



**Prefeitura de Goiânia**  
Secretaria Municipal de Saúde  
Presidência da Comissão Especial de Licitação

### **EDITAL DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90021/2024**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

**UASG: 926995**

#### **OBJETO**

Contratação de empresa para fornecimento de refeições do tipo almoço e lanche destinadas aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

#### **VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO:**

Valor Estimado: **VALOR UNITÁRIO - ANEXO I.**

#### **DATA DA SESSÃO PÚBLICA:**

Dia: **31/07/2024, às 14:00h (horário de Brasília)**

#### **CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

**MENOR PREÇO POR ITEM**

#### **MODO DE DISPUTA:**

**ABERTO**

#### **PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:**

**SIM**

#### **PROCESSO SEI:**

**23.29.000047714-5**

#### **INFORMAÇÕES GERAIS:**

Os documentos decorrentes da licitação que necessitarem de assinatura do CONTRATADO, como por exemplo: Contratos e Atas de Registros de Preços, serão disponibilizados de **forma eletrônica**, para tanto, é necessário a realização de cadastro pelo representante da empresa/instituição responsável pela assinatura no site: <https://www.goiania.go.gov.br/sei/> (Cadastro de Usuário Externo).

## **Sumário**

- [1. DO OBJETO](#)
- [2. DO REGISTRO DE PREÇOS](#)
- [3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO](#)
- [4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO](#)
- [5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA](#)
- [6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES](#)
- [7. DA FASE DE JULGAMENTO](#)
- [8. DA FASE DE HABILITAÇÃO](#)
- [9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS](#)
- [10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA](#)
- [11. DOS RECURSOS](#)
- [12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES](#)
- [13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO](#)
- [14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS](#)
- [15. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA](#)
  - [15.1. APÊNDICE ANEXO I - ETP](#)
- [16. ANEXO II – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA \(LOTE 1\)](#)
- [17. ANEXO III – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO \(LOTE 1\)](#)
- [18. ANEXO IV - TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA \(LOTE 2\)](#)
- [19. ANEXO V - FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO \(LOTE 2\)](#)
- [18. ANEXO VI - CARTA PROPOSTA \(MODELO\)](#)
- [19. ANEXO VII - MINUTA DO CONTRATO](#)

## **EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90021/2024**

**O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, doravante denominada SMS, torna público aos interessados, que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1. DO OBJETO**

**1.1.** O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para fornecimento de refeições do tipo almoço e lanche destinadas aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

**1.2.** A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência (ANEXO I), facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

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

## **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

**2.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

**2.1.1.** Os interessados deverão atender às condições exigidas para cadastramento no SICAF até o **3º (terceiro) dia útil** anterior à data prevista para recebimento das propostas.

**2.2.** 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, excluída 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.

**2.3** É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

**2.4** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

**2.5 Para todos os itens a participação é exclusiva a microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 48, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

**2.5.1.** A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública, cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

**2.6** Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no [artigo 16, da Lei nº 14.133, de 2021](#), para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

**2.7 Não poderão disputar esta licitação:**

**2.7.1** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

**2.7.2** Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

**2.7.3** Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

**2.7.4** Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

**2.7.5** Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

**2.7.6** Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

**2.7.7** Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.7.8** Agente público do órgão ou entidade licitante;

**2.7.9** Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

**2.7.10** Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

**2.7.11** Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º, do art. 9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**2.8** O impedimento de que trata o item 2.7.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive à sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

**2.9** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7.2 e 2.7.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

**2.10** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

**2.11** O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

**2.12** Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

**2.13** A vedação de que trata o item 2.7.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### **3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**3.1** Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

**3.2** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

**3.3** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

**3.3.1** Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

**3.3.2** 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](#);

**3.3.3** Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV, do art. 1º e no inciso III, do art. 5º, da Constituição Federal](#);

**3.3.4** Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**3.4** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**3.5** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º, da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 ao 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º, do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

**3.5.1** No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “*não*” impedirá o prosseguimento no certame para aquele item;

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

**3.6** A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3 ou 3.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

**3.7** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**3.8** Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

**3.9** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

**3.10** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

**3.10.1** A aplicação do 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; e

**3.10.2** Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

**3.11** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

**3.11.1** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

**3.11.2** Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

**3.12** O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.10 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

**3.13** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

**3.14** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança para imediato bloqueio de acesso.

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

**4.1** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**4.1.1** Valor (unitário, mensal e total) do item;

**4.1.2** Quantidade cotada/ofertada.

**4.2** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

**4.2.1** O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

**4.3** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

**4.4** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

**4.5** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

**4.6** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**4.7** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

**4.7.1** O prazo de validade da proposta **não será inferior a 120 (cento e vinte) dias**, a contar da data de sua apresentação.

**4.8** O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas dos Municípios do Estado de Goiás e, quando a contratação envolver recursos da União, também pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do [art. 71, inciso IX, da Constituição](#); ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

#### **5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

**5.1** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

**5.2** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

**5.3** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

**5.4** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

**5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do(s) item(ns).**

**5.6** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

**5.7** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

**5.8** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

**5.9** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.

**5.10** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

**5.11** Para esta licitação, quanto ao envio de lances no pregão eletrônico, será adotado o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

**5.11.1** A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

**5.11.2** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

**5.11.3** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances, conforme a ordem final de classificação.

**5.11.4** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

**5.11.5** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

**5.12** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

**5.13** Não serão aceitos 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

**5.15** No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

**5.17** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

**5.18** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as 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 [arts. 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

**5.18.1** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

**5.18.2** A melhor classificada, nos termos do subitem anterior, terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

**5.18.3** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

**5.18.4** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas (pelo próprio sistema) para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

**5.19** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

**5.19.1** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60, da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

**5.19.1.1** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

**5.19.1.2** Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão, preferencialmente, ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

**5.19.1.3** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**5.19.1.4** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

**5.19.2** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

**5.19.2.1** Empresas estabelecidas no território estadual do Município de Goiânia;

**5.19.2.2** Empresas brasileiras;

**5.19.2.3** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**5.19.2.4** Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

**5.20** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

**5.20.1** A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

**5.20.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**5.20.3** O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

**5.20.4** O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, **no prazo de 02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

**5.20.5** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

**5.21** Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

**6.1** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 2.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

**6.1.1** SICAF;

**6.1.2** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e

**6.1.3** Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

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

**6.1.5** Para consulta de licitante pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 6.1.2 e 6.1.3, pela consulta consolidada de pessoa jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

**6.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12, da Lei nº 8.429, de 1992](#).

**6.3** Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº](#)

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

**6.3.2** O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

**6.3.3** Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

**6.4** Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido à ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.5 deste Edital.

**6.5** Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35, da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).

