputa antes de acionar o Rândomico: 10 minutos</b>



### **3 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO**

**3.1-** Poderão participar do presente Pregão Eletrônico todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que satisfaçam as condições exigidas neste Edital e seus anexos.

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

**3.3-**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.

**3.4-**Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.

#### **3.5-NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:**

**3.5.1-**Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

**3.5.2-**Empresas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, 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, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93 ou impedidas de licitar no âmbito da União, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

**3.5.3-**Empresas que não atendam às exigências deste Edital;

**3.5.4-**Empresas cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma firma licitante;

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

### **4-DO CREDENCIAMENTO**

**4.1 –** Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do Sistema na página eletrônica [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), **devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão.**

**4.2 –** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, após apresentarem toda documentação solicitada.

4





**4.2.1** – O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados de acordo com as situações descritas a seguir:

**4.2.1.1** – Termo de Adesão ao Regulamento do Licitações-e;

**4.2.1.2** – Termo de Nomeação do Representante do fornecedor.

**4.2.1.3** – Se a empresa e seu(s) representante(s) for(em) correntista(s) do Banco:

- Termo de Adesão ao Regulamento do Licitações-e;
- Termo de Nomeação de Representante do fornecedor assinado pelo(s) dirigente(s) da empresa.

**4.2.1.4** – Se a empresa for correntista do Banco e seu(s) representante(s) não:

- Termo de Adesão ao Regulamento do Licitações-e e Termo de Nomeação de Representante do fornecedor assinado pelo(s) dirigente(s) da empresa;
- Original e cópia autenticada (ou a ser autenticada pelo funcionário) do CPF e da carteira de identidade e comprovante de residência do(s) representante(s) para criação do MCI.

**4.2.1.5** – Se a empresa não for correntista do Banco e seu(s) representante(s) sim:

- Termo de Adesão ao Regulamento do Licitações-e e Termo de Nomeação do Representante do fornecedor assinado pelo(s) dirigente(s) da empresa;
- Original e cópia autenticada (ou a ser autenticada pelo funcionário) do contrato social ou estatuto da empresa, original e cópia autenticada (ou a ser autenticada pelo funcionário) dos documentos do(s) sócio(s), cópia do CNPJ da empresa e cópia dos comprovantes de residência do(s) sócio(s) e de localização da empresa para criação do MCI.

**4.2.1.6** – Se a empresa e seu(s) representante(s) não forem correntistas do Banco:

- Termo de Adesão ao Regulamento do Licitações-e e Termo de Nomeação do Representante do fornecedor assinado pelo(s) dirigente(s) da empresa;
- Original e cópia autenticada (ou ser autenticada pelo funcionário) do contrato social ou estatuto da empresa, original e cópia autenticada (ou a ser autenticada pelo funcionário) dos documentos do(s) sócio(s), cópia do CNPJ da empresa e cópia dos comprovantes de residência do(s) sócio(s) e de localização da empresa para criação do MCI;
- Original e cópia autenticada (ou a ser autenticada pelo funcionário) do CPF e da carteira de identidade e comprovante de residência do(s) representante(s) para criação do MCI.





- 4.3** – O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.
- 4.4** – A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.5** – O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.
- 4.6** – O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, seu credenciamento, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

## **5 – DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

- 5.1** – Observado o disposto nos **itens 3 e 4** deste Edital, a participação neste Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme **item 2.4** deste edital.
- 5.2** – O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.3** – Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.
- 5.4** – Ao licitante incumbirão, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4.1** – Não haverá interrupção ou qualquer alteração no andamento dos trabalhos de lances nas hipóteses em que houver desconexão do licitante por falha técnica nos equipamentos destes.
- 5.5** – No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 5.6** – Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.





## 6-DA “PROPOSTA DE PREÇOS” (Envelope nº01)

- 6.1** – A Proposta de Preços deverá ser elaborada e enviada exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo específico, a ser integralmente preenchido.
- 6.1.1** – Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 6.1.2**-Não será admitida proposta parcial, isto é, a oferta deverá atender rigorosamente ao Edital, no que se refere à unidade, quantidade e especificações.
- 6.1.3** – A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no **Anexo I** – Termo de Referência, deste Edital e enviada exclusivamente por meio eletrônico, expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula até 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (unitário e total) e se possível por extenso **TOTAL**, contendo a especificação detalhada dos produtos, e demais elementos pertinentes, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do **ANEXO I**.
- 6.1.4**- É obrigatório aos licitantes descrever na íntegra em sua proposta eletrônica o objeto ofertado obedecendo às especificações e condições mínimas constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.
- 6.2** – O prazo de validade da proposta de preços não será inferior a 120 (CENTO E VINTE) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.
- 6.3** – A **Proposta de Preços, em sua forma impressa, conforme Anexo IV**, deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:
- 6.3.1** – A “**Proposta de Preços**” deverá ser apresentada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressas ou digitadas em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datadas e assinadas na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:
- 6.3.1.1** – **Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, no Ministério da Fazenda;**
- 6.3.1.2** – **Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta-Corrente em que**





deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

**6.3.1.3** – A proposta deverá conter o **valor unitário e o valor total** do objeto, nos termos constantes deste Edital conforme **Termo de Referência – Anexo I**, expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula até 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (unitário e total do item) e se possível por extenso **TOTAL**, contendo a especificação detalhada dos produtos, **conforme declaradas no sistema eletrônico**, e demais elementos pertinentes, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do **ANEXO I**;

**6.3.1.4** – **DECLARAÇÃO** do prazo de validade da proposta não inferior a **120 (CENTO E VINTE)** dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

**6.3.1.4.1** – Caso o prazo de que trata o item 6.3.1.4, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

**6.4** – A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta **Licitação** será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.

**6.5** – A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do **Termo de Referência – Anexo I**, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta, conforme apresentado no sistema eletrônico sob pena de desclassificação da mesma, caso não o faça.

**6.6** – Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro (a).

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

## **7- DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

**7.1** – A partir do horário previsto no **item 2.4** deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances (**CADASTRAR VALOR TOTAL DO LOTE**) exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

**7.2**-Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.

**7.3** – Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio

8







licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

- 7.4** – Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.5** – A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até 30(trinta minutos), aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.6** – Após o encerramento da fase de lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

## **8 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

- 8.1-** 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 o **MENOR PREÇO POR LOTE**, para execução dos serviços nas condições previstas no **Termo de Referência – Anexo I**.
- 8.2-** 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 ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do **item 8.3** deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance (VALOR TOTAL DO LOTE/ITEM) ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.
- 8.3-** Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.
- 8.3.1** – Para efeito da verificação da existência de empate, 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.
- 8.3.2** – Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:
- 8.3.2.1** – 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.
- 8.3.2.2** – 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.
- 8.3.2.3** – 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.





- 8.3.2.4** – 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.
- 8.4** – Se a proposta ou o lance 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.
- 8.4.1** – Ocorrendo a situação a que se refere o **subitem 8.4** deste Edital, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 8.5** – O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico **www.licitacoes-e.com.br**
- 8.6** – A critério do Pregoeiro(a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 8.7** – 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.
- 8.8** – O(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria para orientar sua decisão.
- 8.9** – A(s) empresa(s) licitante (s) classificada (s) deverá (ão) apresentar amostras de todos os produtos arrematados, acompanhados de ficha técnica contendo suas características, especificações de acordo com o edital e matéria-prima utilizada. O objetivo da amostra é certificar de que o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas, tal como constante no edital;
- 8.9.1** A solicitação da amostra será formalizada por meio de Comunicação Externa – CE. A empresa deverá apresentar os produtos, no prazo, dia e horário estipulado na CE, devendo ser entregue na Diretoria Administrativa/Alimentação Coletiva da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque Lozandes, tel.: (62) 3524-1689.
- 8.9.2** As amostras serão submetidas a análise técnica e ao final será emitido um Parecer Técnico e enviado ao (à) pregoeiro (a);
- 8.9.3** As empresas interessadas poderão acompanhar a análise das amostras, através de agendamento prévio junto ao setor de Alimentação Coletiva da SMS.
- 8.9.4** Caso as amostras do licitante classificado não atendam aos requisitos, a mesma será considerada desclassificada, e será convocado o próximo classificado para apresentação de amostra.
- 8.9.5** A entrega das amostra ocorrerá por conta da licitante, sob pena de desclassificação, além de poder incorrer nas penalidades previstas no item 13.





**8.9.6** O objetivo da amostra é certificar de que objeto proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas, tal como constante no edital.

