



Prefeitura de Goiânia
Secretaria Municipal de Saúde
Presidência da Comissão Especial de Licitação
EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90031/2025

PREGÃO ELETRÔNICO 90031/2025

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

UASG: 926995

PROCESSO: 25.29.000024431-1

OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias “D” das campanhas vacinais, por meio da realização de procedimento de **Licitatório**, na modalidade **Pregão**, de Pregão sob forma **Eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **Menor Preço Por Item, modo de disputa Aberto**, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades estabelecidas neste Edital e seus anexos.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Valor Estimado Sigiloso – Conf. Art. 24 da Lei 14.133/2021 (justificativa no item 9 do TR)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 14/11/2025 às 09hs (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço por item

MODO DE DISPUTA:

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO, conforme Justificativa do subitem 4.2 do ETP

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. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES
6. DA FASE DE JULGAMENTO
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO
8. DOS RECURSOS
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
11. DA VIGÊNCIA
12. DA REPACTUAÇÃO
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
14. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
15. ANEXO II – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (GRUPO 1)
16. ANEXO III – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (GRUPO 1)
17. ANEXO IV – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (GRUPO 2)
18. ANEXO V – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (GRUPO 2)
19. ANEXO VI – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
20. ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA
21. ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO

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, Decreto Municipal nº 966, de 15 de março de 2022, Decreto Municipal nº 2.469, de 25 de junho de 2024 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias "D" das campanhas vacinais, por meio da realização de procedimento de Licitatório, na modalidade Pregão, de Pregão sob forma Eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço Por Item, modo de disputa Aberto, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, 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, deste 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) e que possuírem atividades econômicas compatíveis ao objeto da licitação.

2.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas para cadastramento no Sicaf até o 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. Não poderão disputar esta licitação:

2.5.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.5.2. 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;

2.5.3. 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;

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

2.5.5. 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;

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

2.5.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (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;

2.5.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.5.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.5.11. 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](#).

2.6. O impedimento de que trata o item 2.5.4 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 a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.5.2 e 2.5.3 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.

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

2.9. O disposto nos itens 2.5.2 e 2.5.3 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.

2.10. 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](#).

2.11. A vedação de que trata o item 2.5.8 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 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6. A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores 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 e total do item;

4.1.2. Quantidade;

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 previsto para contratação.

4.3. Nos valores propostos devem estar 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 instrumento convocatório e anexos, 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 item.

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 entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,01 (um centavo).

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

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

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de 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 encerrará-se 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 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 dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 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 5 (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.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 2º do Decreto Municipal nº 2.469, de 25 de junho de 2024, 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 previstas nesse decreto;

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, quando houver.

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 do 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.

5.19.3. Persistindo o empate nas propostas serão realizados os sorteios pelo sistema.

5.19.4. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

5.19.5. 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.

5.19.6. 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.

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

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

5.19.9. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (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.

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

5.20. 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 2.5 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://certidoresapf.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 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burlar 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. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.4.1. Contiver vícios insanáveis;

6.4.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.4.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.4.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

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

6.5. 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.

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

6.5.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.5.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. 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;

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

6.8.2. 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.

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

6.10. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.11. 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.

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

6.13. 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.

6.14. 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.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, 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,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, caput](#)).

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 emissores 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 **02h (DUAS HORAS)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação efetuada ao 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 somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.10.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

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.

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](#)).

7.16. Para fins de habilitação o licitante deverá apresentar os documentos para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), conforme Termo de Referência.

7.17. Habilitação Jurídica:

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

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

c) **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;

d) **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 n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

f) **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;

g) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no [Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#). Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.18. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

b) 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;

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

d) 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;

e) 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;

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

g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da contratante (Goiânia), relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

h) 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.

7.19. Qualificação Econômico-financeira

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II](#);

b) Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II- Solvência Geral (SG)=Ativo Total/ (Passivo Circulante+ Passivo não Circulante);

III- Liquidez Corrente (LC)=Ativo Circulante/Passivo Circulante.

c) 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). 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 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);

d) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil;

e) Somente serão aceitas Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar: a indicação do número das páginas e do número do Livro Diário onde estão inscritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo; assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade nas Demonstrações Contábeis; escriturados digitalmente via SPED Fiscal nas situações abrangidas pela RBF 2.003/2021, ou quando aplicável, com prova de registro na Junta Comercial ou Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.

f) Para os licitantes que não comprovarem índices econômicos maiores que 1 (um), será exigida comprovação de capital social mínimo referente a 3% do valor total estimado da contratação.

7.20. Qualificação Técnica: visa comprovar que a empresa licitante possui experiência prévia e conhecimentos adequados para a execução do objeto licitado, isso é necessário para garantir que os bens a serem contratados serão fornecidos com qualidade, eficiência e segurança, conforme os padrões e exigências estabelecidos no edital. Os documentos solicitados são estritamente necessários para a contratação e tem o intuito de resguardar a entrega do produto em conformidade com a Legislação Sanitária. Nenhum documento solicitado restringe o caráter competitivo da licitação:

7.20.1 Grupo 1

a) **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 feira mediante a apresentação dos seguintes documentos:

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

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

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

a'''' Declarção de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

b) **Capacitação técnico-operacional**, comprovação de aptidão para o fornecimento de objetos similares equivalentes 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.

b') Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

b'') Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante

b''') 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.

