



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2021- SAÚDE (Regido pela Lei 10.520/2002, Decreto Federal 10.024/2019, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais nº 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019, Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes).
CÓDIGO UASG	926995
DATA E HORÁRIO DE ABERTURA	16 de julho de 2021, às 09:00 horas – Horário de Brasília/DF.
OBJETO	Contratação de empresas para fornecimento de refeições tipo almoço e lanche , destinadas aos servidores que irão trabalhar nas ações de imunização , promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	MENOR PREÇO POR ITEM
EXCLUSIVIDADE DE PARTICIPAÇÃO ME E EPP.	DE <input type="checkbox"/> SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO*Justificativa no Anexo I – Termo de referência.
APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS	DE <input checked="" type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO Conforme item 8.
MODO DE DISPUTA	Aberto – Conforme Art. 32 do Decreto nº 10.024/19 (Subitem 6.2. do edital)
ESTIMADO	Caráter Sigiloso – Conforme Art. 15 do Decreto nº 10.024/19
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	Portal de Compras do Governo Federal – www.gov.br/compras
PROCESSOS Nº	Bee 40237
INTERESSADO	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS
<p>O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço https://www.goiania.go.gov.br, no site da Secretaria Municipal de Saúde https://www.saude.goiania.go.gov.br ou solicitando através do e-mail da Comissão Especial de Licitação (celsms.goiania@gmail.com ou cel@sms.goiania.go.gov.br) e através do portal de compras do Governo Federal, endereço: www.gov.br/compras Informações adicionais podem ser obtidas junto, a Comissão Especial de Licitação, Fone/Fax: (62) 3524-1628/1609/1621.</p>	



INDICE

1. Do Objeto.....	3
2. Da Sessão Pública.....	3
3. Das Condições Gerais para Participação.....	4
4. Do Credenciamento.....	5
5. Do Envio das Propostas e Documentação.....	6
6. Da Abertura das Propostas, Formulação de Lances e Critérios de Desempate.....	7
7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento.....	10
8. Do Parecer Técnico / Solicitação de Amostras.....	13
9. Da Habilitação.....	14
10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório.....	23
11. Dos Recursos.....	24
12. Do Fornecimento.....	24
13. Das Penalidades e das Sanções.....	26
14. Do Pagamento e do Reajuste.....	28
15. Dotação Orçamentária.....	30
16. Fraude e Corrupção.....	30
17. Das Disposições Gerais.....	30
18. Do Foro.....	32
19. Anexo I - Termo de Referência (Especificações).....	34
20. Anexo II – Termo de Recebimento de Amostra.....	52
21. Anexo III – Formulário para Avaliação do Cardápio.....	53
22. Anexo IV – Termo de Recebimento de Amostra.....	55
23. Anexo V – Formulário para Avaliação do Cardápio.....	56
24. Anexo VI – Acompanhamento de Recebimento de Amostra.....	57
25. Anexo VII – Declaração de Habilitação.....	58
26. Anexo VIII – Carta proposta da licitante (modelo).....	59
27. Anexo IX – Minuta de Contrato.....	60



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2021 PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominada SMS, por meio de Pregoeiro (a), designado (a) pela Portaria Municipal nº 009/2021 torna público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico n.º 047/2021**, do **tipo MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme **processo Bee 40237**, esclarecendo que a presente licitação e consequente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei 10.520/2002**, **Decreto Federal 10.024/2019**, **Lei Complementar nº 123/2006**, Decreto Municipal 2.968/2008, alterado pelos Decretos Municipais n.º 2126/2011, 1.550/2012 e 2271/2019 **aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes e exigências deste Edital.**

1. Do Objeto

1.1. Contratação de empresas para fornecimento de refeições tipo **almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **ações de imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

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

2. Da Sessão Pública

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

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

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

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

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



3. Das Condições Gerais para Participação

3.1. Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.5. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

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

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

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

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



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

3.6.2. A mera declaração como ME ou EPP ou a efetiva utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que não se enquadrar na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a empresa à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

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

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

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

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

3.7.3. Empresas que estejam reunidas em consórcio ou coligação;

3.7.4. Empresas que não atendam às exigências deste Edital;

3.7.5. Empresas cujos sócios ou diretores pertençam, simultaneamente, a mais de uma firma licitante;

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

4. Do Credenciamento

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



4.1.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.gov.br/compras, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

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

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

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

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

5. Do Envio das Propostas e Documentação

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando encerrar-se automaticamente a etapa com abertura da sessão pública.

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

5.3. O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

5.4. A licitante deverá promover no sistema o preenchimento dos seguintes campos:

5.4.1. O VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM;

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

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

5.4.2. MARCA e MODELO, conforme o caso;

5.4.3. Descrição detalhada do objeto, conforme Termo de Referência - Anexo I; indicando no que for aplicável, o modelo, número de série, prazo de validade ou



garantia, número de registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

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

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

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

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

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

5.10. Após a abertura da sessão pública não caberá desistência da proposta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



6.2.1. Fica previsto o intervalo mínimo de diferença de valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais) entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

6.2.2. Neste modo de disputa, a etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8. Após a etapa de envio de lances, haverá a aplicação dos critérios de desempate previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese, nos termos deste edital, cabendo decisão, pelo(a) Pregoeiro(a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

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

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

7. Da Proposta de Preços e seu Julgamento

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5.1. Ocorrendo a situação a que se refere o item 7.5 deste Edital, o(a) Pregoeiro(a) deverá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, nos termos do item 6.11.



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

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

8. Do Parecer Técnico / Solicitação de Amostras

8.1. O(a) Pregoeiro(a) solicitará parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria para orientar sua decisão.

8.2. O licitante detentor da melhor proposta será convocado para apresentar amostra(s) e/ou laudo(s) técnico(s) e/ou informações técnicas em relação ao item ganhador, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes no descritivo e consequente aceitação da proposta.

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

8.2.2. O fornecedor intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independente da confirmação, o tempo para envio de amostra será considerado.