**8.9.7** O cardápio a ser fornecido na amostra refere-se à dieta padrão e a sopa com suas variações, **totalizando 10 (dez) tipos de dietas**, e deverá ser acompanhado com Fichas Técnicas por Preparação:

Dieta	Tipo	VARIAÇÕES DIETÉTICAS a serem entregues
Padrão	Livre	1-Livre
	Branda	2-Branda
		3-Branda HPS HPL
		4-Branda DM HPL
	HPS HPL	5-HPS HPL
		6-DM HPS HPL
	DM HPL	7-DM HPL
Sopa	Livre	8-Sopa Livre
	HPS HPL	9- Sopa HPS HPL
	DM HPL	10- Sopa HPL

\*HPS=hipossódica; HPL=hipolipídica; DM=*Diabetes Mellitus*

**8.9.8** A Ficha Técnica por Preparação deverá conter: componentes, modo de preparação, quantidade *per capita* e porção, composição nutricional (kcal, carboidratos, lipídios, proteínas e sódio).

**8.9.10** As características das dietas estão descrita no (Anexo I -Termo de Referência), através do Anexo 3 - Termo de Recebimento de Amostra, Anexo 4 - Formulários de avaliação das dietas e Anexo 5, Formulário para pesagem das amostras com tabela de tolerância de 15%.

## 9 – DA HABILITAÇÃO

**9.1** – A proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame **poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticada por cartório competente, ou por membro da Comissão Especial de Licitação, ou por publicação em órgão de imprensa oficial e** deverão ser encaminhados em até **05 (cinco) dias úteis, após o encerramento da sessão**, para a **Secretaria Municipal de Saúde, no endereço descrito no item 17.19 do Edital**, os quais deverão ser apresentados fechados de forma indevassável e rubricados no fecho, contendo os seguintes dizeres:

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE –  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA  
ENVELOPE Nº 1 – “PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS HABILITAÇÃO”  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019  
DATA DE ABERTURA:**





**HORÁRIO:**  
**RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:**  
**CNPJ Nº.....**

**9.2 – O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:**

**9.2.1- Instrumento público de procuração ou Instrumento de mandato particular, conforme modelo apresentado no Anexo II**, 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 deste Pregão **com firma reconhecida em cartório**. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

**9.2.1.1 -** Apresentar cópia autenticada da Cédula de Identidade do representante legal, (diretor, sócio ou superintendente) da empresa ou firma licitante e do credenciado, se for o caso).

**9.2.2 – 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 III** deste Edital;

**9.2.4- 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, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC nº 103 de 30.04.2007.

### **9.3 – RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**9.3.1 –** Registro comercial, para empresa individual;

**9.3.2 –** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

**9.3.3 –** 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;

**9.3.4 –** 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.

### **9.4 – RELATIVAMENTE Á REGULARIDADE FISCAL:**

**9.4.1 –** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

**9.4.2 –** Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularida-





de Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br)) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

- 9.4.3** – Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Negativa de Débito da Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ([www.pgfn.fazenda.gov.br](http://www.pgfn.fazenda.gov.br)) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedidas pela Receita Federal ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br)); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 9.4.4** – 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;
- 9.4.5** – Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débitos em relação a tributos Municipais, expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;
- 9.4.6** – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa, em relação a regularidade fiscal e trabalhista, expedida pela Justiça do Trabalho, conforme a Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011;
- 9.4.7** – Certidão do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico [www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e impressão da tela de consulta do Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico [www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)

## **9.5 – RELATIVAMENTE Á QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

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

9.5.1.1 – Nos casos de participação de empresa em recuperação judicial, deverá ser apresentado juntamente 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.

## **9.6- RELATIVAMENTE Á QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**9.6.1 – Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da licitante possuir em seu quadro profissional permanente, na data de abertura desta licitação, nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de classe, e pessoal técnico adequado e disponível. A comprovação se dará mediante a apresentação de fotocópia da carteira de trabalho e previdência social (CTPS). Caso o nutricionista responsável seja sócio da empresa licitante, será aceito a comprovação através do contrato social da empresa;





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

**9.6.3 - Certidão de Registro e Regularidade** em nome da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

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

**9.6.5 – Alvará com “Atividade em Cozinha Industrial” ou Atividade compatível com o objeto da licitação** de Autorização Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao licitado;

**9.6.6 - Declaração** de que a Licitante possuirá, na assinatura do contrato, **no mínimo 01 (um) veículo por lote**. Essa comprovação se dará através de cópia autenticada do **Certificado de Vistoria de Veículos**, específico para Transporte do objeto licitado, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e **Certificado de Registro de Licenciamento Anual** no DETRAN. Se a Licitante apresentar veículos de terceiros, deverá anexar contrato(s) de locação devidamente registrado(s) em Cartório Público.

**9.6.7 – Carta de Apresentação da documentação da licitante**, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidura devidamente comprovada, contendo informações e declarações conforme **ANEXO IV** deste Edital.

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

**9.7.1 –** Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, salvo os documentos dos itens 9.4.2, 9.4.3, 9.4.6 e 9.5.1 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais;

**9.7.2 –** 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 9.4.2., 9.4.3, 9.4.6 e 9.5.1 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.

**9.8 –** 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 :

**9.8.1 –** Nos casos previstos na legislação da sede da licitante, devidamente comprovado;





**9.9 – 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 possuírem 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.

**9.10 –** 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 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo dispositivo do item 13 deste instrumento.

**9.11-** 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.

**9.12 – A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.**

**9.12.1 –** Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Saúde ou após a notificação à empresa por parte do Pregoeiro (a) através de meio eletrônico, 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.

**9.12.2 –** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.

**9.12.3 –** 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 revogar a licitação.

**9.13 –** Após a etapa de lances, com o intuito de verificar ocorrências impeditivas indiretas, a Comissão realizará consulta ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico [www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php); e ao Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico [www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)

**9.13.1 –** As empresas que obtiverem registros de ocorrências em qualquer dos cadastros citados será inabilitada pelo Pregoeiro, em atendimento ao subitem 3.5.2 do Edital de Licitação.

**9.14-**As consultas previstas na Condição anterior realizar-se-ão em nome da sociedade



empresária **licitante** e também de eventual matriz ou filial e de seu sócio majoritário.

## **10 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

**10.1** – Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal 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** - Em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da Sessão Pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **17.19** deste Edital ou via email;

**10.3** – Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

**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** – 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, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), registrando a síntese das suas razões em campo próprio do sistema eletrônico.

**11.1.1**- Declarado o vencedor o sistema disponibilizará a opção “acolhimento de recursos” por um período de 24 (vinte e quatro) horas para que a licitante faça sua manifestação.

**11.1.2**- As razões recursais deverão ser enviadas, via e-mail – [celsms.goiania@gmail.com](mailto:celsms.goiania@gmail.com) ou [cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br) em até 03 (três) dias úteis a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil. Os originais deverão ser encaminhados em até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do envio do email, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso e e-mail e telefone para enviar resposta.

**11.1.3** – Os demais licitantes ficam, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo concedido no subitem **11.1.2**, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

**11.2** – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e conseqüentemente haverá a adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a)ao vencedor;







- 11.3-** Recursos interpostos intempestivamente não serão conhecidos.
- 11.4-** Não será concedido, a critério do (a) Pregoeiro(a), prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não for suficientemente justificada e fundamentada a intenção de interpor o recurso pelo proponente. E o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.5-** O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.6 –** Não acolhendo o recurso pelo(a) Pregoeiro(a) ele(a) procederá a adjudicação do objeto à Proponente vencedora.
- 11.7 –** Acatado(s) o(s) recurso(s), o(a) Pregoeiro(a) prestará informações no prazo de 1 (um) dia, e remeterá os autos à autoridade competente para decisão;
- 11.7.1 –** Decidido(s) o(s) recurso(s) interposto(s), e constatado a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
- 11.8-** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **Secretaria Municipal de Saúde – Comissão Especial de Licitação.**

## **12- Da Prestação de Serviços**

- 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 **Contrato**, observando-se as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.
- 12.2-** A Licitante vencedora, observado o procedimento estabelecido na legislação vigente, será convocada pela Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, para a retirada da Ordem de Execução/Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da respectiva convocação.
- 12.2.1-** A convocação será formalizada pelo envio de e-mail ou postagem com AR via correios endereçados a Licitante vencedora, em horário comercial;
- 12.2.2-** É de exclusiva responsabilidade da Licitante vencedora, **informar em sua proposta o número de telefone e o endereço de e-mail para os quais deverá ser enviada a convocação para a retirada da Ordem de Execução/Nota de Empenho, e demais comunicações oficiais pertinentes.**
- 12.3 -** Quando do início da execução dos serviços, caso haja dúvidas em relação às especificações e normas, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** poderá solicitar da adjudicatária a apresentação de esclarecimentos pertinentes ao objeto licitado, comprovando que ela atende todas as exigências legais e especificações solicitadas no edital.
- 12.4-** Os serviços deverão ser executados e entregues à contratante, de acordo com as especificações do Edital e seus anexos e conforme obrigações contratuais, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.