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

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

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

f) **Declarção** emitida pelo Proponente, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008). Caso o transporte do café seja realizado por empresa subcontratada, esta deverá atender às exigências sanitárias e operacionais para transporte de alimentos, sendo obrigatória a apresentação de documentos comprobatórios, antes da entrega;

7.20.2. Grupo 2

a) **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 feira mediante a apresentação dos

seguintes documentos:

- a') Proprietário, sócio administrador, dirigente ou assemelhado da empresa proponente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou ainda, no caso de empresa individual, o registro comercial, ou sendo sociedades civis, inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - a'') Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;
 - a''') Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;
 - a'''' Declaracao de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
 - b) **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.
 - b') Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - b''') Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;
 - b'''' 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.
 - c) **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;
 - d) **Declaração** emitida pela Licitante, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições desta solicitação;
 - e) **Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;
 - f) **Declaração** emitida pelo Proponente, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008). Caso o transporte do café seja realizado por empresa subcontratada, esta deverá atender às exigências sanitárias e operacionais para transporte de alimentos, sendo obrigatória a apresentação de documentos comprobatórios, antes da entrega;
- 7.21. Após o ato licitatório a empresa licitante classificada deverá apresentar amostra do objeto acompanhado da ficha técnica/rotulagem dos produtos, que comprove as características solicitadas.**
- 7.22. Envio da amostra**
- a) A convocação para envio de amostra será feita por meio de intimação, enviada por e-mail, no endereço cadastrado no momento da licitação, pela equipe de Nutrição da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva a (s) empresa (s) classificada (s);
 - b) O fornecedor intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independentemente da confirmação, o tempo para envio de amostra estará sendo considerado;
 - c) 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;
 - d) As amostras e ficha técnica/rotulagem dos produtos deverão ser entregues, no prazo indicado constante na intimação, que será de 05 (cinco) dias úteis após o envio da mesma;
 - e) As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local indicado na intimação;
 - f) Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade e preenchido o Termo de Recebimento e Formulário de Avaliação (Anexo I, II, III, IV);
 - g) As amostras serão submetidas à aprovação mediante emissão de parecer técnico, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas nos requisitos técnicos;
 - h) As amostras analisadas serão consideradas como "amostra gratuita", já que se trata de alimentos perecíveis, se logo após a análise o licitante do item não manifestar seu interesse, junto à equipe em retirar a (s) amostra(s);
 - i) Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo(s) técnico(s) e/ou de amostra(s) e/ou informação técnica;
 - j) O não envio de amostra, bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela equipe de Nutrição da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva acarretará a desclassificação do licitante;
 - k) A reprovação em relação à marca e/ou modelo, sendo que, se naquela licitação uma marca ou modelo for desclassificado, esta desclassificação valerá para todas as empresas que apresentar o produto da mesma marca e/ou modelo, independente da sua classificação em relação ao preço;
 - l) Caso o primeiro colocado seja desclassificado, se procederá à intimação do segundo colocado, e caso este não atenda as prerrogativas, será chamado o terceiro e assim sucessivamente, até se encontrar um aprovado ou esgotar a lista de classificados.

8. 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 3 (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 3 (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 3 (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

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 quando 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 aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.

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 item 12.5, 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% (vinte por cento) sobre o valor da prestação não cumprida;

9.6.3. Do 26º ao 30º dia, multa compensatória de 30% (trinta 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 3 (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 3 (três) anos e máximo de 6 (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 3 (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 3 (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*;

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. DA VIGÊNCIA

11.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da publicação de seu extrato no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 105 da Lei 14.133/2021.

11.2. Para que haja o devido controle do prazo de vigência contratual, deverá ser anexado aos autos cópia da publicação do extrato contratual no PNCP e no sítio eletrônico oficial da administração.

11.3. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.4. Durante a vigência do contrato, é vedado ao contratado contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou de agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato.

12. DA REPACTUAÇÃO

12.1. A concessão de reajustamento ocorrerá após o transcurso do prazo de 01 (um) ano da data do orçamento estimado pela Administração (16/07/2025), mediante aplicação do INPC do IBGE relativo ao período decorrido entre a referida data e a data da efetiva concessão do reajuste.

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

12.3. Os valores reajustados incidirão sobre as parcelas executadas após o prazo de que cuida o item 15.1.

12.4. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços será realizada por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

12.5. O reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de requerimento do fornecedor quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato.

12.6. O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do futuro contrato, nas hipóteses do art. 124, II, “d”, ou do art. 135 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

12.7. O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão.

12.8. O Município de Goiânia, no prazo máximo de 01 (um) mês, prorrogável por igual período mediante justificativa, responderá a eventuais pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato apresentado pelo fornecedor (art. 92, inciso XI, c/c 123, parágrafo único da Lei nº 14.133, de 2021).

12.9. O processo de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro em favor do Município de Goiânia deverá ser instaurado quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no Contrato.

12.10. Quando da formalização do reajuste ou da repactuação, deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 5.201/2023, cabendo à CONTRATADA apresentar os documentos exigidos

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. 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.

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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.

13.8. 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.