**6.6** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**6.6.1** Contiver vícios insanáveis;

**6.6.2** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência – ANEXO I;

**6.6.3** Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

**6.6.4** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

**6.6.5** Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

**6.7** No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

**6.7.1** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

**6.7.1.1** Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

**6.7.1.2** Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

**6.8** Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço ou, em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

**6.9** Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

**6.10** Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

**6.10.1** O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

**6.10.2** Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

**6.11** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

**6.12** Caso o Termo de Referência (ANEXO I) exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme ali disciplinado, sob pena de não aceitação da proposta.

**6.13** Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

**6.14** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

**6.15** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

**6.16** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência (ANEXO I).

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

**7.1** Os documentos previstos no **Termo de Referência (ANEXO I)**, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70, da Lei nº 14.133, de 2021](#).



**7.1.1 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.**

**7.2** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia.

**7.3** Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

**7.4** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, inc. I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

**7.5** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

**7.6** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**7.7** A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

**7.7.1** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos, mediante apresentação dos documentos originais não digitais, quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

**7.8** É de responsabilidade do licitante conferir 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. ([IN nº 3/2018, art. 7º, ccaput](#)).

**7.8.1** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. ([IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único](#)).

**7.9 A verificação pelo pregoeiro em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões, constitui meio legal de prova para fins de habilitação.**

**7.9.1** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo de 02 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

**7.10** A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

**7.10.1** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência (ANEXO I) somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

**7.11** Após a entrega dos documentos para habilitação, **não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos**, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#)):

**7.11.1** Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

**7.11.2** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

**7.12** Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

**7.13** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.9.1.

**7.14** Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao Edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

**7.15** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º, do Decreto nº 8.538/2015](#)).

## **8. DOS RECURSOS**

**8.1** A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**8.2** O prazo recursal é de **03 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

**8.3** Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

**8.3.1** A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

**8.3.2** O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a **10 (dez) minutos**.

**8.3.3** O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

**8.4** Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

**8.5** O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no **prazo de 03 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no **prazo de 10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

**8.6** Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

**8.7** O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes **será de 03 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

**8.8** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

**8.9** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**8.10** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.goiania.go.gov.br](http://www.goiania.go.gov.br)

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

**9.1** Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

**9.1.1** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo(a) pregoeiro(a) durante o certame.

**9.1.2** Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:

**9.1.2.1** Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

**9.1.2.2** Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quão exigível;

**9.1.2.3** Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

**9.1.2.4** Deixar de apresentar amostra;

**9.1.2.5** Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

**9.1.3** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta.

**9.1.3.1** Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a Ata de Registro de Preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

**9.1.4** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

**9.1.5** Fraudar a licitação

**9.1.6** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

**9.1.6.1** Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

**9.1.6.2** Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

**9.1.6.3** Apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

**9.1.7** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

**9.1.8** Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º, da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

**9.2** Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#) e com o [Decreto Municipal nº 966/2022](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**9.2.1** Advertência;

**9.2.2** Multa;

**9.2.3** Impedimento de licitar e contratar e com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo **prazo de até 03 (três) anos**.

**9.2.4** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**9.3** A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

**9.3.1** Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração a lei, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave; ou

**9.3.2** Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

**9.4** Considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato e não causem prejuízos à administração.

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

**9.5.1** A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas no art. 5º, do Decreto nº 966/2022.

**9.6** Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais:

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

**9.6.2** Do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**9.6.3** Do 26º ao 30º dia, multa compensatória de 30% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

**9.7** 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.

**9.8** 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.

**9.9** 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.

**9.10** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de outra mais grave, àquele que:

**9.10.1** Der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquela prevista no inciso I, do art. 155, da Lei federal nº 14.133, de 2021, ou que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**9.10.2** Der causa à inexecução total do contrato;

**9.10.3** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**9.10.4** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**9.10.5** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou

**9.10.6** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**9.11** A sanção prevista no subitem 9.10, impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do Município de Goiânia, pelo **prazo máximo de 03 (três) anos**.

**9.12** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

**9.12.1** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**9.12.2** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; natureza;

**9.12.3** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**9.12.4** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**9.12.5** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**9.13** O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual, sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou, se iguais, somente a uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

**9.14** A sanção prevista no item 9.12, aplicada por qualquer ente da federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do Município de Goiânia, pelo **prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos**.

**9.15** A sanção de inidoneidade não afasta a possibilidade de aplicação da sanção de multa cumulativamente à sanção mais grave.

## **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**10.1** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até **03 (três) dias úteis** antes da data da abertura do certame.

**10.2** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de **até 03 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**10.3** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *enviada para o endereço eletrônico da Comissão Permanente de Licitação da SMS*, através do endereço: [licitasms@goiania.go.gov.br](mailto:licitasms@goiania.go.gov.br);

**10.4** A impugnante é responsável pela confirmação do recebimento da impugnação junto a equipe da Comissão Permanente de Licitação quando o requerimento for enviado por meio eletrônico.

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

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

**10.6** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## **11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**11.1** Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

**11.2** 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 Pregoeiro.

**11.3** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

**11.4** A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

**11.5** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

**11.6** Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**11.7** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

**11.8** O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

**11.9** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

**11.10** O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico: <https://www.goiania.go.gov.br/transparencia>

**11.11** Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

**11.11.1 ANEXO I - Termo de Referência;**

**11.11.1.1 Apêndice do ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar (ETP);**

**11.11.2 ANEXO II – Termo de Recebimento de Amostra (Lote 1);**

**11.11.3 ANEXO III – Formulário de Avaliação do Cardápio (Lote 1);**

**11.11.4 ANEXO IV – Termo de Recebimento de Amostra (Lote 2);**

**11.11.5 ANEXO V – Formulário de Avaliação do Cardápio (Lotes 2);**

**11.11.6 ANEXO VI - Carta Proposta (Modelo);**

**11.11.7 ANEXO VII – Minuta do Contrato.**

Goiânia, 12 de julho de 2024.

## **12. ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

### **12.1 OBJETO**

**12.1.1** Contratação de empresa para fornecimento de refeições do tipo almoço e lanche destinadas aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, especificações e quantidades estabelecidas nas **tabelas** abaixo:

<b>LOTE</b>	<b>DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO</b>
<b>1</b>	<b>ALMOÇO</b>
<b>2</b>	<b>LANCHE</b>

**12.1.2** 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.

**12.1.2.1** O **Lote 1 (almoço)** é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende uma região de abrangência do município de Goiânia;

**12.1.2.2** O **Lote 2 (lanche)** é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende uma região de abrangência do município de Goiânia.