**12.5** – Os serviços serão executados mediante emissão de ordem de fornecimento pela Contratante, constante data, horários, quantitativo de pessoas e local para a entrega dos produtos.

**12.6**-O serviço deverá ser executado de acordo com o **Anexo I** – Termo de Referência, **Anexo VII – Minuta Contratual** e disposições estabelecidas pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS.

**12.6.1** – A prestação dos serviços deverá ser iniciada nas condições estabelecidas na ordem de fornecimento e ocorrer de maneira ININTERRUPTA.

**12.7**-Correrá por conta da vencedora as despesas de mão de obra, seguros, materiais, máquinas, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem no fornecimento dos materiais.

**12.8**-Os serviços serão recusados pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** nos seguintes casos:

- a) Se EXECUTADOS em desacordo com as especificações indicadas no **Anexo I** – Termo de Referência, Anexo VII – Minuta Contratual e em desacordo com a legislação vigente.

**12.9** – A empresa vencedora deverá garantir, 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.

**12.10** - 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.

**12.11**-Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei nº 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste edital será recebido:

**I – provisoriamente**, depois de efetuada cada entrega, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações;

**II – definitivamente**, Após a verificação da qualidade e atendimento das especificações do material e consequente aceitação.

**12.14.1**-Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação no prazo de 5 (cinco) dias.

**12.14.2**-O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária *a posteriori*. Deverão ser substituídos os materiais que, eventualmente, não atenderem as especificações do edital.

### **13-DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES**





**13.1** – O atraso injustificado na execução dos serviços sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de até 0,06% por dia sobre o valor adjudicado, até 30 dias. Após este prazo será aplicado à multa conforme item 13.2.2.

**13.1.** - A multa a que se alude o item 13.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93.

**13.2** – Pela inexecução total ou parcial do fornecimento a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao **LICITANTE VENCEDOR** as seguintes sanções:

**13.2.1** – Advertência;

**13.2.2** – Multa de **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;

**13.2.3** – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

**13.2.4** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

**13.3** – Quem, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

## **14 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

**14.1**-As faturas, devidamente atestadas pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, serão pagas, via Ordem de Pagamento, **até o 30º (trigésimo) dia contado a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela**, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.

**14.2**-O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora – **CND do INSS, FGTS**;

**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

19





estipulado no item **14.1**, 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 pela Divisão de Alimentação Coletiva

**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-**Débito da **ADJUDICATÁRIA** com a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SMS**, proveniente da execução do contrato decorrente desta licitação;

**14.6.3-**Não cumprimento das obrigações hipóteses em que o pagamento ficará retido até que a **ADJUDICATÁRIA** atenda à cláusula infringida;

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

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

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

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

## **15-DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**15.1-**As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária: **2019.2150.10.302.0178.2634.33903000.114.017**

## **16-FRAUDE E CORRUPÇÃO**

**16.1-** Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo

20





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 Presencial, 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 9.012, de 30.03.1995, obrigar-se-á a licitante, caso declarada vencedora,



mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado “Situação de Regularidade do Empregador”, que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

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

- Anexo I – Termo de Referência (Especificações)
- Anexo II – Termo de Credenciamento
- Anexo III – Declaração de Habilitação
- Anexo IV – Carta proposta da licitante (modelo)
- Anexo V – Carta de apresentação da documentação
- Anexo VI – Comprovante de Recibo Edital
- Anexo VII – Minuta Contratual

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

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

**17.9-**Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, 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 de carta, telegrama ou *e-mail*, enviados ao endereço abaixo, até 2 (dois) 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, Térreo – Goiânia-GO. CEP. 74.884-092**  
**Fone/Fax: (62) 3524-1628**  
**E-mail: [cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br)**  
**Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.**  
**E-mail: [celsms.goiania@gmail.com](mailto:celsms.goiania@gmail.com) ou [cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br)**
- 17.20-A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada por e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **Comissão Especial de Licitação – CEL** dados para remessa de informações.
- 17.21- No caso de ausência da solicitação pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação posterior.
- 17.22-É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do edital pelo *site*: **[www.saude.goiania.go.gov.br](http://www.saude.goiania.go.gov.br)** até a data da realização da sessão pública;
- 17.23-Os licitantes interessados que adquirirem o edital através do *site* **[www.saude.goiania.go.gov.br](http://www.saude.goiania.go.gov.br)** ou qualquer outra fonte deverão remeter o **Comprovante de Recibo do Edital, conforme ANEXO VI**, à Comissão Especial de Licitação, sob pena de não notificação de eventuais retificações ocorridas no edital bem como de quaisquer informações adicionais;
- 17.24- 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 10 dias do mês de dezembro de 2018.





**Gildeone Silvério de Lima  
PREGOEIRO**







**19-ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA  
ESPECIFICAÇÕES**

**LICITAÇÃO / MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO 001/2019**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR 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: [cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br)

**OBJETO:**

**Contratação de empresa para aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus anexos.**

**ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO**

**1. OBJETO**

1.1. Contratação de empresa para aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde (SMS);

1.2. Fica designada a servidora Maria Nélia Ferreira Martins Nunes, matrícula nº 680214-01, como Gestora do Contrato oriundo desta solicitação.

1.3. Segue abaixo a **estimativa geral do quantitativo de refeições:**

<b>Lotes</b>	<b>Diário</b>	<b>Mensal</b>	<b>Anual</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
<b>1</b>	108	2.840	34.080		
<b>2</b>	172	4.984	59.808		
<b>3</b>	126	3.724	44.688		
<b>4</b>	113	3.390	40.680		
<b>Total Anual</b>		<b>179.256</b>			

1.4. Segue abaixo **estimativa detalhada do quantitativo de refeições por lote:**

<b>Lote</b>	<b>Unidades</b>	<b>Diário</b>	<b>Mensal</b>	<b>Anual</b>





		<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>
1	CAIS Vila Nova (Dep. João Natal)	10	10	300	300	3.600	3.600
	CAIS Campinas	18	18	540	540	6.480	6.480
	CROF	1	1	30	30	360	360
	CAPS Negrão de Lima	1	1	22	22	264	264
	CAPS Girassol	8	0	176	0	2.112	0
	CAPS Casa	9	0	198	0	2.376	0
	CAPS Água Viva	9	0	198	0	2.376	0
	Gerarte I	11	0	242	0	2.904	0
	Gerarte II	7	0	154	0	1.848	0
	Loja da Economia Solidária	4	0	88	0	1.056	0
<b>SUBTOTAL</b>		<b>78</b>	<b>30</b>	<b>1.948</b>	<b>892</b>	<b>23.376</b>	<b>10.704</b>
2	Pronto Socorro Psiq. Wassily Chuc	35	35	1.050	1.050	12.600	12.600
	UPA Jardim América	12	12	360	360	4.320	4.320
	CIAMS Novo Horizonte	13	13	390	390	4.680	4.680
	CAPS Vida	7	0	154	0	1.848	0
	UPA Itaipu	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Beija-Flor	15	0	330	0	3.960	0
<b>SUBTOTAL</b>		<b>97</b>	<b>75</b>	<b>2.734</b>	<b>2.250</b>	<b>32.808</b>	<b>27.000</b>
3	CAIS Bairro Goiá	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Esperança	7	0	154	0	1.848	0
	CAIS Finsocial	8	8	240	240	2.880	2.880
	CAIS Cândida de Moraes	12	12	360	360	4.320	4.320
	UPA Noroeste	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Liberdade (Noroeste)	12	7	360	210	4.320	2.520
<b>SUBTOTAL</b>		<b>69</b>	<b>57</b>	<b>2.014</b>	<b>1.710</b>	<b>24.168</b>	<b>20.520</b>
4	CAIS Jardim Guanabara	4	4	120	120	1.440	1.440
	CAIS Chácara do Governador	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAIS Novo Mundo	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAIS Parque Amendoeiras	6	6	180	180	2.160	2.160
	CAPS Novo Mundo	22	3	660	90	7.920	1.080





<b>SUBTOTAL</b>	<b>66</b>	<b>47</b>	<b>1.980</b>	<b>1.410</b>	<b>23.760</b>	<b>16.920</b>
<b>TOTAL DOS LOTES</b>	<b>310</b>	<b>209</b>	<b>8.676</b>	<b>6.262</b>	<b>104.112</b>	<b>75.144</b>
<b>TOTAL GERAL ANUAL</b>	<b>179.256</b>					

1.5. Conceituação do objeto:

1.5.1. Quanto ao tipo:

a) Refeições: almoço e jantar.