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

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

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

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

13.12. 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/sing_transparencia/licitacoes/

13.13. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.13.1. ANEXO I - Termo de Referência

13.13.2. ANEXO II – Termo de Recebimento de Amostra – Grupo 1

13.13.3. ANEXO III - Formulário para Avaliação do Cardápio – Grupo 1

13.13.4. ANEXO IV – Termo de Recebimento de Amostra – Grupo 2

13.13.5. ANEXO V – Formulário para Avaliação do Cardápio – Grupo 2

13.13.6. ANEXO VI – Estudo Técnico Preliminar

13.13.7. ANEXO VII – Modelo de Proposta

13.13.8. ANEXO VIII – Minuta de Contrato

14. ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

CONFORME ART. 6º COM OS ELEMENTOS PREVISTOS NO INCISO XXIII E ART. 40 § 1º, DA LEI 14.133/2021

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias "D" das campanhas vacinais, por meio da realização de procedimento de Licitatório, na modalidade **Pregão**, de Pregão sob forma **Eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **Menor Preço Por Item modo de disputa Aberto**, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades estabelecidas abaixo:

Grupo	Descrição	Quantidade total de pessoas/ ano
1	Refeição tipo - Almoço	6.000
2	Refeição tipo - Lanche	12.000

a') Cada grupo é subdividido em 07 (sete) itens, cada item comprehende uma região de abrangência do município de Goiânia.

1.2. Descrição do Objeto:

1.2.1. Grupo 1-Amoço: estimativa detalhado do quantitativo de fornecimento

Item	Grupo 1 -Almoço-Geral					TOTAL	
	Ações de Imunização						
	*Agosto/2025	**Setembro/2025	*Outubro/2025	*Fevereiro/2026	*Abril/2026		
1 DS Leste	110	270	110	110	110	710	
1 Gerência de Imunização							
Dept. Vigil. em Saúde Ambiental							
2 DS Norte	80	230	80	80	80	550	
3 DS Campinas-Centro	140	220	140	140	140	780	
4 DS Sul	70	240	70	70	70	520	

5	DS Noroeste	240	340	240	240	240	1.300
6	DS Sudoeste	230	350	230	230	230	1.270
7	DS Oeste	130	350	130	130	130	870
	TOTAL	1.000	2.000	1.000	1.000	1.000	6.000

Legenda:

DS: Distrito Sanitário

OBS.: Os meses (fevereiro, abril, agosto, setembro e outubro) citados são prováveis para 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 duas regiões.

1.2.2. Grupo 2-Lanche: estimativa geral e detalhado do quantitativo de fornecimento

Item	Grupo 2 -Lanche -Geral					TOTAL	
	Ações de Imunização						
	*Agosto/2025	**Setembro/2025	*Outubro/2025	*Fevereiro/2026	*Abril/2026		
1	DS Leste	220	540	220	220	1.420	
	Gerência de Imunização						
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental						
2	DS Norte	160	460	160	160	1.100	
3	DS Campinas-Centro	280	440	280	280	1.560	
4	DS Sul	140	480	140	140	1.040	
5	DS Noroeste	480	680	480	480	2.600	
6	DS Sudoeste	460	700	460	460	2.540	
7	DS Oeste	260	700	260	260	1.740	
	TOTAL	2.000	4.000	2.000	2.000	12.000	

Item	Grupo 2 -Lanche-Detalhado							TOTAL	
	Ações de Imunização								
	*Agosto/2025		**Setembro/2025		*Outubro/2025		*Fevereiro/2026		
1	DS Leste	110	110	270	270	110	110	110	1.420
	Gerência de Imunização								
	Dept. Vigil. em Saúde Ambiental								
2	DS Norte	80	80	230	230	80	80	80	1.100
3	DS Campinas-Centro	140	140	220	220	140	140	140	1.560
4	DS Sul	70	70	240	240	70	70	70	1.040
5	DS Noroeste	240	240	340	340	240	240	240	2.600
6	DS Sudoeste	230	230	350	350	230	230	230	2.540
7	DS Oeste	130	130	350	350	130	130	130	1.740
	TOTAL	2.000	4.000	2.000	2.000	2.000	2.000	12.000	

Legenda:

DS: Distrito Sanitário/LM: Lanche da Manhã/LT: Lanche da Tarde

OBS.: Os meses (fevereiro, abril, agosto, setembro e outubro) citados são prováveis para 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 duas regiões.

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

1.4. Os bens objeto desta aquisição são caracterizados como comuns, pois possuem padrões de desempenho e qualidade que são objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais de mercado, em conformidade com o Decreto nº 965/2022e Art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2021;

1.5. A contratação será formalizada por meio da assinatura de instrumento contratual, com de vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de recebimento da primeira Ordem de Fornecimento, na forma do art. 106 da Lei 14.133/2021, prorrogável por até 10 anos, conforme art. 107 da Lei 14.133/2021;

1.6. A proposta deverá conter o preço do objeto expresso em moeda corrente nacional, 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;

1.7. Os fornecedores deverão apresentar especificações claras, completas e detalhadas do produto oferecido, inclusive indicando a procedência, marca e fabricante. A Proposta deve conter todos os dados da Empresa - Endereço, CNPJ, Nome Fantasia, Telefone, E-mail;

1.8. O Gestor e Fiscal do Processo serão designados por ato pelo ordenador das despesas mediante Portaria em resposta a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) Lei 13.709/2018).

2.DA FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares ([8314791](#)) , apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares ([8314791](#)), apêndice deste Termo de Referência.