8.2.3. Caso a intimação gere alguma dúvida junto ao Licitante, as mesmas deverão ser enviadas via e-mail, para o mesmo endereço de e-mail que lhe enviou a intimação.

8.2.4. O(s) laudo(s) técnico(s) e/ou amostra(s) e/ou informações técnicas, deverão ser entregue(s), no prazo indicado constante na intimação, que será **de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma.

8.2.5. O(s) laudo(s) técnico(s) e/ou amostra(s) e/ou informações técnicas, deverão estar devidamente identificado(s) com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local e ao servidor responsável indicado na intimação.

8.2.6. As amostras dos itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7 (Lote 1) deverão estar acompanhadas de ficha técnica do produto/material ofertado, a qual deverá contemplar as características, especificações e matéria prima utilizada na fabricação do produto, de acordo com os requisitos técnicos. A Ficha Técnica por Preparação deverá conter: ingredientes, modo de preparação, quantidade *per capita* e porção, composição nutricional (kcal, carboidratos, lipídios, proteínas);

8.2.7. As amostras dos itens 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 (Lote 2) deverão ser apresentadas em forma de kits, da maneira que serão fornecidas, e acompanhadas de ficha técnica do produto ou rotulagem (produto industrializado), a qual deverá contemplar as características, especificações e matéria prima utilizada na fabricação do produto, de acordo com os requisitos técnicos.

8.2.8. No ato de recebimento das amostras do Lote 1 serão preenchidos o **Termo de Recebimento de Amostra (Anexo II)** e **Formulário de Avaliação do cardápio (Anexo III)**. Já no ato de recebimento das amostras do Lote 2 serão preenchidos o **Termo de Recebimento de Amostra (Anexo IV)** e **Formulário de Avaliação do cardápio (Anexo V)**;



8.2.9. As amostras serão submetidas à aprovação mediante emissão de parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos;

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

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

8.2.12. O não envio de amostra e/ou ficha técnica (rotulagem), bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria Municipal de Saúde acarretará a desclassificação do licitante;

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

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

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

a) Caso haja dúvida o interessado poderá entrar em contato com a Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva no telefone: (62) 3524-1689;

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

9. Da Habilitação

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

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

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



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

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

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

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

9.6.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

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

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

9.6.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

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

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

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

9.7. Caso não seja verificada nenhuma ocorrência, o(a) Pregoeiro(a) avaliará a habilitação



jurídica, a regularidade fiscal e trabalhista, a qualificação econômica financeira e habilitação técnica do licitante, por meio do Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF conforme o disposto nos artigos 10 à 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF 2018.

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

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

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

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

9.8.1.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão declarar na Declaração citada no item 9.8.1 sua condição de ME ou EPP, conforme **ANEXO VII** e apresentar **CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL**, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, **com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas**, conforme disposição do art. 3º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DREI nº 36 de 03.03.2017.

9.8.1.2. Caso a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte não apresente Certidão conforme item 9.8.1.1 junto aos documentos de habilitação, antes da data de abertura do certame, ou ainda, que essa não esteja inserida no SICAF, será concedido a licitante o prazo disposto no item 9.19 do edital para que a mesma providencie a emissão do documento, conforme instrumento convocatório.

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

9.8.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes



remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogara licitação.

9.9. RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.9.1. Registro comercial, para empresa individual;

9.9.2. 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;

9.9.3. 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;

9.9.4. 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.

9.9.5. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.10. RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

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

9.10.2. Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

9.10.3. Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751, de 2 de outubro de 2014.

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

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

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



9.11. RELATIVAMENTE Á QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

$$\text{ILC} = (\text{AC}) / (\text{PC}) \geq 1$$

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

Onde:

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



índice de liquidez
corrente **ISG** =
índice de solvência
geral **AT** = ativo total
AC = ativo circulante
RLP = realizável em longo prazo
PC = passivo circulante
ELP = exigível em longo prazo
PL = patrimônio líquido

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

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

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

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

9.12. RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.12.1. Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, apresentar capacitação técnico-profissional, cuja comprovação se fará através do fato da Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional.

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

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

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

9.12.1.1.3. Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;



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

9.12.2. Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, apresentar **Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas;

9.12.3. Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, apresentar **Alvará com “Atividade em Cozinha Industrial ou Atividade compatível com o objeto desta solicitação** de Autorização Sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual, comprovando que a Licitante está apta a produzir e comercializar o objeto pertinente ao solicitado em grande escala.

9.12.4. Para os itens 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 apresentar **capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos devidamente registrado no Conselho Regional.

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

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

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

9.12.4.1.1.2. Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

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

9.12.5. Para os itens 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 apresentar **Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia;

9.12.6. Para os itens 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14 apresentar **Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a fabricar e comercializar o objeto pertinente ao licitado em grande escala;

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



9.12.8. Para todos os itens, apresentar declaração emitida pela Licitante, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições desta solicitação;

9.12.9. Para todos os itens, apresentar declaração emitida pela Licitante, garantindo que o transporte do objeto seja realizado em veículo fechado, apropriado e que possua Certificado de Vistoria de Veículos específico para o transporte do objeto licitado, assim como o fornecimento do mesmo dentro de todas as normas da legislação vigente bem como das condições deste edital e seus anexos.

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

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

9.13.2. Se a licitante for a matriz e a fornecedora do objeto a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 9.10.2, 9.10.3 e 9.10.4 que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerá todas as suas filiais.

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

9.14.1. Para o Certificado de Registro do Produto (ANVISA), será aceito protocolo desde que o mesmo tenha sido requerido com até 60 (sessenta) dias antes da data de vencimento, conforme Resolução nº 23/2000 – ANVISA;

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

9.15. As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões que não 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.

9.16. A licitante que deixar de entregar documentos ou apresentar documentação falsa exigidos para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo dispositivo do item 13 deste instrumento.

9.17. Não haverá inabilitação das licitantes pela não apresentação dos certificados de Registro de ANVISA e Certificado de Aprovação (CA), desde que os respectivos números estejam consignados junto a sua documentação possibilitando sua verificação pelo pregoeiro em sites oficiais.