1.5.2. Quanto à consistência:

a) **Dieta livre**: destinada a pacientes cuja condição clínica não exige restrição de nutrientes e modificação de 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.

1.5.3. 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.

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

a) Poderão ser solicitadas 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 ou doce);

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

1.6.1. Porcionamento padrão das refeições:

Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa			
			Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	Salada					

27



	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta <u>ou</u>	g	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	90	-	-
<b>II</b>	<b>Prato proteico</b>					
	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 (sobrecosta, sem pele)	g	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120
<b>III</b>	<b>Guarnição</b>					
	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	-
<b>IV</b>	<b>Arroz</b>					
	Arroz branco	g	200	200	200	140
<b>V</b>	<b>Feijão</b>					
	Feijão carioca ou preto <u>ou</u>	g	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	120	-	-
<b>VI</b>	<b>Sobremesa</b>					
	Fruta <u>ou</u>	porção	01	01	01	01
	Doce	g	25	25	25	-
<b>VII</b>	Sopa	ml	400	400	400	400

**ITEM I**

a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B. 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, dentre outras;

b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.

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

**ITEM III**

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

**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 outros ingredientes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), a porção deverá corresponder à **porção do arroz somada à porção da carne** a ser servida.

**ITEM V**

- a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;

**ITEM VI**

- a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no *Anexo A*;
- b) Os doces sugeridos: de banana, bombom, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim, em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada.

1.6.2. Considerações gerais para as grandes refeições

- a) 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 pimenta de cheiro ou ardida;
- b) 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;
- c) O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de 400 ml por pessoa;
- 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.

1.7. Sobre o cardápio:

- 1.7.1. 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;





1.7.2. O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, estabelecidos na descrição desta solicitação;

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

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

b) Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

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

1.7.5. O cardápio deverá ser único para todas as Unidades.

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

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

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	<b>Salada</b>	
	Vegetais (A e B) crus e cozidos	100%
II	<b>Prato proteico</b>	
	Carne bovina magra, sem osso	45%
	Frango sem osso (peito, sem pele)	30%
	Frango com osso (sobrecoxa, sem pele)	20%
	Filé de peixe	5%
III	<b>Guarnição</b>	
	Vegetais A e B	55%
	Vegetal C	30%
	Banana frita/ assada	5%
	Massas	5%
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	5%
IV	<b>Arroz</b>	
	Arroz branco	95%
	Arroz com outros ingredientes	5%
V	<b>Feijão</b>	
	Feijão carioca	95%
	Feijão preto	5%
VI	<b>Sobremesa</b>	
	Fruta	95%



	Doce	5%
--	------	----

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

1.9.1. As 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;

b) **Sopa:** em embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade aproximada para 500 ml;

c) **Salada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.**

d) **Sobremesa:**

d') **Fruta inteira :** deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;

d'') **Fruta picada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;**

d''') **Doces:** entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.

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

f) Todas as preparações frias (salada) deverão ser acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (tipo *hot box*/isobox) em temperatura adequada, segundo a legislação;

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;

1.9.2. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Talheres (garfo, faca e colher de refeição):** descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;

b) **Guardanapo:** de papel branco, medindo aproximadamente 23 x 23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades;

c) Os talheres juntamente com o guardanapo deverão ser entregues em forma de kits individuais embalados e lacrados.

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

31



## **2. JUSTIFICATIVA**

A aquisição do objeto acima elencado atenderá às necessidades das Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde por um período de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado conforme disposto no artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93, devido à revogação do Processo Licitatório nº 71076849 Pregão Eletrônico nº 072/2017.

## **3. 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.

## **4. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO**

4.1. 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 do dia do fornecimento;

b) Jantar: até as 15:00h do dia do fornecimento.

4.2. A entrega das refeições deverá ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

a) Almoço: 10:00h às 11:00h;

b) Jantar: 17:00h às 18:00h.

4.3. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 4.2, poderão 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);

4.4. 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;

4.5. As refeições deverão ser entregues diariamente, de segunda-feira a domingo, inclusive nos feriados e pontos facultativos;

4.6. 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 Administração e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

4.7. Locais de Entrega:

### **Lote 1**

#### **4.7.1. CAIS Deputado João Nata (Vila Nova)**

End.: Av. Industrial, Qd D-3, Lt 16/17, Setor Vila Nova

Fone: 3524-1826 / 3524-1827

32







**4.7.2. CAIS Campinas**

End.: Rua P-30, esquina com rua P-26, Setor dos Funcionários

Fone: 3524-1930 / 3524-1931

**4.7.3. Centro de Referência em Ortopedia e Fisioterapia - CROF**

End.: Rua 17-A, Nº 18, Qd 23, Lt 16, Setor Aeroviário

Fone: 3524-1951 / 3524-1952

**4.7.4. Centro de Atenção Psicossocial - CAPS / Negrão de Lima**

End.: 9ª Av. Quadra 4 lote 04, nº 175. Vila Nova

Fone: 3524-7375

**4.7.5. Centro de Atenção Psicossocial – CAPS/ Girassol**

End.: Rua R-5, Qd R-7, Lt 03, Setor Oeste

Fone: 3524-2489 / 3524-2419

**4.7.6. CAPS CASA– Centro de Atenção à Saúde do Alcoolista**

End.: Rua 104, Nº 587, Setor Sul

Fone: 3524-1739 / 3524-1703

**4.7.7. Centro de Atenção Psicossocial – CAPS / Água Viva**

End.: Av. Meia Ponte com Rua Dona Mariquinha, Qd 24, Lt 09/10, Setor Negrão de Lima

Fone: 3524-1660 / 3202-5680

**4.7.8. Gerarte I**

End: Avenida Tocantins, nº 1.016, qd. 35ª, lote 02, Setor Aeroporto (abaixo/esquina com Avenida Paranaíba.

Fone: 3524-1523

**4.7.9. Gerarte II**

End.: Rua P-25, Qd. P-89, Nº 737, Setor dos Funcionários

Fone: 3524-2464

**4.7.10. Loja de Economia Solidária (vinculada ao Gerarte I)**

End: Avenida Tocantins, nº 1.016, qd. 35ª, lote 02, Setor Aeroporto (abaixo/esquina com Avenida Paranaíba.

Fone: 3524-9219

**Lote 2**

**4.7.11. Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc**

End.: Av. T-3, Qd 169, Lt 12/31, Nº 600, St. Bueno

Fone: 3524-8286 / 3524-8289

**4.7.12. Upa Jardim América –**

End.: Praça C-201, s/n, Jardim América

Fone: 3524-8210 / 3524-8212

**4.7.13. CIAMS Novo Horizonte**

End.: Av. Eng. José Martins Filho, S/N, Setor Novo Horizonte

Fone: 3524-8236 / 3524-8276

**4.7.14. Centro de Atenção Psicossocial – CAPS / Vida**

End.: Alameda Coronel Eugênio Jardim, Qd. 227 Lt. 10, Setor Marista

Fone: 3524-1650 / 3524-1651

**4.7.15. UPA Itaipu**





End.: Av. Rio Vermelho esquina com RI-19, Qd. 14, Residencial Itaipu  
Fone: 3288-4522 / 3258-3745

**4.7.16. Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Beija-Flor**

End.: Alameda Presidente Baldomir, Chácara 07/08, C-01, Jardim Presidente  
Fone: 3524-1646 / 3290-7665

**Lote 3**

**4.7.17. CAIS Bairro Goiá**

End.: Av. Santa Maria, S/N, Chácara Santa Rita, Bairro Goiá  
Fone: 3524-8201 / 3524-8202

**4.7.18. Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Esperança**

End.: Rua Serra dos Órgãos, Qd 48, Lt 33/34, Jd. Petrópolis  
Fone: 3597-2214 / 3975-5040

**4.7.19. CAIS Finsocial**

End.: Rua VF-64, Qd-49, Vila Finsocial  
Fone: 3524-3530 / 3524-3533

**4.7.20. CAIS Cândia de Morais**

End.: Av. Perimetral Norte esquina com CM-08, Qd. 09-B, Lt 01, S/Nº, Setor Cândia de Morais  
Fone: 3524-1940/ 3524-1941

**4.7.21. UPA Maria Pires Perillo (Noroeste)**

End.: Av. do Povo, Área Verde, Nº 13, Jardim Curitiba II  
Fone: 3524-3463 / 3524-2560/ 3524-3461/ 3524-3460

**4.7.22. Centro de Atenção Psicossocial / CAPS Liberdade (Noroeste)**

End.: Rua São Domingos, Qd 33, Jardim Liberdade  
Fone: 3524-3458 / 3524-3457

**Lote 4**

**4.7.23. CAIS Jardim Guanabara**

End.: Rua GB-14 esquina com rua GB-37, Qd 61, Lt 17, Jardim Guanabara III  
Fone: 3524 -5050/ 3524-5051