4.REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Subcontratação - Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, com base nos princípios de legalidade, imparcialidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade que regem a administração pública, a vedação da subcontratação para a aquisição do objeto se justifica pela busca em garantir a qualidade e a segurança dos serviços prestados, além de assegurar um maior controle e fiscalização por parte da administração pública alinhando-se aos princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2. Garantia da Contratação - Não será exigida a Garantia da contratação pela Contratante, conforme prerrogativa disposta no Art. 96. Da Lei 14.133/2021 "A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos"

4.3. GARANTIA DA PROPOSTA - Dispensa-se a exigência de garantia de proposta em razão dos princípios de eficiência e simplificação dos procedimentos licitatórios, sem comprometimento dos interesses da Administração.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O fornecimento do objeto se dará através do descrito abaixo:

a) Início da execução do objeto: A licitante deverá iniciar o fornecimento a partir **do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento**;

b) A entrega do objeto deverá ser realizada rigorosamente as **11:00 horas** para o **Grupo 1 (almoço)** e as **07:00 horas/13:00 (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **Grupo 2**. Para ambos os grupos 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	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

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

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

e) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;

f) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;

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

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

i) 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;

j) 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;

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

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

m) 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;

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

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

5.2. Descrição do Objeto:

a) Para critério de contratação estabelecemos a divisão em grupos conforme descrito no Item 1.1. deste Termo de Referência:

b) **Para o valor estimado deverá ser considerado o consumo individual** e deverão estar em conformidade com o serviço a ser ofertado, com o objeto licitado e o atendimento de todas as condições previstas no Edital e seus anexos.

5.2.1. Composição do objeto

Grupo 1:

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

Grupo 2

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

5.2.2. Descrição dos produtos e porcionamentos

Grupo 1

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

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

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

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

d) 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;

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

f) 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 5.2.2, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150 g);

- g) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca, tipo 1;
- h) As sugestões de frutas são: mexerica, banana prata, maçã, melancia, melão, mamão e abacaxi. Quando for servida fruta inteira a porção deverá ser de 01 unidade média, quando for servida picada deverá ser de 120 g;
- i) A sobremesa permitida é: bombom de marca de 1^a linha, individualizados de aproximadamente 20 g cada;
- j) O refrigerante deverá ser de marca de 1^a linha;
- k) Os talheres descartáveis deverão ser de material plástico resistente, cor branca, medindo aproximadamente 15 cm de comprimento, isenta de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras;
- l) Guardanapo deverá ser confeccionado em papel absorvente de boa absorção, com a dimensão mínima de 23x23 cm, sem furos, materiais estranhos ou sujidades.

Grupo 2

Alimentos	Porção individual por período
I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hambúrguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) OU	
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) OU	100g
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc. (industrializados)	
II) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta OU Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS	
Maçã OU banana OU mexerica, etc OU	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade (aproximadamente 25 g)
IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geleia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

- a) Para o pão recheado poderão ser utilizados pão de forma (integral, tradicional, leite, etc.), pão careca, pão de batata, etc.;
- b) Os pães, biscoitos e quitandas deverão apresentar cor uniforme, características de acordo com o tipo escolhido, sem apresentar queimaduras, odores de fermentação e fumaça;
- c) As quitandas (pão de queijo, biscoito de queijo, broas, etc.) deverão ser fractionadas em porções de 25g (04 unidades) ou 50g (02 unidades);
- d) Os industrializados (Pães, Biscoitos, Bolos, Cookies, etc.), deverão ser de marca de 1^a linha;
- e) Água mineral deverá ser entregue em embalagem original de 500 ml;
- f) O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1^a linha;
- g) Suco de néctar de fruta, pronto para beber, embalagem tetra pak, sabores diversos (manga, uva, caju, goiaba, maracujá, pêssego ou acerola);
- h) Será fornecida fruta **OU** barra de cereais;
- i) A fruta deverá ser higienizada;
- j) A barra de cereais e frutas seca sabores diversos, deverá apresentar em embalagem original e individual com aproximadamente 25 g;
- k) O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;
- l) A faca descartável deverá ser de material plástico resistente, isenta de material estranho, deformação, rebarba e rachadura. E deverá ser entregue, juntamente com os saches de manteiga e geleia.

5.2.3. Sobre o cardápio:

- a) Deverá ser elaborado um cardápio, pelo responsável técnico da Contratada e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;
- b) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, apresentáveis para a estimulação sensorial ao público a que se destina;
- c) Na elaboração do cardápio deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais;
- d) O cardápio não poderá conter repetições de preparações/alimentos nas seguintes situações:
- d') Em uma mesma refeição, no caso de alimentos;
- d'') No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;
- e) O cardápio deverá ser único para todos atendidos no dia.

5.2.4. Especificações de produção e armazenamento do Grupo 1:

- a) As preparações deverão apresentar características organolépticas (cor, brilho, odor, sabor e textura) visando atender satisfatoriamente o público a que se destina;
- b) **O CONTRATANTE** poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais utilizados pela **CONTRATADA** ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;
- c) A **CONTRATADA** deverá planejar rigorosamente o horário de produção, porcionamento e distribuição, com intuito de manter o controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana ou qualquer alteração física, química e biológica;
- d) A **CONTRATADA** deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério específico e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;
- e) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, sob supervisão direta do Responsável Técnico da **CONTRATADA**;

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

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

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

Grupo 1

Preparação	Embalagem
Preparações quentes (Prato protéico+Guarnição+Acompanhamentos)	a) Porcionar em marmita térmica (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, com quatro divisórias e tampa ; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado; c) Acondicionar as marmitas lacradas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox) , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
Preparação fria (Salada)	a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml ; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado; c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox) , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
Fruta ou chocolate	Fruta inteira: maçã, banana e mexerica a) Higienizar as frutas individualmente conforme legislação; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml ; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado; c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox) , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
Bebida (Refrigerante)	Bombom: a) Entregar nas embalagens originais, higienizar individualmente, embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; b) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos , lacrados.
Utensílios descartáveis e Sachês (colher, garfo, faca e guardanapo)	a) Entregar nas embalagens originais, higienizar as latas individualmente; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado; c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos , lacrados; d) Acondicionar os refrigerantes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox) , para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar . As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.
	a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente; b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos lacrado , de forma a garantir as condições de higiene e manuseio;