### **12.1.3 Estimativa geral do quantitativo de fornecimento – LOTE 1:**

<b>LOTE 1- Almoço</b>								
<b>Item</b>	<b>Ações de Imunização</b>						<b>TOTAL</b>	
	<b>*Maio/2024</b>	<b>**Setembro/2024</b>	<b>*Outubro/2024</b>	<b>*Fevereiro/2025</b>	<b>*Abril/2025</b>	<b>***Extras</b>		
1	DS Leste Gerência de Imunização Dept. Vigil. em Saúde Ambiental	120	290	140	120	140	250	<b>1.060</b>
2	DS Norte	130	230	150	130	150	260	<b>1.050</b>
3	DS Campinas - Centro	100	270	120	100	120	220	<b>930</b>
4	DS Sul	70	270	80	70	80	140	<b>710</b>
5	DS Noroeste	220	350	250	220	250	470	<b>1.760</b>
6	DS Sudoeste	190	390	210	190	210	390	<b>1.580</b>
7	DS Oeste	120	380	150	120	150	270	<b>1.190</b>
<b>TOTAL</b>		<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>8.280</b>

#### **Legenda:**

**DS = Distrito Sanitário.**

**Obs.:** Os meses (fevereiro, abril, maio, setembro e outubro) citados são os prováveis para realização das Ações de Imunização, a serem confirmadas pelo Ministério da Saúde.

**\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).**

**\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em 02 (duas) regiões.**

**\*\*\* Fornecimento destinado aos Monitoramentos Vacinais, que ocorrem quando não há alcance vacinal na população no quantitativo estipulado.**

**12.1.4 Estimativa geral do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

LOTE 2- Lanche								
Item	Ações de Imunização						TOTAL	
	*Maio/2024	**Setembro/2024	*Outubro/2024	*Fevereiro/2025	*Abril/2025	***Extras		
8	DS Leste	240	580	280	240	280	500	2.120
	Gerência de Imunização							
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental							
9	DS Norte	260	460	300	260	300	520	2.100
10	DS Campinas-Centro	200	540	240	200	240	440	1.860
11	DS Sul	140	540	160	140	160	280	1.420
12	DS Noroeste	440	700	500	440	500	940	3.520
13	DS Sudoeste	380	780	420	380	420	780	3.160
14	DS Oeste	240	760	300	240	300	540	2.380
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>	<b>4.360</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>4.000</b>	<b>16.560</b>

**Legenda:**

**DS = Distrito Sanitário.**

**Obs.:** Os meses (fevereiro, abril, maio, setembro e outubro) citados são os prováveis para realização das Ações de Imunização, a serem confirmadas pelo Ministério da Saúde.

**\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).**

**\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em 02 (duas) regiões.**

**\*\*\* Fornecimento destinado aos Monitoramentos Vacinais, que ocorrem quando não há alcance vacinal na população no quantitativo estipulado.**

**12.1.5 Estimativa detalhada do quantitativo de fornecimento – LOTE 2:**

LOTE 2- Lanche														
Item	Ações de Imunização												TOTAL	
	Maio/2024		Set./2024		Out./2024		Fev./2025		Abril/2025		Extras			
	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT	LM	LT		
8	DS Leste	120	120	290	290	140	140	120	120	140	140	250	250	2.120
	Gerência de Imunização													
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental													
9	DS Norte	130	130	230	230	150	150	130	130	150	150	260	260	2.100
10	DS Campinas-Centro	100	100	270	270	120	120	100	100	120	120	220	220	1.860
11	DS Sul	70	70	270	270	80	80	70	70	80	80	140	140	1.420
12	DS Noroeste	220	220	350	350	250	250	220	220	250	250	470	470	3.520
13	DS Sudoeste	190	190	390	390	210	210	190	190	210	210	390	390	3.160
14	DS Oeste	120	120	380	380	150	150	120	120	150	150	270	270	2.380
<b>SUBTOTAL</b>		<b>950</b>	<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>2.000</b>	<b>16.560</b>

TOTAL	1.900	4.360	2.200	1.900	2.200	4.000	
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--

**Legenda:**

DS: Distrito Sanitário

LM: Lanche da Manhã

LT: Lanche da Tarde

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

**12.1.7** A Composição dos cardápios do **almoço** e **lanche** a serem oferecidos nas Ações de Imunização, segue:

**12.1.7.1 LOTE 1:**

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

**12.1.7.2 LOTE 2:**

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

**12.1.8** Descrição dos produtos e quantidades: **LOTE 1 (ALMOÇO):**

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

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

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

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

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

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

**12.1.8.4** 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;

**12.1.8.5** O arroz utilizado nas preparações deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1;

**12.1.8.6** O arroz deverá ser servido branco, acrescido de vegetais ou acrescido de carnes. Quando for servido arroz com carne (bovina ou frango), deverá ser respeitada a quantidade por pessoa de cada um dos ingredientes, conforme apresentado no item 12.1.8, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150 g);

**12.1.8.7** O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca ou preto, tipo 1;

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

**12.1.8.9** A sobremesa permitida é: bombom, individualizados de aproximadamente 20 g cada;

**12.1.8.10** O refrigerante deverá ser de marca de 1ª linha;

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

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

**12.1.9 Descrição dos produtos e quantidades: LOTE 2 (LANCHE):**

Alimentos	Porção individual por período
<b>I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc</b>	
Pão recheado (recheado 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, etc) <u>OU</u>	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc. (industrializados)	
<b>II) BEBIDAS</b>	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta <u>ou</u> Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml



<b>III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS</b>	
Maçã <u>ou</u> banana <u>ou</u> mexerica, etc <u>OU</u>	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade
<b>IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS</b>	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geleia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

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

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

**12.1.9.3** As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, broas, etc.) deverão ser fracionadas em porções de 25g (04 unidades) ou 50g (02 unidades);

**12.1.9.4** Os industrializados (pães, biscoitos, bolos, cookies, etc.), deverão ser de marca de 1ª linha;

**12.1.9.5** Água mineral deverá ser entregue em embalagem original de 500 ml;

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

**12.1.9.7** Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetra pak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);

**12.1.9.8** Será fornecida fruta OU barra de cereais;

**12.1.9.9** A fruta deverá ser higienizada;

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

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

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

#### **12.1.10 Sobre o cardápio:**

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

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

**12.1.10.3** 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.

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

**12.1.10.4.1** Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;

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

**12.1.10.5** O cardápio deverá ser único para todos atendidos no dia.

#### **12.1.11 Especificações de produção e armazenamento do LOTE 1:**

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

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

**12.1.11.3** 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;

**12.1.11.4** 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;

**12.1.11.5** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, sob supervisão direta do Responsável Técnico da CONTRATADA;

**12.1.11.6** 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;

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

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

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

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

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

#### 12.1.12 Especificações de manipulação e armazenamento do LOTE 2:

**12.1.12.1** 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;

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

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

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

**12.1.12.5** As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável conforme segue abaixo:

Preparação	Embalagem
<p><b>Pães, Quitandas e etc.</b></p>	<p><b>Pão recheado e Quitandas:</b></p> <p>a) <b>Embalar a porção individual</b> com guardanapo, em embalagem plástica atóxica lacrada. O pão recheado deverá ser refrigerado;</p> <p>b) Após inserir ao kit, <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição;</p> <p>c) <b>Acondicionar os pães recheados em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b>, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após às 15:00 horas do dia do evento.</p>
	<p><b>Pães e Quitandas Industrializados:</b></p> <p>a) <b>Embalar a porção individual</b> (os gêneros alimentícios industrializados deverão ser apresentados na</p>