**4.7.24. CAIS Chácara do Governador**

End.: Rua DF-02 esquina com rua DF-18, Lt 14, Chácara do Governador  
Fone: 3524 -3107/ 3524-3108

**4.7.25. CAIS Novo Mundo**

End.: Av. Nova York, Qd 137, S/N, Jardim Novo Mundo  
Fone: 3524 -1890/ 3524-1891

**4.7.26. CAIS Parque Amendoeiras**

End.: Av. Francisco Ludovico de Almeida, Qd. 24, S/N, Setor Parque Amendoeiras  
Fone: 3524 -1835/3524-1836

**4.7.27. CAPS Novo Mundo**

End.: Av. Manchester nº 2000, Chácara nº 2, Jardim Novo Mundo  
Fone: 33524-1802/ 3524-1804

**5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1. Apresentar no ato licitatório:



5.1.1. **Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da licitante possuir em seu quadro profissional permanente, na data de abertura desta licitação, nutricionista responsável, devidamente registrado no Conselho Regional de classe, e pessoal técnico adequado e disponível. A comprovação se dará mediante a apresentação de fotocópia da carteira de trabalho e previdência social (CTPS). Caso o nutricionista responsável seja sócio da empresa licitante, será aceito a comprovação através do contrato social da empresa;

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

5.1.3. **Certidão de Registro e Regularidade** em nome da Licitante, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

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

5.1.5. **Alvará com “Atividade em Cozinha Industrial”**, de Autorização Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao licitado;

5.1.6. Declaração de que a Licitante possuirá, na assinatura do contrato, **no mínimo 01 (um) veículo por lote**. Essa comprovação se dará através de cópia autenticada do **Certificado de Vistoria de Veículos**, específico para Transporte do objeto licitado, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e **Certificado de Registro de Licenciamento Anual** no DETRAN. Se a Licitante apresentar veículos de terceiros, deverá anexar contrato(s) de locação devidamente registrado(s) em Cartório Público.

## 5.2. Amostra

5.2.1. Após o ato licitatório a(s) empresa(s) licitante (s) classificada (s) deverá (ão) apresentar as amostras de todos os produtos arrematados, acompanhados de ficha técnica contendo suas características, especificações de acordo com o edital e matéria-prima utilizada. O objetivo da amostra é certificar de que o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas, tal como constante no edital;

5.2.2. A solicitação da amostra será formalizada por meio de Comunicação Externa – CE. A empresa deverá apresentar no prazo (dia e horário) estipulado na CE, devendo ser entregue na Diretoria Administrativa/Alimentação Coletiva da Secretaria Municipal de Saúde, situado à Avenida do Cerrado, nº 999, Bloco D, Parque Lozandes, tel.: (62) 3524-1689;

5.2.3. As amostras serão submetidas a análise técnica e ao final será emitido um Parecer Técnico e enviado ao (à) pregoeiro (a);

5.2.4. Caso as amostras do licitante classificado não atendam aos requisitos, a mesma será considerada desclassificada, e será convocado o próximo classificado para apresentação de amostra.

5.3. A Contratada deverá:



- 5.3.1. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.3.2. Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da primeira ordem de fornecimento por parte da Contratante;
- 5.3.3. 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;
- 5.3.4. 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;
- 5.3.5. Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;
- 5.3.6. 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);
- 5.3.7. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado, para análise técnica e sensorial desta Diretoria;
- 5.3.8. 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;
- 5.3.9. 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;
- 5.3.10. Comprovar estar em dia com suas obrigações sociais/trabalhistas;
- 5.3.11. 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;
- 5.3.12. Não poderão subcontratar o objeto desta contratação;
- 5.3.13. 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;
- 5.3.14. O comprovante de entrega deverá ser assinado diariamente pelo responsável pelo recebimento, atestado e carimbado mensalmente pelo gestor da Unidade de Saúde.

## **6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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





6.2. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado e, se constatadas irregularidades, poderá ser rompido o contrato;

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

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

## **7. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

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

7.2. A fiscalização não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

## **8. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

8.1. A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

## **9. JUSTIFICATIVA PARA NÃO USO - Exclusividade de Participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme LC 123/2006 e Decreto Federal 8.538/2015**

9.1. Referente ao tratamento diferenciado para as microempresas de pequeno porte ou a reserva de cota de 25% dos lotes com estimativas acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil), torna-se inviável, uma vez que o fornecimento do objeto a ser licitado poderá ser contemplado por mais de uma empresa em uma mesma entrega. Ou seja, haverá o fornecimento simultâneo do mesmo objeto por duas empresas diariamente nas 27 Unidades de Saúde (Lote 1, 2, 3 e 4) totalizando 90 entregas diárias.

9.2. Utilizamos como exemplo a Unidade de Saúde CAPS Novo Mundo (Lote 4) que tem estimativa diária de 22 unidades de refeição no almoço e 03 unidades de refeição no jantar. Nesse caso como sendo 02 (duas) entregas por período, no almoço a empresa ganhadora da Cota Reservada (25%) entregaria 5,5  $\times$  06 unidades e a empresa ganhadora da Cota de Ampla Concorrência (75%) entregaria 16,5  $\times$  16 unidades, já no jantar a empresa ganhadora da Cota Reservada (25%) entregaria 0,75  $\times$  01 unidade e a empresa ganhadora da Cota de Ampla Concorrência (75%) entregaria 2,25  $\times$  02 unidades. Sendo assim, o objeto fracionado poderia ocasionar transtornos na logística da distribuição, recebimento e controle por considerar que sua padronização é baseada na quantidade de usuários.





**ANEXOS-**

**ANEXO – A Opções e porcionamento das frutas**

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

*\*Servir somente nos meses de safra*

**ANEXO – B Classificação dos vegetais**

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

**Anexo C - TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA**

**PROCESSO BEE Nº5185/2018**

**PREGÃO Nº 001/2019**

Atesto que a empresa:

\_\_\_\_\_ representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ entregou a (s) amostra (s) do (s) produto (s) relacionado (s) abaixo:

<b>Dieta</b>	<b>Preparação</b>	<b>Amostra</b>		<b>Ficha técnica</b>		<b>Observação</b>
		<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	





Livre	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Branda DM HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
DM HPS HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
DM HPL	Salada					
	Prato protéico					
	Guarnição					
	Arroz					
	Feijão					
	Sobremesa					
Livre	Sopa					
	Sobremesa					





DM HPL	Sopa					
	Sobremesa					
HPS HPL	Sopa					
	Sobremesa					

**Alimentação Coletiva**

(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horario:

**Anexo D**

<b>Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Livre</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
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			
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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Branda</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
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			
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			
<b>Embalagem</b>					





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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão 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			
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			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - Dieta Padrão Branda DM HPL</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
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			
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			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					





Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo			
<b>Identificação</b>			
Data (dia, mês e ano)			
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).			

<b>Formulário para avaliação da amostra - HPS HPL</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
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			
II	Prato protéico	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			
III	Guarnição	Características próprias do alimento sem alteração de odor, coloração e textura			
		Padronização dos cortes			
		Sinais de deterioração (odor, coloração e textura alterado ou bolor)			
		Preparado com quantidade restrita de óleo			
IV	Arroz	Temperado com adição restrita de sal			
		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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - DM HPS HPL</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>







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			
II	Prato protéico	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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					





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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - DM HPL</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
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			
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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (livre, branda, hipossódica, DM, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - SOPA Livre</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
I	Sopa	Contêm 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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			





		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - SOPA HPS HPL</b>					
Item	Preparação	Características	Sim	Não	Observação
I	Sopa	Contêm 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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

<b>Formulário para avaliação da amostra - SOPA DM HPL</b>					
<b>Item</b>	<b>Preparação</b>	<b>Características</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Observação</b>
I	Sopa	Contêm 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 ou doce			
<b>Embalagem</b>					
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;			
		Doces: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.			
<b>Descartáveis</b>					
Entrega de descartáveis: garfo, faca e colher de refeição Guardanapo					
<b>Identificação</b>					
Data (dia, mês e ano)					
Nome da dieta (Sopa livre, Sopa DM HPL, Sopa HPS HPL, etc).					