Grupo 2:

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

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

f) Sugestões de kits lanches: Os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:

- f') 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);
- f") 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);
- f'') Sanduíche (01 unidade) + barra de cereais ou fruta (01 unidade) + suco ou achocolatado (01 unidade) + água (01 unidade) + guardanapo (01 unidade);
- f''') Quitandas (01 unidade) + 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);

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

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

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

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. 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;
- 6.2. 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;
- 6.3. Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por meio de Portaria, com a nomeação de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência, responsáveis pelo pedido, para atuar como fiscais do contrato, e de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência para exercer a função de gestor(a) do contrato;
- 6.4. 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;
- 6.5. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 6.6. Após a assinatura do contrato 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 execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros;
- 6.7. 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.8. 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, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.9. O fiscal do contrato anotará 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/ Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.10. 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 (Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.11. 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 (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.12. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.13. O gestor e fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstruem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto nº 963, de 2022/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.14. 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.15. 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 6.16. 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. (Decreto nº 963 de 2022);
- 6.17. 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. (Decreto 963 de 2022).

7. CRITÉRIOS DE MEDAÇÃO E PAGAMENTO

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;
- 7.2. 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 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- 7.3. 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 pertine à parcela controversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;
- 7.4. 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;
- 7.5. 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;
- 7.6. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período;
- 7.7. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada, expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - A. A data da emissão;
 - B. Os dados do contrato e do órgão contratante;
 - C. O período respectivo de execução do contrato;
 - D. O valor a pagar; e
 - E. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobreposta até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.9. 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;

- 7.10. Constatando-se, situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (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;
- 7.11. 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;
- 7.12. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa;
- 7.13. 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;
- 7.14. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa;
- 7.15. 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;
- 7.16. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 7.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. 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;
- 7.18. 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;
- 7.19. No caso de atraso de pagamento pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo previsto para pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária;
- a) Não constitui atraso, a interrupção justificada do pagamento, ou seja, quando decorrer de irregularidades causadas pela contratada.
- 7.20. Os preços praticados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado (16/07/2025), nos termos do Art. 25, § 7º da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 7.21. Após 12 (doze) meses, o Valor contratado poderá ser reajustado utilizando-se do Índice de Preços Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do período;
- 7.22. Caso o índice pactuado deixe de ser divulgado, ou seja, extinto, as partes poderão, de comum acordo, definir um novo índice que reflita adequadamente as variações econômicas, desde que ele tenha ampla divulgação e seja de uso comum no mercado;
- 7.23. As regras para o reajuste de preços serão as preconizadas pelo Decreto Municipal nº 5.201, de 22 de novembro de 2023.
- ## **8.FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 8.1. 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 POR ITEM.
- 8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
- 8.2.1. Habilidade Jurídica:**
- a) **Empresário individual:** inscrição no Registro de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- b) **Microempreendedor Individual – MEI:** Certificado da Condicação de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação no sítio: <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- c) **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;
- d) **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.
- e) **Sociedade Simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- f) **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;
- g) **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no [Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#).
- h) Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.2.2. Habilidade Fiscal, Social e Trabalhista**
- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) 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;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- d) 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;
- e) 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;
- f) Prova de regularidade com a Fazenda (Estadual/Distrital) e (Municipal/Distrital) do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- g) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da contratante (Goiânia), relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- h) 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.

8.2.3. Qualificação Econômico-financeira

- a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, inciso II](#);
- b) Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:
 - I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
 - II-Solvência Geral (SG)=Ativo Total/ (PassivoCirculante+Passivo não Circulante);
 - III-Liquidez Corrente (LC)=Ativo Circulante/Passivo Circulante.
- c) 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). 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 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º);
- d) O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil;
- e) Somente serão aceitas Demonstrações Contábeis na forma da Lei, respeitando a norma legal que rege estes documentos, os quais deverão contemplar: a indicação do número das páginas e do número do Livro Diário onde estão inscritos o Balanço Patrimonial e a Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhados dos respectivos termos de abertura e encerramento do mesmo; assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade nas Demonstrações Contábeis; escriturados digitalmente via SPED Fiscal nas situações abrangidas pela RBF 2.003/2021, ou quando aplicável, com prova de registro na Junta Comercial ou Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.
- f) Para os licitantes que não comprovarem índices econômicos maiores que 1 (um), será exigida comprovação de capital social mínimo referente a 3% do valor total estimado da contratação.