	<p>embalagem original, devidamente higienizada), em embalagem plástica atóxica lacrada.</p> <p>b) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco), em sacos plásticos atóxicos, de forma que preserve a integridade física dos produtos durante o transporte e distribuição.</p>
<p><b>Bebidas</b> (Suco de Néctar/Achocolatado e Água)</p>	<p><b>Água/Achocolatado/Suco de néctar de fruta:</b></p> <p>a) <b>Entregar</b> higienizado nas embalagens originais;</p> <p>b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou <b>em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) <b>Acondicionar</b> em <b>caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox)</b>, para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente <b>com gelox</b> ou <b>similar</b>. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após às 15:00 horas do dia do evento.</p>
<p><b>Fruta/Barra de cereais</b></p>	<p><b>Fruta:</b></p> <p>a) <b>Higienizar</b> as frutas individualmente, conforme legislação;</p> <p>b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou <b>em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p> <p><b>Barra de cereais:</b></p> <p>a) <b>Entregar</b> nas embalagens originais, <b>higienizar</b> individualmente;</p> <p>b) <b>Embalar</b> em <b>filme PVC</b> ou <b>em saco plástico</b> atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Após inserir ao kit <b>agrupar</b> de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p>

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

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

**12.1.12.6.2** Bolinho (01 unidade) + biscoito integral (01 unidade) + sachê de manteiga (01 unidade) + sachê de geleia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);

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

**12.1.12.6.4** Quitandas (01 unidade) + sachê de manteiga (01 unidade) + sachê de geleia (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade) + faca descartável (01 unidade);

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

**12.1.12.8** 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;

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

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

### **12.1.13 A CONTRATADA obriga-se a:**

**12.1.13.1** 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;

**12.1.13.2** 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);

**12.1.13.3** 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;

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

**12.1.13.5** 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;

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

**12.1.13.7** 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;

**12.1.13.8** 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;

**12.1.13.9** 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;

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

**12.1.13.11** 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 a necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmix vazada etc.);**

**12.1.13.12** 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;

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

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

**12.1.14** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 965, de 14 de março de 2022, publicado no DOM nº 7759, de 15 de março de 2022.

**12.1.15** Admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado para o(s) objeto(s) em algarismo arábico (unitário e total). A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade de acordo com a especificação.

**12.1.16** O Gestor e Fiscal do processo serão designados por ato pelo ordenador das despesas mediante Portaria, em resposta à Lei de Proteção de Dados Pessoais (LGPD - Lei nº 13.709/2018).

**12.1.17** Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas do produto. A proposta deverá conter o preço do objeto expresso em moeda corrente nacional, ofertado, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante.

### **12.1.3.27 RESUMO DA ESTIMATIVA GERAL:**

<b>LOTE 1</b> <b>(ALMOÇO)</b>					
<b>Item</b>		<b>Quantidade</b> <b>TOTAL</b> <b>(Mai/24, Set/24,</b> <b>Out/24, Fev/25, Abr/25</b> <b>e Extras)</b>	<b>Valor Unitário</b> <b>Estimado (R\$)</b>	<b>Valor UNITÁRIO</b> <b>(R\$)</b>	<b>Valor TOTAL</b> <b>(R\$)</b>
01	DS Leste	1.060	R\$ 36,59		
	Gerência de Imunização				
	Dept. Vigilância em Saúde Ambiental				
02	DS Norte	1.050	R\$ 36,59		
03	DS Campinas / Centro	930	R\$ 36,59		
04	DS Sul	710	R\$ 36,59		
05	DS Noroeste	1.760	R\$ 36,59		
06	DS Sudoeste	1.580	R\$ 36,59		
07	DS Oeste	1.190	R\$ 36,59		
<b>LOTE 2</b> <b>(LANCHE)</b>					
08	DS Leste	2.120	R\$ 19,75		
	Gerência de Imunização				
	Dept. Vigilância em Saúde Ambiental				
09	DS Norte	2.100	R\$ 19,75		
10	DS Campinas / Centro	1.860	R\$ 19,75		
11	DS Sul	1.420	R\$ 19,75		
12	DS Noroeste	3.520	R\$ 19,75		
13	DS Sudoeste	3.160	R\$ 19,75		
14	DS Oeste	2.380	R\$ 19,75		

## **12.2 DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

**12.2.1** A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

## **12.3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

**12.3.1** A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares (ETP), apêndice deste Termo de Referência.

## **12.4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **12.4.1 Da Exigência de Amostra:**

**12.4.1.1** O objetivo da amostra é certificar de que o bem proposto pelo licitante atende a todas as condições e especificações técnicas, tal como constante no Edital. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização

divulgados por mensagem no sistema de realização do certame, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

**12.4.1.2** Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, para a verificação da compatibilidade do item com as especificações constantes nos requisitos técnicos.

**12.4.1.3** A convocação para envio de amostra será feita por meio de intimação, enviada por e-mail, no endereço cadastrado no momento da licitação.

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

**12.4.1.5** As amostras deverão ser entregues no endereço: Av. do Cerrado, nº 999, Park Lozandes, Bloco D, na Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Gerência de Apoio Administrativo/ Alimentação Coletiva, no **prazo limite de 05 (cinco) dias úteis**, sendo que a empresa assume total responsabilidade pelo envio e por eventual atraso na entrega.

**12.4.1.6** É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir da solicitação fundamentada pelo interessado, antes da expiração do prazo concedido, **sujeito a julgamento da área técnica para acato ou recusa**.

**12.4.1.7** No caso de não haver entrega da amostra e/ou fichas técnicas solicitadas ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora do local ou prazo indicado na intimação e fora das especificações previstas, **a proposta será recusada, acarretando a desclassificação do licitante**.

**12.4.1.8** As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhadas ao local indicado na intimação.

**12.4.1.9 As amostras do LOTE 1** deverão estar acompanhadas de ficha técnica do produto, 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).

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

**12.4.1.11 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).

**12.4.1.12** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes nos requisitos técnicos.

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

**12.4.1.14** Após a análise, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo informado pela área técnica, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

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

**12.4.1.16** Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes.

**12.4.1.17** Em caso de haver interesse de acompanhamento de avaliação de amostra pela equipe técnica, o licitante deverá manifestar seu interesse junto à equipe de licitação assim que sair a listagem, para que seja comunicado quando e quem dará o parecer, para acompanhamento da mesma.