### Anexo E

Formulário para pesagem das amostras			
Dieta	Tipo	Preparação	Peso amostra
Padrão	Livre	Salada	
		Prato protéico	
		Guarnição	
		Arroz	
		Feijão	
		Sobremesa	
	Branda	Salada	
		Prato protéico	
		Guarnição	
		Arroz	
		Feijão	
		Sobremesa	
	Branda HPS HPL	Salada	
		Prato protéico	
		Guarnição	
		Arroz	
		Feijão	
		Sobremesa	
	Branda DM HPL	Salada	
		Prato protéico	
		Guarnição	
		Arroz	
		Feijão	
		Sobremesa	
HPS HPL	Salada		
	Prato protéico		





	DM HPS HPL	Guarnição		
		Arroz		
		Feijão		
		Sobremesa		
		Salada		
		Prato protéico		
		Guarnição		
	DM HPL	Arroz		
		Feijão		
		Sobremesa		
		Salada		
		Prato protéico		
		Guarnição		
	SOPA	Livre	Sopa	
			Sobremesa	
DM HPL		Sopa		
		Sobremesa		
HPS HPL		Sopa		
		Sobremesa		

Porcionamento padrão das refeições						
Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa			
			Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	<b>Salada</b>					
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ <b>fruta ou</b>	g	90 *(76,50-103,50)	-	90 *(76,50-103,50)	120 *(102-138)
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	90 *(76,50-103,50)	-	-
II	<b>Prato proteico</b>					
	Carne bovina magra, sem osso <b>ou</b>	g	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)
	Frango sem osso (peito, sem pele) <b>ou</b>	g	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)
	Frango com osso (sobrecosta, sem pele)	g	150 *(127,50-172,50)	150 *(127,50-172,50)	150 *(127,50-172,50)	150 *(127,50-172,50)
	Filé de Peixe	g	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)	120 *(102-138)
III	<b>Guarnição</b>					
	Vegetais A e B <b>ou</b>	g	100 *(85-115)	100 *(85-115)	100 *(85-115)	100 *(85-115)
	Vegetal C <b>ou</b>	g	100 *(85-115)	100 *(85-115)	100 *(85-115)	-
	Banana frita/ assada <b>ou</b>	g	100 *(85-115)	-	-	-
	Massas <b>ou</b>	g	100	100	100	-







			*(85-115)	*(85-115)	*(85-115)	
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	g	100 *(85-115)	100 *(85-115)	100 *(85-115)	-
IV	<b>Arroz</b>					
	Arroz branco	g	200 *(170-230)	200 *(170-230)	200 *(170-230)	140 *(119-161)
V	<b>Feijão</b>					
	Feijão carioca ou preto <b>ou</b>	g	120 *(102-138)	-	120 *(102-138)	120 *(102-138)
	Feijão (batido)	g	-	120 *(102-138)	-	-
VI	<b>Sobremesa</b>					
	Fruta <b>ou</b>	Porção	**01	**01	**01	**01
	Doce	g	25 *(21,25-28,75)	25 *(21,25-28,75)	25 *(21,25-28,75)	-
VII	Sopa	ml	400 *(340-460)	400 *(340-460)	400 *(340-460)	400 *(340-460)

\*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

\*\* Tabela Opções de porcionamento de porção com tolerância de 15%.

Opções e porcionamento das frutas		
FRUTAS	PORÇÃO	FORMA DE SERVIR
Abacaxi	150g **(127,50-172,50)	Picado
Banana: maçã/prata	120g *(102-138)	Inteira
Laranja pera	150g **(127,50-172,50)	Descascada, inteira
Maçã	130g **(110,50-149,50)	Inteira
Mamão	150g **(127,50-172,50)	Sem casca e sem semente, picado
Melancia	150g **(127,50-172,50)	Sem casca, picada
Melão	150g **(127,50-172,50)	Sem casca, picada
Mexerica*	150g **(127,50-172,50)	Inteira

\*Servir somente nos meses de safra

\*\*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA**, aos 10 dias do mês de dezembro de 2018.

**Gildeone Silvério de Lima  
PREGOEIRO**





**20-ANEXO II – TERMO DE CREDENCIAMENTO**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO - PROCURAÇÃO  
(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)**

**Ao (a)**

**Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA**

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia- GO

**Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019**

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa....., com sede na ....., C.N.P.J. n.º ....., através de seu representante legal Sr. (a) ....., cargo ....., CREDENCIA o (a) Sr. (a) ....., portador (a) do R.G. n.º ..... e C.P.F. n.º ....., para representá-la perante a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA, na sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO n.º 001/2019**, outorgando-lhe plenos poderes para praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

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

**\_\_\_ ( assinatura )\_\_\_  
CARGO  
R.G. n.º**

**Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura, com firma reconhecida em cartório.**





21-ANEXO III – 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 001/2019**

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) objetos(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, que se encontram dentro do Envelope de nº 01 – Documentos de Habilitação, 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 001/2019 que realizar-se-á no dia--- às ---horas. 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 (\*).

(\*). Ressalva declaratória somente para Microempresa(ME) e Empresas de Pequeno Porte(EPP):

12. Salvo para os benefícios da Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

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





**22-ANEXO IV- 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 001/2019**

Prezados Senhores,

\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_ (endereço completo)\_\_\_\_, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para a **prestação de serviço(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 planilhas constante do Anexo I – Termo de Referência do Edital).**

Lotes	Diário	Mensal	Anual	Valor Unitário	Valor Total
1	108	2.840	34.080		
2	172	4.984	59.808		
3	126	3.724	44.688		
4	113	3.390	40.680		
<b>Total Anual</b>		<b>179.256</b>			

-VALOR TOTAL POR EXTENSO: R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

Declaramos que:

Os serviços serão executados de acordo com as especificações do Edital de Licitação e seus anexos e de acordo com todas as normas e legislações vigentes.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

A fornecer os serviços 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.





**23-ANEXO V – CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO**

**CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO**

**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 001/2019**

Prezados Senhores,

\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_\_ , sediada \_\_\_\_ (endereço completo)\_\_\_\_ , tendo examinado o Edital, declara sob as penas da lei que:

- a) Está apresentando proposta para fornecimento dos produtos objeto deste edital;
- b) A nacionalidade da Empresa Licitante é \_\_\_\_ (indicar a nacionalidade)\_\_\_\_;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e, também, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- d) Não mantém em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- e) Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte.

Localidade,      aos \_\_\_\_ dias de \_\_\_\_ de 2 \_\_\_\_.

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

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





**24- ANEXO VI  
COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL**

Senhor Licitante,

Solicitamos a V.Sª a fineza de preencher o recibo do edital (modelo abaixo), remetendo-o à Comissão Especial de Licitação, por meio do fax (0\*\*62) 3524-1628 ou e-mail [cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br) caso não o tenha retirado nesta Comissão.

**A NÃO REMESSA DO RECIBO EXIME A ADMINISTRAÇÃO E O(A) PREGOEIRO(A) DA COMUNICAÇÃO DE EVENTUAIS RETIFICAÇÕES OCORRIDAS NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, BEM COMO DE QUAISQUER INFORMAÇÕES ADICIONAIS.**

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

**RECIBO DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2019  
COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE“  
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA”.**

**OBJETO:** Contratação de empresa para aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e Gerarte's da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus anexos.

Razão Social \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Pessoa para contato: \_\_\_\_\_

Recebemos, através do site [www.saude.goiania.go.gov.br](http://www.saude.goiania.go.gov.br) e e-mail

[cel@sms.goiania.go.gov.br](mailto:cel@sms.goiania.go.gov.br) ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.

Data: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_\_\_





**ANEXO VII – MINUTA CONTRATUAL**

**CONTRATO Nº XXX/20XX**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, pessoa jurídica de direito público, sediada a Av. do Cerrado, Parque Lozandes, nesta Capital, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ 37.623.352/0001-03, neste ato representado pelo seu titular **Dra. FÁTIMA MRUE**, brasileira, casada, médica, portadora da cédula de identidade n.º 582775 SSP/DF e inscrita no CPF n.º 285.954.911-00, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º 00.000.000/0000-00, sediada na Rua xxxxxxx, n.º. xxxxxx, Setor xxxxxxxx, Cidade-Estado, representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, R.G. n.º 000000 xxxx/xx, CPF n.º 000.000.000-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm 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 n.º 123/2006, Decreto Municipal n.º 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal n.º 2.126/2011, aplicando-se o que couber subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, o contrato de **aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e GERARTE's da Secretaria Municipal de Saúde**, conforme Termo de homologação datado de XX de xxxxxx de 20xx, Processo BEE n.º. 5185, Edital do **(modalidade de licitação) n.º. XX/20XX**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

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

1.1. Constitui objeto do presente contrato a aquisição de refeições destinadas aos pacientes/usuários do Pronto Socorro Psiquiátrico Wassily Chuc, UPA's, CAIS, CAPS (Centros de Atenção Psicossocial) e GERARTE's da Secretaria Municipal de Saúde, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas neste instrumento contratual e Edital **(modalidade de licitação) n.º xxx/xxxx e seus Anexos**.