8.2.4. Qualificação Técnica: visa comprovar que a empresa licitante possui experiência prévia e conhecimentos adequados para a execução do objeto licitado, isso é necessário para garantir que os bens a serem contratados serão fornecidos com qualidade, eficiência e segurança, conforme os padrões e exigências estabelecidos no edital. Os documentos solicitados são estritamente necessários para a contratação e tem o intuito de resguardar a entrega do produto em conformidade com a Legislação Sanitária. Nenhum documento solicitado restringe o caráter competitivo da licitação:

8.2.4.1. Grupo 1

- a) 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 feira mediante a apresentação dos seguintes documentos:
 - a') Proprietário, sócio administrador, dirigente ou assemelhado da empresa proponente: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou ainda, no caso de empresa individual, o registro comercial, ou sendo sociedades civis, inscrição do ato constitutivo acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - a'') Empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado ou qualquer documento comprobatório de vínculo empregatício previsto na legislação pertinente;
 - a''') Contrato de Trabalho, em que conste o profissional responsável técnico da licitante;
 - a'''' Declarção de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
- b) 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.
 - b') Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;
 - b'') Por se tratar de fornecimento por demanda, o quantitativo mínimo a ser comprovado de fornecimento concomitante, **será de 10 % (dez por cento) da quantidade total do grupo para o Grupo 1**. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante
 - b''') 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.
- c) Certidão de Registro**, em nome da Licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos da Lei nº 6.583/1978;
- d) Declaração emitida pela Licitante**, garantindo o fornecimento do objeto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições desta solicitação;
- e) Alvará de autorização sanitária da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual**, comprovando que a licitante está apta a comercializar o objeto desta licitação, nos termos da Lei Municipal 8.741/2008 e Lei Estadual nº. 16.140/2007;
- f) Declaração emitida pelo Proponente**, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008).

8.2.4.2. Grupo 2

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

b') Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

b'') Por se tratar de fornecimento por demanda, o quantitativo mínimo a ser comprovado de fornecimento concomitante, **será de 05 % (cinco por cento) da quantidade total do grupo para o Grupo 2**. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;

b''') 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.

c) **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;

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

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

f) **Declaração emitida pelo Proponente**, garantindo que o transporte dos alimentos seja realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado para o cumprimento do objeto nas condições destes requisitos técnicos, assim como todas as normas da legislação vigente (Portaria SVS/MS Nº 326/1997, Lei Estadual nº. 16.140/2007 e Lei Municipal 8.741/2008).

8.3. Após o ato licitatório a empresa licitante classificada em primeiro lugar, deverá apresentar amostra do objeto acompanhado das fichas técnicas/rotulagem dos produtos, que comprove as características solicitadas.

8.3.1. Envio da amostra

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

b) O fornecedor intimado deverá enviar confirmação via e-mail de recebimento da intimação, observando que, independentemente da confirmação, o tempo para envio de amostra estará sendo considerado;

c) 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;

d) As amostras e ficha técnica/rotulagem dos produtos deverão ser entregues, no prazo indicado constante na intimação, que **será de 05 (cinco) dias úteis** após o envio da mesma;

e) As amostras deverão ser identificadas com o nome do licitante e o número da licitação e ser encaminhados ao local indicado na intimação;

f) Serão avaliados aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade e preenchido o Termo de Recebimento e Formulário de Avaliação (Anexo I, II, III, IV);

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

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

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

j) O não envio de amostra, bem como a entrega da amostra fora do local ou prazo indicado na intimação, ou a sua reprovação pela equipe de Nutrição da Diretoria de Infraestrutura e Logística/Alimentação Coletiva acarretará a desclassificação do licitante;

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

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O valor da contratação foi estimado com base em pesquisas realizadas no Portal Nacional de Contratações Públicas;

9.2. **Porém, o valor exato, estimado como parâmetro de preços para licitação, será o indicado por meio do relatório de pesquisa de mercado a ser realizado pela Gerência de Compras da SMS, conforme critérios da Instrução Normativa SEMAD nº 001/2022.**

9.3. Para esta aquisição/contratação indicamos a utilização do orçamento sigiloso, conforme art. 24, caput da Lei 14.133/2021.

a) Justifica-se que ao manter o orçamento sigiloso, as empresas concorrentes não têm acesso ao valor estimado pela administração pública para a contratação. Isso pode evitar que algumas empresas usem o conhecimento do orçamento para ajustar suas propostas apenas para vencer a licitação, promovendo uma competição mais justa, bem como, manter o orçamento sigiloso pode permitir que a administração pública negocie de forma mais eficaz com os fornecedores. Sem conhecer o orçamento, as empresas podem ser incentivadas a apresentar propostas mais competitivas, e a administração pode usar essa falta de informação a seu favor durante as negociações.

9.4. Orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da licitação.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de nº 2025.2150.10.301.0093.2781.33903000.107.8.

15. ANEXO II – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (GRUPO 1)

Atesto que a empresa: _____ representada por _____, 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:

16. ANEXO III – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (GRUPO 1)

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

Descartáveis

Garfo+ faca+colher de refeição+ guardanapo+sache de sal+sache de azeite ou molho para salada

17. ANEXO IV – TERMO DE RECEBIMENTO DE AMOSTRA (GRUPO 2)

Atesto que a empresa: _____ representada
por: _____

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 mineral					
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:

18. ANEXO V – FORMULÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO CARDÁPIO (GRUPO 2)

Preparação/ Descartável	Características	Sim	Não	Observação
Pão recheado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Quitanda	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Pão tipo bisnaguinha	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Bolinho (sabores)	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Biscoito Integral	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Barra de cereais	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Manteiga	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Geleia	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			

Achocolatado	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Suco de néctar de fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Fruta	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor e textura.			
Água	Características próprias do alimento sem alteração de odor, sabor, cor			
Guardanapo	Característica conforme especificações do descritivo técnico.			
Faca	Características conforme especificações do descritivo técnico.			
Embalagem	Os produtos estão acondicionados em embalagens seguras, atóxicas adequadas para armazenamento, transporte e distribuição.			