## **12.4.2 Da Subcontratação**

12.4.2.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### 12.4.4 Da Vistoria

12.4.4.1 Não se aplica.

#### 12.5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

12.5.1 O fornecimento será efetuado conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde.

12.5.2 O entrega do objeto deverá ser realizada rigorosamente às 11:00 horas para o LOTE 1; e, às 07:00 horas / às 13:00 horas (lanche da manhã / lanche da tarde) para o LOTE 02. 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:

REGIÃO	ENDEREÇO/TELEFONE
Distrito Sanitário Leste	End.: Avenida Cristóvão Colombo, Qd. 136, Lt. 08, s/nº, Jardim Novo Mundo Tel: 3524-1830/ 3524-1895
Distrito Sanitário Norte	End.: Avenida Guajajara entre ruas Carijós Madeiras e Paranaíbas, S/N, Setor Urias Magalhães Tel.: 3524-3210/ 3524-3211/ 3524-3212/ 3524-3206
Distrito Sanitário Campinas-Centro	End.: Rua 67-A, nº 221, Setor Norte Ferroviário Tel.: 3524-8706/ 3524-8740
Distrito Sanitário Sul	End.: Praça C-221, C-224 esquina com C-198, s/nº, Jardim América Tel.: 3524-1610/ 3524-1632/ 3524-1634
Distrito Sanitário Noroeste	End.: Avenida do Povo, Qd 81, Lt. Área, Vila Mutirão Tel.: 3593-2819/ 3593-2902
Distrito Sanitário Sudoeste	End.: Av. Milão quadra 7, lote área, CEP: 74.367-635, Residencial Eldorado Tel.: 3524-1635/3524-1636
Distrito Sanitário Oeste	End.: Rua Padre Monte, Qd. 27, Lt. 12, Bairro Goiá Tel.: 3524-1695/ 3296-3118

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

12.5.2.2 Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com o comprovante de entrega, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;

12.5.2.3 Ao entregar os produtos na Unidade, deverá ser planejado o tempo de conferência por parte da Unidade, para averiguar se os mesmos estão adequados, principalmente quanto à quantidade e qualidade;

12.5.2.4 Deverá ter comprovante de entrega **individual** para cada Unidade de Saúde;

12.5.2.5 Os produtos deverão conter impresso na embalagem os dados de identificação do produto, nome do fabricante, número do lote, data de validade, fabricação e armazenagem;

12.5.2.6 O acondicionamento e transporte devem ser feitos em embalagem dentro dos padrões e recomendações técnicas para estes produtos;

12.5.2.7 O responsável pela entrega deverá se apresentar **UNIFORMIZADO** (com jaleco, boné ou touca e calçados fechados, higienizados) e **IDENTIFICADO** mediante o uso permanente de crachá.

#### 12.6 GARANTIA DA EXECUÇÃO

12.6.1 Não haverá exigência da garantia da contratação dos [artigos 96 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021](#), pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

#### 12.7 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO



**12.7.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**12.7.2** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostilamento.

**12.7.3** As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

**12.7.4** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**12.7.5** Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para a execução do objeto, do plano complementar de execução da CONTRATADA, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**12.7.6** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

**12.7.7** O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 963, de 2022, art. 15).

**12.7.8** O fiscal do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º; e Decreto nº 963, de 2022, art. 14, § 1º).

**12.7.9** O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (art. 15, do Decreto nº 963, de 2022).

**12.7.10** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

**12.7.11** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato.

**12.7.12** O gestor e fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 963, de 2022).

**12.7.13** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 963, de 2022).

**12.7.14** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158, da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 963, de 2022).

**12.7.15** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (art.13, inc. X, do Decreto nº 963, de 2022).

**2.7.16** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (art. 13, inc. XIV, do Decreto 963, de 2022).

## **12.8 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

**12.8.1** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**12.8.2** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da CONTRATADA, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**12.8.3** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

**12.8.4** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

**12.8.5** No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143, da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere a parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

**12.8.6** O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

**12.8.7** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**12.8.8** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 10 (dez) dias para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

**12.8.9** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado, expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

**12.8.9.1** o prazo de validade;

**12.8.9.2** a data da emissão;

**12.8.9.3** os dados do contrato e do órgão contratante;

**12.8.9.4** o período respectivo de execução do contrato;

**12.8.9.5** o valor a pagar; e

**12.8.9.6** eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

**12.8.10** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

**12.8.11** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, conforme art. 68, da Lei nº 14.133, de 2021.

**12.8.12** Constatando-se situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**12.8.13** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**12.8.14** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurado ao contratado a ampla defesa.

**12.8.15** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize a situação fiscal e trabalhista.

**12.8.16** O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

**12.8.17** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, sendo este, responsável pelas taxas bancárias referentes a transação na situação em que for indicado banco distinto das contas da contratante.

**12.8.18** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**12.8.19** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

**12.8.20** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

**12.8.21** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido, previsto na referida Lei Complementar.

## **12.9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

**12.9.1** O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

**12.9.2** Para fins de **habilitação/qualificação**, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **12.9.2.1 Habilitação Jurídica:**

**12.9.2.1.1 Empresário individual:** inscrição no Registro de Empresas Mercantis, a cargo da junta Comercial da respectiva sede;

**12.9.2.1.2 Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação no site: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

**12.9.2.1.3 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**12.9.2.1.4 Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

**12.9.2.1.5 Sociedade Simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

**12.9.2.1.6 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

**12.9.3 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva:**

### **12.9.3.1 Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:**

**12.9.3.1.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

**12.9.3.1.2** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

**12.9.3.1.3** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**12.9.3.1.4** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**12.9.3.1.5** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes (Municipal/Distrital) relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**12.9.3.1.6** Prova de regularidade com a Fazenda (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

**12.9.3.1.7** Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos (Estadual/Distrital) ou (Municipal/Distrital) relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda, respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

**12.9.3.1.8** O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **12.9.3.2 Qualificação Econômico-Financeira:**

**12.9.3.2.1** Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II).

**12.9.3.2.2** Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 01 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício dos 02 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

- a) I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
- b) II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e
- c) III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

**12.9.3.2.3** Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 01 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 3% do valor total estimado da contratação.

**12.9.3.2.4** As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

**12.9.3.2.5** O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).

**12.9.3.2.6** O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### **12.9.3.3 Qualificação Técnica:**

**12.9.3.3.1 O LOTE 1 deverá apresentar no ato licitatório:**

**12.9.3.3.1.1 Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato de a Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional. **A comprovação de que integra o quadro de profissionais será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:**

**12.9.3.3.1.1.1** 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;

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

**12.9.3.3.1.1.3** Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

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

**12.9.3.3.1.2 Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalente ou superiores com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação**, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado:

**12.9.3.3.1.2.1** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

**12.9.3.3.1.2.2** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

**12.9.3.3.1.2.3** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

**12.9.3.3.1.6 Declaração de que a Licitante possuirá**, na assinatura do contrato, tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições para as unidades que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo os horários e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições. A comprovação de propriedade deverá ser por cópia autenticada de **Certificado**

de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo acompanhado do "Certificado de Vistoria de Veículos", expedido pela Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde, nos termos da Lei Municipal nº 8.741/2008 e Lei Estadual nº 16.140/2007.