9.18. 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.

9.19. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

9.26.1. Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados ao pregoeiro, no endereço descrito no item 20.19.

9.27. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta ajustada, na forma prevista no item 6.11.1 e/ou documentos complementares, conforme previsto no subitem 9.1, será desclassificada/inabilitada, conforme o caso, e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

10. Da Impugnação e Esclarecimentos do Ato Convocatório

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

11. Dos Recursos

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

11.2. As razões do recurso de que trata o item acima deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do encerramento do prazo acima descrito em campo próprio do sistema.

11.3. Os demais licitantes ficarão intimados para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

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

11.5. Recursos interpostos intempestivamente não serão conhecidos.

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

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

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

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

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

12. Do Fornecimento

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.5.3. Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste edital e de ressarcir a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** os custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.

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

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

12.5.5.1. Os materiais fornecidos deverão conter prazo de garantia/validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, **no prazo de 30 (trinta) minutos**, os que forem



considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.

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

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

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

12.5.9. Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentarem qualquer irregularidade, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.

13. Das Penalidades e das Sanções

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

I – Advertência;

II – Multa;

III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

13.2.3.1. A inexecução total do objeto do contrato implicará a aplicação de multa percentual de 30% (trinta por cento), a ser calculada sobre o valor total do contrato.

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

13.3.1. por 06 (seis) meses – quando deixar de entregar documentação exigida para o certame;

13.3.2. por 12 (doze) meses – no caso de:

- a)** não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b)** não manter a proposta.

13.3.3. 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

- a)** ensejar retardamento da execução do objeto contratual;
- b)** falhar a execução do contrato.

13.3.4. 60 (sessenta) meses – no caso de:

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

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

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

- a)** Apresentar documentação falsa;



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

13.4.2.A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 2.271, de 17 de setembro de 2019.

14. Do Pagamento e do Reajuste

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

14.1.1. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município;

14.1.2. Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

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

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

14.3. Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **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 para o acompanhamento e recebimento dos materiais.



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

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

14.6.1. Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;

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

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

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

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

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

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

14.9. Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, nos termos da Lei 10.192/2001;

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

14.10.1. A concessão do reajuste está vinculada ao atendimento dos seguintes requisitos:

14.10.1.1. Transcurso do prazo de doze meses, contados da data limite para apresentação da proposta;

14.10.1.2. Apresentação de requerimento formal pela contratada.

14.11. Caso haja uma prorrogação do prazo de entrega e, ultrapassando os 12 (doze) meses, o índice de reajuste já estará previsto.

14.12. O não pagamento de qualquer fatura pelas razões mencionadas no item 14.6



não surtirá direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

15. Dotação Orçamentária

15.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária 2021.2150.10.305.0181.2643.33903900.106.506.

16. Fraude e Corrupção

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

17. Das Disposições Gerais

17.1. Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:

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

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

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

17.1.4. Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o (a) Pregoeiro (a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão 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, obrigando-se 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 Recebimento de Amostra
- Anexo III – Formulário para Avaliação do Cardápio
- Anexo IV – Termo de Recebimento de Amostra
- Anexo V – Formulário para Avaliação do Cardápio
- Anexo VI – Acompanhamento de Recebimento de Amostra
- Anexo VII – Declaração de Habilitação
- Anexo VIII – Carta proposta da licitante (modelo)
- Anexo IX – Minuta de Contrato

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Prefeitura Municipal de Goiânia

Secretaria Municipal de Saúde

Comissão Especial de Licitação – CEL

Paço Municipal – Av. do Cerrado, 999 – Parque Lozandes, Bloco D, térreo – Goiânia-GO. CEP. 74.884-092

Fone/Fax: (62) 3524-1628

E-mail: cel@sms.goiania.go.gov.br

Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

Site: www.saude.goiania.go.gov.br

17.20. A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos, será divulgada via 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** até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.

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

18. Do Foro

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

COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA, aos 30 dias do mês de junho de 2021.



**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

Secretaria Municipal de Saúde

**Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro**



19. Anexo I

**TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES**

LICITAÇÃO / MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO 047/2021

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO ITEM

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

OBJETO:

Contratação de empresas para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **ações de imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, conforme condições e especificações constantes deste Edital e seus anexos.

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE

A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o **“MENOR PREÇO POR ITEM”**. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo-benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produtos ofertados(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar conforme determinado acima.

ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

ITEM	QTDE TOTAL	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	VI. Unt. Diário (R\$)	VI. Total Anual (R\$)
01	9.072 Und	Fornecimento de almoço para unidades Distrito Sanitário Leste, Coordenação de Imunização e Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental.		



02	15.228 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Norte.		
03	14.904 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Campinas-Centro.		
04	2.268 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Sul.		
05	5.832 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Noroeste.		
06	5.832 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Sudoeste.		
07	5.832 Und	Fornecimento de almoço para unidade Distrito Sanitário Oeste.		
08	59.940 Und	Fornecimento de lanche para unidades Distrito Sanitário Leste, Coordenação de Imunização e Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental.		
09	45.360 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Norte.		
10	35.640 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Campinas-Centro.		
11	45.360 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Sul.		
12	42.120 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Noroeste.		
13	29.160 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Sudoeste.		



14	35.640 Und	Fornecimento de lanche para unidade Distrito Sanitário Oeste.		
----	---------------	---	--	--

Observações:

- **Justificativa da licitação não ser exclusiva para ME e EPP ou possuir cota reservada.**

No que tange às exigências dos Artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/06, informamos que conforme o Artigo 49 da mesma lei, “Não se aplica o disposto nos artigos 47 e 48 desta Lei e da Lei Complementar nº 147/14 quando: ... “III – o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado...” Conforme esclarecimento da área técnica – Referente ao tratamento diferenciado para as microempresas e empresas de pequeno porte com 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 no mesmo local o que causaria transtornos na logística da distribuição, recebimento e controle. Diante do exposto, sugerimos que nesse processo licitatório ocorra ampla participação das empresas licitantes.