19. ANEXO VI – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Conforme Art. 18, §1º, da Lei 14.133/2021

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 1.1. A presente contratação tem por finalidade suprir a necessidade de fornecimento de refeições, **tipo almoço e lanche**, destinadas aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias “D” das campanhas vacinais, quando a demanda de atendimento exige a permanência contínua das equipes nos postos de vacinação.
- 1.2. Tais servidores, por estarem diretamente envolvidos nas ações e não poderem se ausentar de seus locais de trabalho durante o expediente, necessitam do fornecimento de alimentação adequada no próprio local, a fim de garantir a manutenção da força de trabalho, a eficiência dos serviços prestados e a integridade física dos profissionais envolvidos.
- 1.3. Destaca-se que, atualmente, não há contrato vigente que contemple o fornecimento solicitado. Ressalta-se ainda que o Pregão Eletrônico nº 90036/2024 – SAÚDE, vinculado ao Processo SEI nº 23.29.000047714-5, que visava à aquisição desses itens, restou fracassado, inviabilizando o atendimento da demanda por meio da contratação então planejada.
- 1.4. Diante disso, torna-se necessária a deflagração de novo processo licitatório, com vistas a garantir o atendimento da necessidade pública de forma adequada, contínua e tempestiva, em conformidade com o disposto no art. 18, §1º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece a obrigatoriedade de motivação da contratação pública com base em necessidade previamente identificada e devidamente justificada nos Estudos Técnicos Preliminares.

2. ÁREA REQUISITANTE

- 2.1. Diretoria de Infraestrutura e Logística/ Gerência de Apoio Administrativo/ Alimentação Coletiva

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

- 3.1. A aquisição do produto objeto deste estudo técnico 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 da Secretaria Municipal de Saúde.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. **Natureza do Objeto: Bem Comum** - O bem a ser adquirido enquadra-se na classificação de bens e serviços comuns, nos termos do art. 6º, XIII, da Lei 14.133/2021 e Decreto nº 965/2022, uma vez suas especificações e padrões de desempenho e qualidade estarão definidas objetivamente no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.1.1. Modalidade - Por se tratar de objeto comum, o procedimento para seleção de fornecedores será por meio da realização de procedimento de **LICITATÓRIO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, garantindo o cumprimento do princípio da economicidade e da ampliação de competitividade.

4.1.2. Modo de disputa - Na presente contratação será utilizado para seleção de fornecedores, o modo de disputa “**ABERTO**”. O modo de disputa aberto está previsto no artigo 56, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, o qual permite a apresentação de lances públicos e sucessivos. Esse modelo fomenta a disputa saudável e transparente, alinhando-se aos princípios da economicidade, eficiência e isonomia entre os licitantes. Ademais, o modo de disputa aberto é adequado para licitações com critério de julgamento pelo menor preço.

4.2. Quanto à Ampla Participação das Empresas

4.2.1. Em relação à ampla participação das empresas, justificamos que deve prevalecer o princípio da economicidade na presente contratação, haja vista a previsão legal contida no art. 49, inciso III da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que prevê a inaplicabilidade do tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte quando ficar demonstrado que a contratação, por esses meios, não for vantajosa para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

4.2.2. Igualmente, ao se permitir a ampla participação no processo licitatório por parte das empresas, permite-se que até mesmo as grandes empresas possam participar e competir entre si, o que é vantajoso à Administração Pública, pois com isso, e em razão da especificidade do objeto a ser fornecido, os preços praticados são menores do que os ofertados pelas microempresas e empresas de pequeno porte.

4.2.3. Dessa forma, entendemos que, na presente contratação, deve ser observado o princípio da economicidade, a fim de garantir que a contratação será vantajosa à Administração Pública, devendo, portanto, o processo licitatório ter participação ampla às empresas que se interessarem pelo feito não limitando a participação de licitantes qualificados como microempresas e empresas de pequeno porte.

4.3. Contratação/ Vigência

4.3.1. A contratação será formalizada por meio de instrumento contratual, com prazo de vigência de 12 (doze) meses (contados a partir do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento), nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, podendo ser prorrogada, a critério da Administração, até o limite de 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 107 do mesmo diploma legal. A prorrogação contratual estará condicionada à prévia e expressa manifestação da autoridade

competente quanto à manutenção das condições que ensejaram a contratação inicial, especialmente no que se refere à vantajosidade dos preços e à adequação técnica da execução do objeto, não conferindo à contratada qualquer direito subjetivo à prorrogação. Ocorrendo a prorrogação, o valor inicialmente pactuado poderá ser reajustado, conforme previsão contratual, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, índice oficial amplamente utilizado para atualização monetária de contratos administrativos.

4.3.2. A Contratada deverá executar o objeto em conformidade com o Termo de Referência e cláusulas contratuais, bem como nos termos da proposta comercial, assumindo exclusivamente os riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto. Compete à Contratada efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, nos prazos e locais estabelecidos pela Administração, observando rigorosamente as especificações do edital e da proposta. Os produtos deverão estar acompanhados da respectiva nota fiscal, com clara indicação de quantidade, marca, número de lote e prazo de validade.

4.4. Habilitação

4.4.1. A fase de habilitação possui caráter essencialmente qualificatório, funcionando como mecanismo de equilíbrio entre o princípio da ampla competitividade e a necessidade de assegurar a segurança e a eficiência das contratações públicas. Nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a habilitação corresponde à etapa destinada à verificação do conjunto de informações e documentos suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de executar o objeto licitado, abrangendo os aspectos de qualificação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira. Ressalte-se, contudo, que tais exigências não podem ultrapassar os limites do necessário, sob pena de restringir indevidamente o caráter competitivo do certame.