#### **12.9.3.3.2 O LOTE 2 deverá apresentar no ato licitatório:**

**12.9.3.3.2.1 Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato de a Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos devidamente registrado no Conselho Regional. **A comprovação de que integra o quadro de profissionais será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:**

**12.9.3.3.2.1.1** 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;

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

**12.9.3.3.2.1.3** Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

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

**12.9.3.3.2.2 Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalentes ou superiores com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação** por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**12.9.3.3.2.2.1** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**12.9.3.3.2.2.2** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

**12.9.3.3.2.2.3** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

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

## **12.10 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**12.10.1** O valor da contratação será correspondente aos preços unitários e totais obtidos pela pesquisa de preços de mercado a ser realizada pela Gerência de Compras, da Secretaria Municipal de Saúde.

## **12.11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**12.11.1** As despesas decorrentes da presente contratação correrão após a realização das estimativas de preço.

## APÊNDICE DO ANEXO I

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

SEI nº 23.29.000047714-5

#### **1. OBJETO**

**1.1** Pedido de compra para fornecimento de refeições tipo **almoço** e **lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde.

#### **2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

**2.1** A contratação de empresa para fornecimento de refeições tipo **almoço** e **lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, se justifica em razão de que esses servidores não podem se ausentar do posto de vacinação durante o dia “D” de cada campanha.

**2.2** A contratação supracitada é dividida em 02 (dois) lotes:

**2.2.1** Lote 1: fornecimento de refeições **tipo almoço** as Ações de Imunização;

**2.2.2** Lote 2: fornecimento de refeições **tipo lanche** as Ações de Imunização.

#### **3. ÁREA REQUISITANTE**

**3.1** Diretoria de Infraestrutura e Logística / Alimentação Coletiva.

#### **4. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO**

**4.1** A contratação do objeto não está contemplada no Plano Anual de Contratações, tendo em vista que o Município de Goiânia ainda não implantou metodologia de trabalho baseada em plano de compras e contratações anual, embora o objeto seja de fornecimento contínuo com contratações anuais para suprir as necessidades das Unidades de Saúde.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

**5.1** Comprovar, durante a fase de habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguintes documentos:

##### **5.1.1** LOTE 1 – Fornecimento de refeições tipo almoço às Ações de Imunização:

**5.1.1.1** **Capacitação técnico-profissional**, cuja comprovação se fará através do fato da Licitante possuir na data de abertura desta licitação, Nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional. A comprovação de que integra o quadro de profissionais será feita mediante a apresentação dos seguintes documentos:

**5.1.1.1.1** 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;

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

**5.1.1.1.3** Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

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

**5.1.1.2** **Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalente ou superior com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação** por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**5.1.1.2.1** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**5.1.1.2.2** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

**5.1.1.2.3** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação,

endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

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

## **5.1.2 LOTE 2 - fornecimento de refeições tipo lanche as Ações de Imunização:**

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

**5.1.2.1.1** 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;

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

**5.1.2.1.3** Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;

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

**5.1.2.2 Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalente ou superior com o item pertinente desta contratação, **em características e quantidades com o objeto da licitação** por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

**5.1.2.2.1** Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

**5.1.2.2.2** Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

**5.1.2.2.3** O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

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

## **6. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:**

**6.1** Não haverá exigência de garantia contratual da execução, pela razão dos objetos, ora contratados, não haver complexidade, ou seja, é um fornecimento comum.

## 7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

7.1 A estimativa dos objetos a serem adquiridos, segue abaixo:

### **LOTE 1 – Fornecimento de refeições tipo almoço às Ações de Imunização:**

LOTE 1- Almoço								
Item	Ações de Imunização						TOTAL	
	*Maio/2024	**Setembro/2024	*Outubro/2024	*Fevereiro/2025	*Abril/2025	***Extras		
1	DS Leste	120	290	140	120	140	250	1.060
	Gerência de Imunização							
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental							
2	DS Norte	130	230	150	130	150	260	1.050
3	DS Campinas-Centro	100	270	120	100	120	220	930
4	DS Sul	70	270	80	70	80	140	710
5	DS Noroeste	220	350	250	220	250	470	1.760
6	DS Sudoeste	190	390	210	190	210	390	1.580
7	DS Oeste	120	380	150	120	150	270	1.190
<b>TOTAL</b>		<b>950</b>	<b>2.180</b>	<b>1.100</b>	<b>950</b>	<b>1.100</b>	<b>2.000</b>	<b>8.280</b>

#### **LEGENDA:**

DS = Distrito Sanitário

OBS.: Os meses (fevereiro, abril, maio, setembro e outubro) citados são os prováveis para a realização das Ações de Imunização, a serem confirmados pelo Ministério da Saúde.

\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).

\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em 02 (duas) regiões.

\*\*\*Fornecimento destinado aos Monitoramentos Vacinais, que ocorrem quando não há alcance vacinal na população no quantitativo estipulado.

### **LOTE 2 - Fornecimento de refeições tipo lanche as Ações de Imunização:**

LOTE 2- Lanche								
Item	Ações de Imunização						TOTAL	
	*Maio/2024	**Setembro/2024	*Outubro/2024	*Fevereiro/2024	*Abril/2024	***Extras		
8	DS Leste	240	580	280	240	280	500	2.120
	Gerência de Imunização							
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental							
9	DS Norte	260	460	300	260	300	520	2.100
10	DS Campinas-Centro	200	540	240	200	240	440	1.860
11	DS Sul	140	540	160	140	160	280	1.420
12	DS Noroeste	440	700	500	440	500	940	3.520
13	DS Sudoeste	380	780	420	380	420	780	3.160
14	DS Oeste	240	760	300	240	300	540	2.380
<b>TOTAL</b>		<b>1.900</b>	<b>4.360</b>	<b>2.200</b>	<b>1.900</b>	<b>2.200</b>	<b>4.000</b>	<b>16.560</b>



## **LEGENDA:**

DS = Distrito Sanitário

OBS.: Os meses (fevereiro, abril, maio, setembro e outubro) citados são os prováveis para a realização das Ações de Imunização, a serem confirmados pelo Ministério da Saúde.

\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento no mês (sábado).

\*\* Fornecimento no mês referente - 1 (um) evento por semana (sábado) em 02 (duas) regiões.

\*\*\*Fornecimento destinado aos Monitoramentos Vacinais, que ocorrem quando não há alcance vacinal na população no quantitativo estipulado.