1.2. Estimativa geral do quantitativo de refeições:

Lotes	Diário	Mensal	Anual	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
<b>01</b>	108	2.840	34.080		
<b>02</b>	172	4.984	59.808		
<b>03</b>	126	3.724	44.688		
<b>04</b>	113	3.390	40.680		
<b>Total Anual</b>					

<b>Estimativa do Quantitativo de Refeições por Lotes (Almoço e Jantar)</b>							
Lotes	Unidades	Diário		Mensal		Anual	
		Almoço	Jantar	Almoço	Jantar	Almoço	Jantar
<b>1</b>	Cais Vila Nova "Dep. João Natal"	10	10	300	300	3.600	3.600





	CAIS Campinas	18	18	540	540	6.480	6.480
	CROF	1	1	30	30	360	360
	CAPS Negrão de Lima	1	1	22	22	264	264
	CAPS Girassol	8	0	176	0	2.112	0
	CAPS Casa	9	0	198	0	2.376	0
	CAPS Água Viva	9	0	198	0	2.376	0
	GERARTE I	11	0	242	0	2.904	0
	GERARTE II	7	0	154	0	1.848	0
	Loja da Economia Solidária	4	0	88	0	1.056	0
<b>SUBTOTAL</b>		<b>78</b>	<b>30</b>	<b>1.948</b>	<b>892</b>	<b>23.376</b>	<b>10.704</b>
<b>2</b>	Pronto Socorro Psiqui. Wassily Chuc	35	35	1.050	1.050	12.600	12.600
	UPA Jardim América	12	12	360	360	4.320	4.320
	CIAMS Novo Horizonte	13	13	390	390	4.680	4.680
	CAPS Vida	7	0	154	0	1.848	0
	UPA Itaipu	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Beija-Flor	15	0	330	0	3.960	0
<b>SUBTOTAL</b>		<b>97</b>	<b>75</b>	<b>2.734</b>	<b>2.250</b>	<b>32.808</b>	<b>27.000</b>
<b>3</b>	CAIS Bairro Goiá	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Esperança	7	0	154	0	1.848	0
	CAIS Finsocial	8	8	240	240	2.880	2.880
	CAIS Cândida de Moraes	12	12	360	360	4.320	4.320
	UPA Noroeste	15	15	450	450	5.400	5.400
	CAPS Liberdade (Noroeste)	12	7	360	210	4.320	2.520
<b>SUBTOTAL</b>		<b>69</b>	<b>57</b>	<b>2.014</b>	<b>1.710</b>	<b>24.168</b>	<b>20.520</b>
<b>4</b>	CAIS Jardim Guanabara	4	4	120	120	1.440	1.440
	CAIS Chácara do Governador	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAIS Novo Mundo	17	17	510	510	6.120	6.120
	CAIS Parque Amendoeiras	6	6	180	180	2.160	2.160
	CAPS Novo Mundo	22	3	660	90	7.920	1.080
<b>SUBTOTAL</b>		<b>66</b>	<b>47</b>	<b>1.980</b>	<b>1.410</b>	<b>23.760</b>	<b>16.920</b>
<b>TOTAL DOS LOTES</b>		<b>310</b>	<b>209</b>	<b>8.676</b>	<b>6.262</b>	<b>104.112</b>	<b>75.144</b>
<b>TOTAL GERAL ANUAL</b>		<b>179.256</b>					

1.3. Conceituação do Objeto:

1.3.1. Quanto ao tipo:

64





a) Refeições: almoço e jantar.

**1.3.2. Quanto à consistência:**

- a) **Dieta livre:** destinada a pacientes cuja condição clínica não exige restrição de nutrientes e modificação de 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:**

- a) Poderão ser solicitadas 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 ou doce);
- c) A sopa é constituída por vegetais, carne, macarrão/arroz e caldo de feijão (opcional). Deverá ser acompanhada por 01 (uma) opção de sobremesa, sendo fruta ou doce.

**2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:**

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

**2.1.1.** Disponer de **local próprio para produção** das refeições para as Unidades de Saúde da SMS durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;

**2.1.2.** 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;

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

**2.1.4.** Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com abastecimento e produção de refeições, permanentemente **profissional(is) responsável(is) técnico(s)** pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei 8666/93 e Resolução CFN nº 204/98;

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

**2.1.6.** Entregar, no ato da assinatura do contrato, **declaração de que possui no mínimo 01 (um) veículo por lote**. Essa comprovação se dará através de cópia autenticada do **Certificado de Vistoria de Veículos**, específico para Transporte do objeto contratado, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e **Certificado de Registro de**

65





**Licenciamento Anual** no DETRAN. Se a **CONTRATADA** apresentar veículos de terceiros, deverá anexar contrato(s) de locação devidamente registrado(s) em Cartório Público.

**2.1.7.** Coletar diariamente amostras de todas as preparações, 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;

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

**2.1.9.** 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;

**2.1.10.** Não poderão subcontratar o objeto desta contratação;

**2.1.11.** 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**;

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

**2.1.13.** Iniciar o fornecimento a partir do recebimento da primeira ordem de fornecimento por parte da **CONTRATANTE**.

**2.1.14.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no contrato, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;

**2.1.15.** Responder por perdas e danos que vier a causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela **CONTRATANTE**;

**2.1.16.** Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações relacionadas com os serviços prestados;

**2.1.17.** Ressarcir os eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na prestação dos serviços contratados;

**2.1.18.** Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações, frete, e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho do objeto do contrato, ficando a **CONTRATANTE** isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

**2.1.19.** Prestar os serviços contratados, independentes de quaisquer contratemplos, no prazo, locais e condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos;

**2.1.20.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com substituição de objetos/serviços que não estejam de acordo com as especificações e condições avençadas, enquanto perdurar a vigência da garantia oferecida pela **CONTRATADA**, sem qualquer ônus à **CONTRATANTE**;

**2.1.21.** Manter **qualidade e uniformidade** no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

**2.2. A CONTRATANTE se compromete a:**

**2.2.1.** Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos serviços a serem prestados e refeições a serem fornecidas;

**2.2.2.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através de servidor especialmente designado;

66





**2.2.3.** Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos serviços a serem prestados pela **CONTRATADA**;

**2.2.4.** Registrar ocorrências na execução do objeto contratado e, se constatadas irregularidades, poderá ser rompido o contrato;

**2.2.5.** A **CONTRATANTE** deverá ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências da **CONTRATADA**, podendo verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

**2.2.6.** Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor e época estabelecidos na Cláusula Quarta.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

3.1. O presente contrato entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze)** meses após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E DO REAJUSTE**

4.1. **DO PREÇO:** A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor referente ao fornecimento mensal, sendo que o valor total do contrato é de **R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

4.1.1. Nos preços estipulados estão incluídos todos os custos decorrentes do fornecimento 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.

4.2. **DA FORMA DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia subsequente após entrega do produto/Nota Fiscal, por meio de ordem de Pagamento, mediante apresentação da respectiva fatura discriminativa, após devida atestação, via Ordem de Pagamento no Banco XXXXX, Agência XXXX, Conta XXXXXXXX.

4.2.1. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurarem eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA** em virtude de penalidades ou inadimplência.

4.3. **ATRASO DE PAGAMENTO:** Sobre os valores das faturas não quitadas na data de seus respectivos vencimentos, incidirá juros de 0,5% (meio por cento) a.m., desde que solicitado pela **CONTRATADA**.

#### **4.4. DO REAJUSTE:**

4.4.1. Os preços praticados serão fixos e irreajustáveis.

### **5. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

5.1. A classificação das despesas dar-se-á a conta da seguinte dotação orçamentária: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

### **6. CLÁUSULA SEXTA – DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS**

6.1. A **CONTRATADA** deverá entregar as refeições contratadas nos locais e quantitativos solicitados pela **CONTRATANTE**, nos termos prescritos no Termo de Referência;

6.2. As refeições deverão ser entregues diariamente, de segunda-feira a domingo, inclusive nos feriados e pontos facultativos;

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

**6.3.1. Refeição padrão:** em embalagens individuais, descartáveis, de poliestireno expandido (isopor) com tampa, com 04 (quatro) divisões e capacidade de 1200 ml;

**6.3.2. Sopa:** em embalagem de poliestireno expandido (isopor), com capacidade

67





aproximada para 500 ml;

**6.3.3. Salada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml.**

**6.3.4. Sobremesa:**

a) **Fruta inteira** : deverá estar embalada individualmente em saco plástico atóxico e lacrado, depois de adequada higienização;

b) **Fruta picada:** deverá ser servida em **potes plásticos descartáveis com tampa, com capacidade para 300 ml;**

c) **Doces:** entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade.