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresas para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante os anos de 2021/2022;

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

1.3. Descrição do Objeto:

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

1.3.2. O Lote 1 (almoço) é subdividido em 07 (sete) itens, cada item compreende Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia;



1.3.3. O Lote 2 (lanche) é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia.

1.4. A quantidade estimada de refeições segue abaixo:

LOTE 1- Almoço (unidades)				
Item		Diário	Mensal	Anual
1	Distrito Sanitário Leste	28	756	9.072
	Coordenação de Imunização			
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental			
2	Distrito Sanitário Norte	47	1.269	15.228
3	Distrito Sanitário Campinas-Centro	46	1.242	14.904
4	Distrito Sanitário Sul	7	189	2.268
5	Distrito Sanitário Noroeste	18	486	5.832
6	Distrito Sanitário Sudoeste	18	486	5.832
7	Distrito Sanitário Oeste	18	486	5.832
SUBTOTAL		182	4.914	58.968

LOTE 2- Lanche (unidades)										
Item		Diário			Mensal			Anual		
		LM	LT	SUBTOTAL	LM	LT	SUBTOTAL	LM	LT	TOTAL
8	Distrito Sanitário Leste	95	90	185	2.565	2.430	4.995	30.780	29.160	59.940
	Coordenação de Imunização									
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental									
9	Distrito Sanitário Norte	70	70	140	1.890	1.890	3.780	22.680	22.680	45.360
10	Distrito Sanitário Campinas-Centro	55	55	110	1.485	1.485	2.970	17.820	17.820	35.640
11	Distrito Sanitário Sul	70	70	140	1.890	1.890	3.780	22.680	22.680	45.360
12	Distrito Sanitário Noroeste	65	65	130	1.755	1.755	3.510	21.060	21.060	42.120
13	Distrito Sanitário Sudoeste	45	45	90	1.215	1.215	2.430	14.580	14.580	29.160
14	Distrito Sanitário Oeste	55	55	110	1.485	1.485	2.970	17.820	17.820	35.640
SUBTOTAL		455	450	905	12.285	12.150	24.435	147.420	145.800	293.220

Legenda:

LM= lanche da manhã

LT= lanche a tarde



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

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

1.5.1. Lote 1

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

1.5.2. Lote 2

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

1.6. Descrição dos produtos e quantidades:

1.6.1. Lote 1

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



IV	Arroz		
	Arroz branco	g	200
V	Feijão		
	Feijão carioca ou preto ou	g	120
	Feijão (batido)	g	120
VI	Sobremesa		
	Fruta ou	Porção	01
	Doce ou	g	25 aprox.
	Chocolate (bombom)	g	20 aprox.
VII	Bebida		
	Refrigerante em lata, tradicional e zero açúcar, tipo cola ou tipo guaraná, refrigerado	ml	350
VIII	Descartável		
	Talheres (garfo, faca e colher de refeição)	Unidade	01 de cada
	Guardanapo	Unidade	01

- a) A salada deverá ser resfriada e deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como: abacaxi, laranja, maçã, manga, uva passa e etc;
- b) Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura aparente e preparado com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- c) Os cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados com pouco óleo de adição;
- d) Os filés de peixe permitidos são tilápia e merluza;
- e) Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- f) O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- g) O arroz deverá ser servido branco ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no item 1.6.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150 g);
- h) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1;
- i) As opções de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for ser servido fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 150 g;



- j) A sobremesa permitida é: bombom, rapadura, doce de banana, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim (paçoca), em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada;
- k) O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;
- l) Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;
- m) Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

1.6.2. Lote 2

Alimentos	Porção individual por período
I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hambúrguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) <u>OU</u>	100g
Pães, Biscoitos e Quitandas versão tradicional e integral (bolo simples e sabores variados, com ou sem cobertura; biscoito de queijo; pão de queijo; rosca; <i>petit four</i> , etc) <u>OU</u>	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc (industrializados)	
II) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	2 unidades (500ml)
Suco de néctar de fruta <u>ou</u> Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS	
Maçã <u>ou</u> banana <u>ou</u> mexerica, etc <u>OU</u>	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade
IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geléia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

- a) Para o pão recheado poderão ser utilizado pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc;
- b) Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;



- c) Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc), deverão ser de marca de 1ª linha;
- d) Água mineral deverá ser entregue em embalagem de 500 ml;
- e) O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1ª linha;
- f) Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetra pak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêsego ou acerola);
- g) Será servida fruta **OU** barra de cereias;
- h) A fruta deverá ser higienizada;
- i) A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;
- j) O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;
- k) A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geléia.

1.7. Sobre o cardápio:

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

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

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

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

- a) Em refeições/dias seguidos, ou seja, almoço de dias seguidos;
- b) Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- c) No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;

1.7.5. O cardápio deverá ser único para todos atendidos.

1.8. Especificações de produção e armazenamento do **Lote 1**:



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preparação	Embalagem
<p style="text-align: center;">Preparações quentes (Prato protéico+Guarnição+Acompanhamentos)</p>	<p>a) Porcionar em marmitta térmica (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, com quatro divisórias e tampa;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Acondicionar as marmittas lacradas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário.</p>



	Não será permitido transporte em caixas de isopor.
<p>Preparação fria (Salada)</p> <p>Preparação fria (Salada)</p>	<p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Fruta, doce ou chocolate</p>	<p>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</p> <p>a) Higienizar as frutas individualmente conforme legislação;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p>
	<p>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</p> <p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas e</p>



	<p>isopor.</p> <p>Doce/bombom:</p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>b) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p>
<p>Bebida (Refrigerante)</p>	<p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar as latas individualmente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar os refrigerantes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Utensílios descartáveis e Sachês (colher, garfo, faca e guardanapo)</p>	<p>1. a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente;</p> <p>2. b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos lacrado, de forma a garantir as condições de higiene e manuseio;</p> <p>3. c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/ molho para salada.</p>