7.2 Os quantitativos foram levantados com base em contratos de fornecimentos anteriores.

## **8. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

8.1 O objeto compreende itens comuns no mercado, de fácil aquisição, podendo ser ofertados por diversas empresas.

## **9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1 A estimativa do valor da contratação será indicada pela Gerência de Compras, da Secretaria Municipal de Saúde.

## **10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

10.1 A solução proposta envolve a abertura de pedido de compra para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**, promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde. Para a contratação faz-se necessário levantamento do valor de mercado dos itens, por se tratarem de itens comuns a contratação para o fornecimento poderá ser viabilizada por Processo Licitatório por Pregão Eletrônico, sistema que se faz mais vantajoso a Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia. Após realizada a Licitação as contratadas deverão efetivar o fornecimento conforme estipulado no termo de referência e emissão de nota de empenho, seguindo criteriosamente as descrições determinadas em tal termo.

## **11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

11.1 A licitação para contratação de que trata o objeto (fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**) deverá ser **Menor Preço por Item**, como realizado nos anos anteriores, garantindo o cumprimento dos princípios da economicidade e da ampliação de competitividade.

## **12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS**

12.1 Oferecer acesso à alimentação de forma integral, regular e adequada aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização, com economia de escala à Administração e eficiência na fiscalização.

## **13. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO**

13.1 Não se aplica.

## **14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

14.1 De acordo com o levantamento realizado, não foi identificado outro procedimento de contratação para o fornecimento deste objeto na Secretaria Municipal de Saúde.

14.2 No momento, o objeto do LOTE 1 e LOTE 2 tem sido atendido pelo Contrato nº 624/2023, cuja vigência expira em 27 de junho de 2024 (Processo SEI nº 22.29.000001662-2).

## **15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS**

15.1 O consumo de alimentos gera impactos ambientais voltados a sua produção e descarte de embalagens, ainda que procuramos trabalhar com produtos que sigam uma política de preservação ao meio ambiente, as unidades receptoras são orientadas a seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos consideradas recicláveis.

## **16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

16.1 Encerrada a etapa de elaboração de Estudos Técnicos Preliminar baseada na IN 40/2020 e, considerando, entre os demais itens, os seguintes aspectos:

16.1.1 Justificativa da necessidade da contratação e da escolha do tipo de solução adequada à satisfação da demanda;

16.1.2 Alinhamento entre a contratação e o plano estratégico do órgão;

16.1.3 Estimativas das quantidades a serem contratadas;

16.1.4 Justificativa para o parcelamento da solução;

16.1.5 Resultados pretendidos com esta contratação.

16.2 Esta equipe de planejamento considera **VIÁVEL** a contratação de empresa para para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que irão trabalhar nas **Ações de Imunização**.

### **13. ANEXO II – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA – LOTE 1**

PROCESSO Nº \_\_\_\_\_

PREGÃO Nº \_\_\_\_\_

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_ representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_,

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

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 10%.

Alimentação Coletiva  
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data: Horário:

## 14. ANEXO III – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO – LOTE 1

PROCESSO Nº \_\_\_\_\_

PREGÃO Nº \_\_\_\_\_

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 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.			
	Chocolate: entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			
Bebida	Entregar acondicionado em embalagem original do fabricante com data de fabricação e validade			

<b>Descartáveis</b>				
Garfo + faca + colher de refeição + guardanapo + sachê de sal + sachê de azeite ou molho para salada.				

### **15. ANEXO IV – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA - LOTE 2**

PROCESSO Nº \_\_\_\_\_

PREGÃO Nº \_\_\_\_\_

Atesto que a empresa: \_\_\_\_\_ representada por  
(nome do representante legal): \_\_\_\_\_,

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

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 10%.**

Alimentação Coletiva  
(Carimbo e assinatura)

Representante da empresa (nome por extenso):

Data: Horário:

## **16. ANEXO V – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO – LOTE 2**

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

## **17. ANEXO VI – 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 90021/2024.**

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) produto(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 quantitativo, especificação do objeto, marca, valores (unitário/mensal/anual) e local de entrega).

<b>Item</b>	<b>Quant.</b>	<b>Especificação do objeto</b>	<b>Valor Unit. (R\$)</b>	<b>Valor Total (R\$)</b>

01				
02				
03				
...				

Preço unitário/total por item e por extenso:

ITEM 01 = R\$

Preço total do(s) item(ns)= R\$

Declaramos que:

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer os produtos no prazo e condições previstos no Edital, inclusive, quanto ao prazo de garantia legal, contado a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

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

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

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

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

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

**18. ANEXO VII – MINUTA DO 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 xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, NAS SEGUINTES CONDIÇÕES:**

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, pessoa jurídica de direito público, sediada a Av. do Cerrado, Parque Lozandes, nesta Capital, com a interveniência da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, CNPJ/MF 37.623.352/0001-03, neste ato representado por seu titular, **Quesede Ayres Henrique**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade nº 768.311 - SSP/TO e do CPF/MF sob o nº 731.107.951-91, com poderes constituídos por meio do Decreto Municipal nº 2533, de 1º/07/2024, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF n.º 00.000.000/0000-00, com sede na Rua xx, nº xxx, Setor xxxxxxxx, Cidade - Estado, neste ato representada por **REPRESENTANTE LEGAL**, brasileiro(a), portador(a) da cédula de identidade nº 000.0000 XXXX/XXX e do CPF/MF nº 000.000.000-00, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tem entre si justo e avençado, e celebram por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto na Lei 14.133/2021, Lei complementar nº 123/2006 e demais legislações pertinentes, o contrato **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, conforme Termo de homologação datado de xx de xxxxxx de 20xx e especificações do Edital de **Pregão Eletrônico nº 90021/2024 e seus anexos, Processo SEI nº 23.29.000047714-5**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

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

**1.1.** O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação de empresa para **fornecimento de refeições do tipo almoço e lanche** destinadas aos servidores que irão trabalhar nas Ações de Imunização nas Unidades de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia, durante o período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

**1.3. Discriminação do objeto:**

Item	Quant.	Especificação do objeto	Valor UNIT. (R\$)	Valor TOTAL (R\$)
------	--------	-------------------------	----------------------	----------------------

01				
02				
03				
...				

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. Este Termo de Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contada a partir da emissão da publicação no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas, prorrogável na forma do art. 107, da Lei nº 14.133, de 2021.

## 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

## 4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária, prevista no orçamento da Município de Goiânia, para o exercício de 2024, na classificação nº 2024.2150.10.301.0093.2781.339.03900.107.8.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes, encontram-se no Anexo I – Termo de Referência, do Edital de Licitação, conforme subitem nº 12.8 e seguintes.