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

**6.3.6.** Todas as preparações frias (salada) deverão ser acondicionadas e transportadas em caixas térmicas (tipo *hot box*/sobox) em temperatura adequada, segundo a legislação;

**6.3.7.** 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;

6.4. Os materiais descartáveis necessários para o consumo das refeições fornecidas estão listados conforme os seguintes subitens:

a) **Talheres (garfo, faca e colher de refeição):** descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isentas de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;

b) **Guardanapo:** de papel branco, medindo aproximadamente 23 x 23 cm, com boa capacidade de absorção, sem furos, materiais estranhos ou sujidades;

c) Os talheres juntamente com o guardanapo deverão ser entregues em forma de kits individuais embalados e lacrados.

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

6.6. 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 do dia do fornecimento;

b) Jantar: até as 15:00h do dia do fornecimento.

6.7. A entrega das refeições deverá ocorrer nos seguintes intervalos de tempo:

a) Almoço: 10:00h às 11:00h;

b) Jantar: 17:00h às 18:00h.

6.8. Os horários de entrega das refeições, conforme subitem 6.7, poderão sofrer alterações devido às especificações de cada Unidade, mas caso ocorra, serão fornecidos pela Diretoria Administrativa/ Alimentação Coletiva;

6.9. Caso sejam inauguradas novas Unidades na Secretaria Municipal de Saúde, poderão os mesmos ser incluídos na relação de entrega, desde que o valor da mesma não ultrapasse o limite estabelecido no art. 65, § 1º, da lei nº 8.666/93.

6.10. 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;

68





6.11. 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 Administração e Logística/Alimentação Coletiva, para análise e degustação.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO CARDÁPIO E DOS PRODUTOS

### 7.1. Porcionamento padrão das refeições:

Item	Alimento preparado	Und	Quantidade por pessoa			
			Livre	Branda	HPS HPL	DM HPL
I	<b>Salada</b>					
	Vegetais (A e B) crus e cozidos/ fruta <u>ou</u>	g	90	-	90	120
	Vegetais (A e B) somente cozidos	g	-	90	-	-
II	<b>Prato protéico</b>					
	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 (sobrecosta, sem pele)	g	150	150	150	150
	Filé de Peixe	g	120	120	120	120
III	<b>Guarnição</b>					
	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	<b>Arroz</b>					
	Arroz branco	g	200	200	200	140
V	<b>Feijão</b>					
	Feijão carioca ou preto <u>ou</u>	g	120	-	120	120
	Feijão (batido)	g	-	120	-	-
VI	<b>Sobremesa</b>					





	Fruta <b>ou</b>	porção	01	01	01	01
	Doce	g	25	25	25	-
<b>VII</b>	Sopa	ml	400	400	400	400

**Item I**

a) A salada deverá ser resfriada, composta por vegetais A e B. 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, dentre outras;

b) Para a dieta branda, a salada será composta somente por vegetais cozidos.

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

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

**Item III**

a) As opções de vegetais A, B e C, encontram-se listadas no Anexo 2, do Termo de Referência.

**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 outros ingredientes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), a porção deverá corresponder à **porção do arroz somada à porção da carne** a ser servida.

**Item V**

a) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1, servido de caldo, com os grãos inteiros;

**Item VI**

a) As opções de frutas e seu porcionamento encontram-se listadas no Anexo 1, do Termo de Referência;

b) Os doces sugeridos: de banana, bombom, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim, em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada.

**7.2. Considerações gerais para as grandes refeições:**

a) 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 pimenta de cheiro ou ardida;

b) 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;

c) O volume final de 01 (uma) porção de sopa deverá ser de 400 ml por pessoa;

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.

7.3. O planejamento de cardápios deverá observar as especificações dos gêneros alimentícios com os respectivos consumos **per capita** e **frequência** de utilização, estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.4. **O cardápio deverá ser único para todas as Unidades;**

7.5. Deverá ser elaborado um cardápio padrão, pelo Nutricionista da **CONTRATADA**, que deverá ser trocado a cada 03 (três) meses e submetido à apreciação da Diretoria de Administração e Logística/Divisão de Alimentação Coletiva, 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**;

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

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

b) Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

7.7. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para períodos específicos, como por exemplo: festa junina, quaresma, semana santa, natal, ano novo e outros;

7.8. Todos os alimentos utilizados na produção de refeições **deverão estar de acordo** com as legislações próprias;

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

Item	Descrição	Frequência estimada (em 30 dias)
I	<b>Salada</b>	
	Vegetais (A e B) crus e cozidos	100%
II	<b>Prato protéico</b>	
	Carne bovina magra, sem osso	45%
	Frango sem osso (peito, sem pele)	30%
	Frango com osso (sobrecoxa, sem pele)	20%
	Filé de peixe	5%
III	<b>Guarnição</b>	
	Vegetais A e B	55%
	Vegetal C	30%
	Banana frita/ assada	5%

71





	Massas	5%
	Preparações à base de farinha (de trigo, mandioca, fubá, dentre outras)	5%
IV	<b>Arroz</b>	
	Arroz branco	95%
	Arroz com outros ingredientes	5%
V	<b>Feijão</b>	
	Feijão carioca	95%
	Feijão preto	5%
VI	<b>Sobremesa</b>	
	Fruta	95%
	Doce	5%

7.10. A **salada** deverá conter obrigatoriamente **03 (três) tipos de vegetais**, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso;

7.11. Em relação às **preparações protéicas**:

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

**7.11.2.** As preparações protéicas empanadas, ao molho, estrogonofe, deverão manter a proporção e quantidade de carne estabelecida no **item 7.9**.

## 8. CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. **Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização** por parte desta Diretoria, por intermédio do gestor e/ou nutricionista, cumprindo as orientações, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas para o fiel desempenho das atividades, podendo esta fiscalização iniciar-se 15 dias antes do início do fornecimento, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

**8.1.1. Acompanhar o cumprimento** da execução do objeto contratado;

8.2. A fiscalização da Diretoria de Administração e Logística da Secretaria Municipal de Saúde terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da **CONTRATADA**, podendo:

**8.2.1. Verificar a qualidade** dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias para o consumo;

**8.2.2. Verificar as condições de higiene** e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios, bem como dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

8.3. A **CONTRATADA** deverá fornecer, nos dias úteis, 01 (uma) refeição individual à Diretoria de Administração e Logística, que servirá de **amostra para fiscalização**;

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

8.5. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao

72







qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração;

8.6. A fiscalização **não exclui nem diminui** a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

## **9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES E MULTAS**

9.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX**, a **CONTRATANTE** poderá ter garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções:

**9.1.1.** Advertência, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal da contratada estabelecendo o prazo de **05 (cinco)** dias úteis para que a **CONTRATADA** apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante crivo da administração;

**9.1.2.** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a **CONTRATADA** à advertência e multa de mora de até 0,06% por dia sobre o valor adjudicado, até 30 dias. Após este prazo será aplicado a multa conforme item 9.1.3;

**9.1.3.** Multa de **2%** (dois por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de **15** (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a contratante, com o não fornecimento parcial ou total do contrato.

9.2. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública:

**9.2.1.** por 06 (seis) meses – quando incidir em atraso no fornecimento do objeto;

**9.2.2.** por 01 (um) ano – no fornecimento do objeto em desacordo com o exigido em contrato;

**9.2.3.** pelo o prazo de até **05** (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento do fornecimento do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar no fornecimento do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

10.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as conseqüências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

10.2. A rescisão poderá ser:

**a)** Determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII e XVIII do artigo 78 da sobredita Lei;

**b)** Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração.

**c)** Judicial, nos termos da legislação.

10.3. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.4. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO GESTOR DO CONTRATO**

11.1. O Gestor do Contrato será instituído através 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.





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

12.1. 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 8.666/93.

**13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA APRECIÇÃO DA CGM**

13.1. O presente Instrumento será objeto de apreciação pela Controladoria Geral do Município, não se responsabilizando a **CONTRATANTE**, se aquela Corte de Contas, por qualquer motivo, denegar-lhe aprovação.

**14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA VINCULAÇÃO**

14.1. Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX** e seus Anexos, a Proposta da **CONTRATADA**, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

**15. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1. Aos casos omissos, aplicar-se-á as demais disposições da Lei nº 10.520/02, e Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.

**16. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO**

16.1. Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Capital do Estado de Goiás, 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 03 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

**GABINETE DA SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAUDE DE GOIÂNIA**, aos xx dias do mês de xxxxxxxx de 20xx.

Fátima Mrué  
**CONTRATANTE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
**CONTRATADA**

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