1.10. Especificações de manipulação e armazenamento do **Lote 2:**

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

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

1.10.3. O cardápio dos lanches deverá ser variado e único para todos do Grupo.

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

44



1.10.5. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável conforme segue abaixo:

Preparação	Embalagem
<p style="text-align: center;">PÃES, QUITANDAS e etc</p>	<p>Pão recheado e Quitandas:</p> <p>a) Embalar a porção individual com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado;</p> <p>b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;</p> <p>c) Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>) se necessários, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário.</p>
	<p>Pães e Quitandas Industrializados:</p> <p>a) Embalar a porção individual (os gêneros alimentícios industrializados, deverão ser apresentados na embalagem original), em embalagem plástica atóxica lacrada.</p> <p>b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;</p>
<p style="text-align: center;">Bebidas (suco se néctar ou achocolatado e água)</p>	<p>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</p> <p>a) Entregar higienizado nas embalagens originais</p> <p>b) Emballar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for</p>



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

1.10.6. Sugestões de kits lanches:

Os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:

- a) Pães “tipo bisnaguinha” (02 unidades) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- b) Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- c) Sanduiche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade);
- d) Quitandas (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- e) Os itens dos kits deverão ser formados com os produtos que possui a mesma temperatura (ambiente e gelado);
- f) Após a formação dos kits **agrupar** de 05 (cinco) em 05 (cinco) kits, em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;



g) **Acondicionar** em **caixas** para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte caso seja fornecimento diário.

1.11. Deverá ser disponibilizado quantitativo suficiente de funcionários para a realização do fornecimento. Os profissionais indicados para o desempenho das atividades deverão apresentar-se correta e adequadamente uniformizados, limpos e nos horários pré-estabelecidos, demonstrando boa educação, prática e conhecimento da arte de bem servir. Esse pessoal deverá cumprir rigorosamente os horários fixados, submetendo-se às orientações e a fiscalização da CONTRATANTE, sem que com isso diminua ou substitua a responsabilidade da CONTRATADA.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A aquisição do objeto acima elencado atenderá às necessidades das Ações de Imunizações, conforme solicitado pela Superintendência de Vigilância em Saúde (Memorando nº186/2021 SIGED nº 14700/2021)

2.2. Ressaltamos que não há nenhum contrato vigente que possa atender a esta demanda.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

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

4. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

4.1. A apresentação de amostras será realizada conforme orientações contidas no item 8 do Edital.

5. MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO

5.1. A entrega do objeto deverá ser realizada diariamente (segunda a sábado) ou conforme a necessidade das Ações de Imunização, rigorosamente as **11:00 horas** para o **Lote 1** e as **07:00 horas/13:00 (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **Lote 2**. Para ambos os lotes deverão ser disponibilizados pelo(s) licitante(s) o transporte adequado para que as refeições sejam entregues, pontualmente, conforme horário estabelecido, nos seguintes locais:

Local	Endereço/Telefone
Coordenação de Imunização	End.: Avenida do Cerrado, nº 999, Parque Lozandes,



	Bloco D, Térreo Tel.: 3524-5049/ 3524-5056
Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental (Zoonoses)	End.: Avenida Vale das Pombas, GO 020, Km 08 Tel.: 3524-3138
Distrito Sanitário Leste	End.: Avenida Cristovão Colombo, Qd. 136, Lt. 08, s/nº, Jardim Novo Mundo Tel: 3524-1893/ 3524-1897/ 3524-1895
Distrito Sanitário Norte	End.: Avenida Guajajara entre ruas Carijós Madeiras e Paranaibas, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1886/ 3524-1887
Distrito Sanitário Campinas-Centro	End.: Rua 67-A, nº 221, Setor Norte Ferroviário Tel.: 3524-8738/ 3524-8739
Distrito Sanitário Sul	End.: Praça C-221, esquina com rua 224, s/nº, Jardim América Tel.: 3524-1610/ 3524-1632
Distrito Sanitário Noroeste	End.: Avenida do Povo, Qd 81, Lt. Área, Vila Mutirão Tel.: 3593-2819/ 3593-2851/ 3593-2822
Distrito Sanitário Sudoeste	Av. Milão quadra 7, lote área , CEP: 74.367-635, Residencial Eldorado Tel.: 3524-8247
Distrito Sanitário Oeste	End.: Rua Padre Monte, Qd. 27, Lt. 12, Bairro Goiá Tel.: 3524-1695/ 3296-6116

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada obriga-se a:

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

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



- 6.3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;
- 6.4. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;
- 6.5. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- 6.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- 6.8. 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;
- 6.9. Dispor de **local próprio para produção/manipulação** das refeições, durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte;
- 6.10. 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;
- 6.11. Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente;
- 6.12. Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento do objeto, permanentemente **profissional (is) responsável (is) técnico no (s) dia (s) do (s) fornecimento (s) para caso ocorra à necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmitex vazada e etc)**;
- 6.13. 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;
- 6.14. Coletar **amostras** de todas as preparações servidas no dia do evento, mantendo-as pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas;



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

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

7.5. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, Instituição Bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município;

7.6. Caso a empresa vencedora não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal, os custos de transferência bancária serão arcados por esta, conforme tabela de serviços bancários.

8. CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

8.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;



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

**COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIÂNIA**, aos 30 dias do mês de junho de 2021.

**Ismaley Santos Lacerda
Pregoeiro**



20. Anexo II

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO BEE Nº _____

PREGÃO Nº _____

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

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

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

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horário:

21. Anexo III

Formulário para Avaliação do Cardápio

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



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



22. Anexo IV

TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO BEE Nº

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

_____,
CPF: _____ entregou a (s) amostra (s) do (s) produto (s) relacionado (s)
abaixo:

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

*Margem de aceitação com tolerância de 15%.