## 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços praticados serão fixos e irrealizáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado pela Administração, nos termos do Art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021;

6.2. Após o interregno de 01 (um) ano, condicionado ao pedido da CONTRATADA, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA-IBGE do período.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 01 (um) ano, será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.6. Se, juntamente do reajustamento, houver a necessidade de prorrogação de prazo e/ou acréscimo e/ou supressão de serviços, é possível formalizá-lo no mesmo termo aditivo (IN 004/2022 SEMAD).

6.7. A CONTRATADA ao assinar aditivo ao contrato mantendo as demais cláusulas em vigor, sem ressalva em relação ao reajustamento de preços, importará renúncia quanto às parcelas reajustáveis anteriores ao aditivo (IN 004/2022 SEMAD).

6.8. Quando da formalização do reajuste deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto nº 5.201/2023.

## 7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

## 9. CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

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

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

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

9.4. A ação ou omissão total ou parcial do Órgão Fiscalizador não eximirá a CONTRATADA, da total responsabilidade de fornecer ou executar os serviços com técnicas eficientes e seguras, bem como, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta,

não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120, da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**10.2.1.** Prestar os serviços objeto do contrato, conforme demanda da **CONTRATANTE**, obedecendo às especificações, prazos e condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico nº 90021/2024** e proposta ofertada pela **CONTRATADA**;

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

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

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

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

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

**10.2.7.** Manter, durante todo o fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 92, inciso XVI, da Lei nº14.133/2021;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**11.1.** O licitante ou o contratado que incorra em infrações, apuradas em regular processo administrativo de responsabilização, se sujeita às respectivas sanções, com fulcro na Lei Federal nº 14.133/2021 e com o Decreto Municipal nº 966/2022.

**11.2.** 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** - Impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 03 (três) anos.

**IV** - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**11.3.** A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

**11.3.1.** Descumprimento, de pequena relevância, de obrigação legal ou infração a lei, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave; ou

**11.3.2.** Inexecução parcial de obrigação contratual principal ou acessória de pequena relevância, a critério da administração, quando não se justificar aplicação de sanção mais grave.

**11.4.** Considera-se pequena relevância o descumprimento de obrigações ou deveres instrumentais ou formais que não impactam objetivamente na execução do contrato e não causem prejuízos à administração.

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

**11.5.1.** A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas no art. 5º, do Decreto nº 966/2022.

**11.6.** Ultrapassado o prazo máximo previsto no subitem anterior, pela inexecução parcial do objeto do contrato será aplicado multa percentual de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da prestação não cumprida nos seguintes percentuais:

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

**11.6.2.** Do 21º ao 25º dia, multa compensatória de 20% (quinze por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

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

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

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

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

**11.10.** A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada, quando não se justificar a imposição de outra mais grave, àquele que:

**11.10.1.** Der causa à inexecução parcial do contrato, que supere a gravidade daquela prevista no inciso I do art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, ou que cause grave dano à administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**11.10.2.** Der causa à inexecução total do contrato;

**11.10.3.** Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

**11.10.4.** Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

**11.10.5.** Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta; ou

**11.10.6.** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.

**11.11.** A sanção prevista no subitem 11.10, impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do Município de Goiânia, pelo prazo máximo de 03 (três) anos.

**11.12.** A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada àquele que:

**11.12.1.** Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

**11.12.2.** Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato; natureza;

**11.12.3.** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**11.12.4.** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

**11.12.5.** Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

**11.13.** O cometimento de mais de uma infração em uma mesma licitação ou relação contratual, sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou, se iguais, somente a uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante.

**11.14.** A sanção prevista no item 11.12, aplicada por qualquer ente da federação, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do Município de Goiânia, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos.

**11.15.** A sanção de inidoneidade não afasta a possibilidade de aplicação da sanção de multa cumulativamente à sanção mais grave.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS**

**12.1.** A **CONTRATADA** obriga-se a executar os seus trabalhos e tratar os dados da **CONTRATANTE** respeitando os princípios da finalidade, adequação, necessidade, qualidade dos dados, transparência, livre acesso, segurança, prevenção, não discriminação e responsabilização e prestação de contas. (Art. 60, LGPD);

**12.2.** A **CONTRATADA** obriga-se a garantir a confidencialidade dos dados coletados da **CONTRATANTE** por meio de uma política interna de privacidade, a fim de respeitar, por si, seus funcionários e seus prepostos, o objetivo do presente termo;

**12.3.** Eventuais dados coletados pela **CONTRATADA** serão arquivados por esta somente pelo tempo necessário para a execução dos serviços contratados. Ao seu fim, os dados coletados serão permanentemente eliminados, excetuando-se os que se enquadrarem no disposto no artigo 16, inc. I, da Lei Geral de Proteção de Dados. (art. 15, LGPD).

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO**

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

**13.1.1.** Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas no art. 138, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e com as consequências indicadas no art. 155 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo de Contrato;

**13.1.2.** A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei, as seguintes consequências:

**13.1.2.1.** I - Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

**13.1.2.2.** II - Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;

**13.1.2.3.** III - execução da garantia contratual.

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

**13.3.** Possibilidade de retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas, conforme previsto no art. 139, inc. IV, da Lei 14.133/2021.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO GESTOR DO CONTRATO**

**14.1.** Gestor do Contrato será instituído por meio de Portaria emanada pelo Gestor da Pasta, em atendimento ao disposto no artigo nº 117, da Lei nº 14.133/2021.

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PUBLICAÇÃO**

**15.1.** Caberá a **CONTRATANTE** providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, no Portal Nacional de Contratações Públicas, conforme o art. 94, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA APRECIÇÃO DA CGM**

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

### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DA VINCULAÇÃO**

**17.1.** Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **Pregão Eletrônico nº 90021/2024** e seus Anexos, a Proposta da **CONTRATADA**, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**18.1.** Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e demais normas federais e municipais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e normas e princípios gerais dos contratos.

### **19. DÉCIMA NONA – DA APRECIÇÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS**

**19.1.** O presente Instrumento será enviado ao Tribunal de Contas dos Municípios pela Plataforma COLARE, na forma e no prazo previstos na Instrução Normativa nº 12, de 12 de dezembro de 2018, ou outra que a substitua.

### **20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO**

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

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

**GABINETE DO SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE DE GOIÂNIA**, aos xx dias do mês de xxxxxx de 20xx

Quesede Ayres Henrique

**CONTRATANTE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

1.  
CPF

2.  
CPF

Goiânia, 12 de julho de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **Quesede Ayres Henrique, Secretário Municipal de Saúde**, em 15/07/2024, às 10:29, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://www.goiania.go.gov.br/sei> informando o código verificador **4632492** e o código CRC **FB391A0C**.

Avenida do Cerrado, nº 999, APM-09, Bloco D, 2º andar  
- Bairro Park Lozandes  
CEP 74884-900 Goiânia-GO

Referência: Processo Nº 23.29.000047714-5

SEI Nº 4632492v1