Alimentação Coletiva
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data:

Horário:



23. Anexo V

Formulário para Avaliação do cardápio

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



24. Anexo VI

ACOMPANHAMENTO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA

PROCESSO BEE Nº _____

PREGÃO Nº _____

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

_____,
CPF: _____ tem interesse em acompanhar o Recebimento das Amostras do
Processo BEE nº _____ Pregão Eletrônico nº _____, solicito ser
informado (data e horário) através da correspondência eletrônica (e-mail): _____

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

Representante da empresa (nome por extenso)

Data:

Horário:



25. Anexo VII

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 047/2021**

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, 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 **047/2021** que se realizará no dia --- as --- horas.
 - Declaramos que a Empresa não possui em seu quadro societário servidor ou dirigente vinculado à Prefeitura de Goiânia, conforme vedação do Art. 9º, inc. III, da lei 8.666/93;
 - **(*)**Ressalva declaratória (**EXCLUSIVO PARA ME E EPP**) declaramos também, sob as penas da lei, que cumprimos os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, e atestamos a aptidão para usufruir do tratamento favorecido estabelecido na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.
- a) Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste edital e seus anexos aos Declarantes **(*)**.

Localidade, _____ de _____ de _____

_____ (assinatura)_____

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



26. Anexo VIII

CARTA PROPOSTA (MODELO)

Ao(a)

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

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Bloco D, 2º andar. Goiânia- GO, Goiânia- GO
Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 047/2021**

Prezados Senhores,

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

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

Item	Unidade	Quantidade	Especificação do objeto	Valor Diário (R\$)	Preço Total Anual (R\$)

-Preço unitário por item e por extenso:

ITEM 01 = R\$

Preço total dos itens= R\$

Declaramos que:

Os produtos são de primeira qualidade;

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos:

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

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

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

Localidade, ____ de ____ de ____

____ **(assinatura)**____

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



27. Anexo IX

Minuta de Contrato

CONTRATO Nº XXXX/20XX

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

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, pessoa jurídica de direito público, sediada a Av. do Cerrado, Parque Lozandes, nesta Capital, com a interveniência da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ/MF nº 37.623.352/0001-03, neste ato representado por seu titular, **DURVAL FERREIRA FONSECA PEDROSO**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n.º 2048708 - SSP/GO 2ª via e do CPF/MF sob o n.º 656.190.051-00, com poderes constituídos por meio do Decreto nº. 017 de 02/01/2021, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.000.000/0000-00, sediada na Rua xxxxxxxx, nº. xxxxxx, Setor xxxxxxxx, Cidade-Estado, representada por seu **REPRESENTANTE LEGAL**, R.G. n.º 000000 xxxx/xx, CPF/MF nº 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 nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.271/2019, Decreto Municipal nº 2.968/2008 alterado pelo Decreto Municipal nº 2.126/2011, aplicando-se o que couber subsidiariamente a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes, o contrato de para fornecimento de refeições tipo almoço e lanche, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas ações de imunização, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante os anos de 2021/2022, conforme Termo de homologação datado de xx de xxxxxx de 20xx, Processo Bee nº. 28506, Edital do **(modalidade de licitação) nº. xx/20xx**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de refeições tipo almoço e lanche, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas ações de imunização, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde, durante os anos de 2021/2022, por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas neste instrumento contratual e Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX** e seus Anexos.

1.2. Descrição do Objeto:

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

1.4. O Lote 1 (almoço) é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia;

1.5. O Lote 2 (lanche) é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende Distrito Sanitário/Departamento que atende uma região de abrangência do município de Goiânia.

1.6. A quantidade estimada de refeições segue abaixo:



LOTE 1- Almoço (unidades)						
Item		Diário	Mensal	Anual	Valor Mensal	Valor Anual
1	Distrito Sanitário Leste	28	756	9.072		
	Coordenação de Imunização					
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental					
2	Distrito Sanitário Norte	47	1.269	15.228		
3	Distrito Sanitário Campinas-Centro	46	1.242	14.904		
4	Distrito Sanitário Sul	7	189	2.268		
5	Distrito Sanitário Noroeste	18	486	5.832		
6	Distrito Sanitário Sudoeste	18	486	5.832		
7	Distrito Sanitário Oeste	18	486	5.832		
SUBTOTAL		182	4.914	58.968		

LOTE 2- Lanche (unidades)												
Item		Diário			Quantidade Mensal			Quantidade Anual			Valores	
		LM	LT	SUBTOTAL	LM	LT	SUBTOTAL	LM	LT	TOTAL	Mensal	Anual
8	Distrito Sanitário Leste											
	Coordenação de Imunização	95	90	185	2.565	2.430	4.995	30.780	29.160	59.940		
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental											
9	Distrito Sanitário Norte	70	70	140	1.890	1.890	3.780	22.680	22.680	45.360		
10	Distrito Sanitário Campinas-Centro	55	55	110	1.485	1.485	2.970	17.820	17.820	35.640		
11	Distrito Sanitário Sul	70	70	140	1.890	1.890	3.780	22.680	22.680	45.360		
12	Distrito Sanitário Noroeste	65	65	130	1.755	1.755	3.510	21.060	21.060	42.120		
13	Distrito Sanitário Sudoeste	45	45	90	1.215	1.215	2.430	14.580	14.580	29.160		
14	Distrito Sanitário Oeste	55	55	110	1.485	1.485	2.970	17.820	17.820	35.640		
SUBTOTAL		455	450	905	12.285	12.150	24.435	147.420	145.800	293.220		

Legenda:

LM= lanche da manhã

LT= lanche a tarde

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

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



1.8.1. Lote 1

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

1.8.2. Lote 2

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

1.9. Descrição dos produtos e quantidades:

1.9.1. Lote 1

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



1.9.2. A salada deverá ser resfriada e deverá conter obrigatoriamente 03 (três) tipos de vegetais, sendo no mínimo 01 (um) vegetal folhoso e 01 (um) não folhoso. Poderá também conter frutas, como:

- a)** abacaxi, laranja, maçã, manga, uva passa e etc;
- b)** Usar cortes bovinos de 1ª e 2ª qualidade, sendo todos estes cortes magros, sem gordura aparente e preparado com pouco óleo de adição. Não será permitida a utilização dos seguintes tipos de carne: músculo, costela, carne de sol e vísceras;
- c)** Os cortes de frango permitidos são o peito (sem osso) e a sobrecoxa (e não a coxa), sendo ambos preparados com pouco óleo de adição;
- d)** Os filés de peixe permitidos são tilápia e merluza;
- e)** Quando o prato protéico for preparado com molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso estabelecido;
- f)** O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;
- g)** O arroz deverá ser servido branco ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no item 1.6.1, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150 g);
- h)** O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1;
- i)** As opções de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for ser servido fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 150 g;
- j)** A sobremesa permitida é: bombom, rapadura, doce de banana, goiaba, amido (tipo doce sírio), leite e de amendoim (paçoca), em tabletes individualizados de aproximadamente 25g cada;
- k)** O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;
- l)** Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;
- m)** Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

1.9.3. Lote 2

Alimentos	Porção individual por período
III) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hamburguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) OU	100g
Pães, Biscoitos e Quitandas versão tradicional e integral (bolo simples e sabores variados, com ou sem cobertura; biscoito de queijo; pão de queijo; rosca; <i>petit four</i> , etc) OU	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc (industrializados)	
IV) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	2 unidades (500ml)
Suco de néctar de fruta ou Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS	
Maçã ou banana ou mexerica, etc OU	02 unidade média



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

- a)** Para o pão recheado poderão ser utilizado pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc;
- b)** Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;
- c)** Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc), deverão ser de marca de 1ª linha;
- d)** Água mineral deverá ser entregue em embalagem de 500 ml;
- e)** O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1ª linha;
- f)** Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetra pak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);
- g)** Será servida fruta **OU** barra de cereais;
- h)** A fruta deverá ser higienizada;
- i)** A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;
- j)** O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;
- k)** A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geléia.

1.10. Sobre o cardápio:

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

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

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

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

- a)** Em refeições/dias seguidos, ou seja, almoço de dias seguidos;
- b)** Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- c)** No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;

1.10.5. O cardápio deverá ser único para todos atendidos.

1.11. Especificações de produção e armazenamento do Lote 1:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Preparação	Embalagem
<p>Preparações quentes (Prato protéico+Guarnição+Acompanhamentos)</p>	<p>a) Porcionar em marmita térmica (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, com quatro divisórias e tampa;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Acondicionar as marmitas lacradas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Preparação fria (Salada)</p> <p>Preparação fria (Salada)</p>	<p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Fruta, doce ou chocolate</p>	<p>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</p> <p>a) Higienizar as frutas individualmente conforme legislação;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</p> <p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do</p>

	<p>consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas e isopor.</p> <p>Doce/bombom:</p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>b) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p>
<p>Bebida (Refrigerante)</p>	<p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar as latas individualmente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar os refrigerantes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Utensílios descartáveis e Sachês (colher, garfo, faca e guardanapo)</p>	<p>4. a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente;</p> <p>5. b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos lacrado, de forma a garantir as condições de higiene e manuseio;</p> <p>6. c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/molho para salada.</p>

1.12. Especificações de manipulação e armazenamento do Lote 2:

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

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

1.12.3. O cardápio dos lanches deverá ser variado e único para todos do Grupo.

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

1.12.5. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável conforme segue abaixo:

Preparação	Embalagem
<p>PÃES, QUITANDAS e etc</p>	<p>Pão recheado e Quitandas:</p> <p>a) Embalar a porção individual com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado;</p> <ul style="list-style-type: none"> • b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição; <p>c) Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo <i>Hot Box/Isobox</i>) se necessários, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário.</p> <p>Pães e Quitandas Industrializados:</p>



	<p>a) Embalar a porção individual (os gêneros alimentícios industrializados, deverão ser apresentados na embalagem original), em embalagem plástica atóxica lacrada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • b) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;
<p>Bebidas (suco se néctar ou achocolatado e água)</p>	<p>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</p> <p>a) Entregar higienizado nas embalagens originais</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte se o fornecimento for diário. Não será permitido transporte em caixas de isopor.</p>
<p>Fruta/Barra de cereais</p>	<p>Fruta:</p> <p>a) Higienizar as frutas individualmente conforme legislação;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p> <p>Barra de cereais:</p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar individualmente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p>

1.13. Sugestões de kits lanches:

1.13.1. Os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:

- a)** Pães “tipo bisnaguinha” (02 unidades) +manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- b)** Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- c)** Sanduiche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade);
- d)** Quitandas (01 unidade) + manteiga (01 unidade) + geléia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (02 unidades) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);
- e)** Os itens dos kits deverão ser formados com os produtos que possui a mesma temperatura (ambiente e gelado);
- f)** Após a formação dos kits **agrupar** de 05 (cinco) em 05 (cinco) kits, em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;
- g)** **Acondicionar** em **caixas** para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento ou no dia seguinte caso seja fornecimento diário.

1.14. Deverá ser disponibilizado quantitativo suficiente de funcionários para a realização do fornecimento. Os profissionais indicados para o desempenho das atividades deverão apresentar-



se correta e adequadamente uniformizados, limpos e nos horários pré-estabelecidos, demonstrando boa educação, prática e conhecimento da arte de bem servir. Esse pessoal deverá cumprir rigorosamente os horários fixados, submetendo-se às orientações e a fiscalização da CONTRATANTE, sem que com isso diminua ou substitua a responsabilidade da CONTRATADA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

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

- a)** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**;
- b)** Fornecer o Objeto contratado, conforme demanda da **CONTRATANTE**, obedecendo às especificações, prazos e condições constantes do Edital do **(modalidade de licitação) nº. XX/20XX** e proposta ofertada pela **CONTRATADA**;
- c)** Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega;
- d)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- e)** O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;
- f)** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;
- g)** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- h)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- i)** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas;
- j)** 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;
- k)** 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;
- l)** Estar ciente de que a Secretaria Municipal de Saúde poderá, a qualquer tempo, solicitar **testes laboratoriais**, como ônus para a **CONTRATADA**, a fim de constatar se as características organolépticas, físico-químicas, microscópicas e microbiológicas dos produtos obedecem aos parâmetros estabelecidos pela legislação específica;
- m)** Comprovar estar em dia com suas **obrigações sociais / trabalhistas**;
- n)** Estar ciente de que o fornecimento iniciará a partir da emissão da **primeira ordem de fornecimento** por parte da **CONTRATANTE**;
- o)** 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;
- p)** Estar ciente de que **não poderá subcontratar** o objeto desta solicitação;
- q)** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- r)** 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**;

s) Atender, manter e disponibilizar todas as exigências e condições constantes no **Edital do (modalidade de licitação) nº. XX/20XX e seus Anexos**;

t) Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações relacionadas com os objetos/serviços fornecidos;

u) Ressarcir os eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas no fornecimento dos objetos contratados;

v) Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações 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;

w) Fornecer os objetos contratados, independentes de quaisquer contratemplos, no prazo e condições estabelecidas neste instrumento e no edital;

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

2.2. A CONTRATANTE se compromete a:

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

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

2.2.3. Ter acesso, a qualquer tempo, a todas as dependências dos serviços 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;

2.2.4. 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 **CONTRATADA**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1. O presente contrato entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará em 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 de **R\$ XXXXXX,XX (valor por extenso)**, referente ao fornecimento, pelo período de 12 (doze) meses;

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 útil subsequente ao vencimento, por meio de ordem de Pagamento, mediante apresentação da respectiva fatura discriminativa, após devida atestação e quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA**, via Ordem de Pagamento no banco, agência e conta corrente informados pela **CONTRATADA**;

4.2.1. Os pagamentos serão realizados por meio de crédito em conta corrente da Caixa Econômica Federal, instituição bancária contratada para centralizar a movimentação financeira do Município.

4.2.2. Caso a empresa **CONTRATADA** não possua conta corrente na Caixa Econômica Federal



para transferência bancária, os custos de transferência serão arcados pela empresa **CONTRATADA**, conforme a tabela de serviços bancários.

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

5. CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

I - advertência;

II - multa;

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

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

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

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

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

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

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

6.4.3. do 26º ao 30º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

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

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

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

6.8. Ficará impedida de licitar e de contratar com o Município de Goiânia, bem como será descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores de pessoas Físicas e Jurídicas da



Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto no art. 7º da Lei Federal nº 10.520, de 2002, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, o licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas e pelos seguintes prazos:

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

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

a) Não assinar o contrato ou a ata de registro de preços, ou não aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

b) Não manter a proposta.

6.9. 24 (vinte e quatro) meses – no caso de:

a) Ensejar retardamento da execução do objeto contratual;

b) Falhar a execução do contrato.

6.9.1. 60 (sessenta) meses – no caso de:

a) Fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa;

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

c) Comportar-se de modo inidôneo; e

d) Cometer fraude fiscal.

6.9.2. A penalidade de declaração de inidoneidade, sem prejuízo das demais cominações legais, contratuais ou editalícias, será aplicada ao licitante ou contratado que enquadrar-se nas condutas a seguir elencadas, além de outras previstas em legislação específica, praticadas no curso da licitação ou durante a execução do contrato e pelos seguintes prazos:

6.9.3. 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) Apresentar documentação falsa;

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

c) Comportar-se de modo inidôneo;

d) Cometer fraude fiscal;

e) Fazer declaração falsa;

f) Ter sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

g) Ter praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;

h) Demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

6.9.4. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública durará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos causados resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III do art. 3º do Decreto Municipal 2.271, de 18 de setembro de 2019.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS OBJETOS

7.1. A entrega do objeto deverá ser realizada diariamente (segunda a sábado) ou conforme a necessidade das Ações de Imunização, rigorosamente as **11:00 horas** para o **Lote 1** e as **07:00 horas/13:00 (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **Lote 2**. Para ambos os lotes deverão ser disponibilizados pelo(s) licitante(s) o transporte adequado para que as refeições sejam entregues, pontualmente, conforme horário estabelecido, nos seguintes locais:



Local	Endereço/Telefone
Coordenação de Imunização	End.: Avenida do Cerrado, nº 999, Parque Lozandes, Bloco D, Térreo Tel.: 3524-5049/ 3524-5056
Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental (Zoonoses)	End.: Avenida Vale das Pombas, GO 020, Km 08 Tel.: 3524-3138
Distrito Sanitário Leste	End.: Avenida Cristovão Colombo, Qd. 136, Lt. 08, s/nº, Jardim Novo Mundo Tel: 3524-1893/ 3524-1897/ 3524-1895
Distrito Sanitário Norte	End.: Avenida Guajajara entre ruas Carijós Madeiras e Paranaíba, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-1886/ 3524-1887
Distrito Sanitário Campinas-Centro	End.: Rua 67-A, nº 221, Setor Norte Ferroviário Tel.: 3524-8738/ 3524-8739
Distrito Sanitário Sul	End.: Praça C-221, esquina com rua 224, s/nº, Jardim América Tel.: 3524-1610/ 3524-1632
Distrito Sanitário Noroeste	End.: Avenida do Povo, Qd 81, Lt. Área, Vila Mutirão Tel.: 3593-2819/ 3593-2851/ 3593-2822
Distrito Sanitário Sudoeste	Av. Milão quadra 7, lote área , CEP: 74.367-635, Residencial Eldorado Tel.: 3524-8247
Distrito Sanitário Oeste	End.: Rua Padre Monte, Qd. 27, Lt. 12, Bairro Goiá Tel.: 3524-1695/ 3296-6116

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DO CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

8.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993;

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

9. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

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

9.2. A rescisão poderá ser:

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

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

72



III. Judicial, nos termos da legislação.

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

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO GESTOR DO CONTRATO

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

11.1. 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA APRECIÇÃO DA CGM

12.1. 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO

13.1. 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.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

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

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA, aos xx dias do mês de xxxxxxxx de 20xx.

Durval Ferreira Fonseca Pedroso
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____
CPF: _____ CPF: _____