4.4.1.1. Assim sendo, serão exigidos apenas os documentos estritamente indispensáveis à demonstração da regularidade e da aptidão do licitante, com vistas à mitigação dos riscos de inadimplemento contratual e à garantia da adequada execução do objeto, especialmente no que se refere à qualidade do produto a ser fornecido. A seguir, encontram-se especificadas as exigências documentais mínimas para cada uma das referidas categorias de habilitação, observando-se o disposto na legislação vigente e os parâmetros técnicos compatíveis com o objeto da contratação.

4.4.2. **Habilitação Jurídica, Fiscal, Trabalhista e Social:** Tal verificação tem por finalidade assegurar que a empresa participante do certame esteja devidamente constituída nos termos da legislação vigente e que se encontre em situação de conformidade com os deveres legais junto aos entes estatais e aos seus trabalhadores, garantindo, assim, a idoneidade jurídica e a responsabilidade institucional do futuro contratado.

4.4.3. **Habilitação técnica** visa comprovar que a empresa licitante possui experiência prévia e conhecimentos adequados para a execução do objeto licitado, isso é necessário para garantir que os bens a serem contratados serão fornecidos com qualidade, eficiência e segurança, conforme os padrões e exigências estabelecidos no edital. Os documentos que serão solicitados no Termo de Referência são estritamente necessários para resguardar a entrega dos produtos em conformidade com a Legislação Sanitária e não restringirá o caráter competitivo da licitação;

4.4.4. **Habilitação econômica-financeira** tem por objetivo aferir a saúde financeira da empresa licitante, bem como sua capacidade de cumprir integralmente as obrigações contratuais assumidas, sem que haja risco de inadimplemento, interrupção no fornecimento dos bens ou comprometimento de sua estabilidade econômica. Tal capacidade deverá ser demonstrada de forma objetiva, por meio da apresentação de balanço orçamentário, demonstração de resultado do exercício e coeficientes e índices econômicos.

4.4.5. Nos termos do inciso I do caput do art. 69, a comprovação de capacidade econômico-financeira deverá ocorrer mediante a apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios financeiros. Ainda, segundo o §1º do referido artigo, poderão ser exigidos índices econômicos e financeiros, calculados com base nas demonstrações apresentadas, os quais deverão estar acima da unidade (maiores que 1), revelando, assim, condições mínimas de liquidez e solvência. Adicionalmente, nos termos do §4º, admite-se a exigência de patrimônio líquido mínimo não superior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, como parâmetro de segurança para aferição da robustez patrimonial da licitante frente à complexidade ou à extensão das obrigações contratuais.

4.4.6. A adoção desses critérios se justifica em razão do objeto licitado tratar-se de bens de fornecimento contínuo. Dessa forma, a verificação prévia da capacidade financeira da futura contratada configura medida de cautela administrativa, em consonância com os princípios da eficiência, da segurança jurídica e da seleção da proposta mais vantajosa, tendo por finalidade assegurar à Administração a execução contratual dentro dos parâmetros pactuados.

4.4.7. O TCU reconhece a legalidade e a razoabilidade da exigência de índices econômico-financeiros como critério de habilitação, desde que devidamente justificados e proporcionais ao objeto contratual.

4.4.8. No Acórdão nº 1.214/2013 – Plenário, o TCU recomendou à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão que incorporasse aos editais de licitação a exigência de índices de Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral superiores a 1(um), como condição de habilitação econômico-financeira para a contratação de serviços continuados. Portal VALEC.

4.4.9. Adicionalmente, no Acórdão nº 1.265/2015 – 2ª Câmara, o TCU reiterou que não há vedação legal à exigência cumulativa de capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo com os índices contábeis previstos na legislação, desde que tais exigências estejam devidamente fundamentadas no processo licitatório. Portal VALEC.

4.4.10. Diante do exposto, a exigência dos índices de Liquidez Corrente, Liquidez Geral e Solvência Geral, com resultados superiores a 1 (um), como critério de habilitação econômico-financeira, está em conformidade com a legislação vigente, respaldada pela jurisprudência do TCU e fundamentada na doutrina contábil. Tal medida visa assegurar a contratação de empresas com capacidade financeira adequada, promovendo a segurança e a continuidade na execução dos contratos administrativos, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e interesse público que regem a Administração Pública.

4.4.11. Para os licitantes que não comprovarem índices econômicos maiores que 1 (um), será exigida comprovação de capital social mínimo referente a 3% do valor total estimado da contratação.

4.5. Da Exigência de Amostra

4.5.1. Após o ato licitatório a empresa licitante classificada para o **Grupo 1 - Almoço e Grupo 2 - lanche, deverá apresentar amostras de todos os produtos.**

a) Garantia da Qualidade dos Produtos - A análise de amostras permite à Administração verificar, de forma concreta e prévia, a qualidade dos produtos que estão sendo ofertados. Isso assegura que os itens fornecidos estejam em conformidade com as especificações técnicas exigidas no edital e evitem a aquisição de materiais de qualidade inferior, que poderiam prejudicar a execução do contrato e o interesse público.

b) Eficiência e Efetividade na Execução do Contrato - A verificação da qualidade do produto antes da adjudicação do contrato reduz a probabilidade de problemas durante a fase de execução, como a devolução de mercadorias inadequadas, atrasos na entrega e a necessidade de novas licitações para corrigir falhas. Isso contribui para a maior eficiência do processo licitatório e para a efetiva prestação do serviço público.

c) Mitigação de Riscos à Administração - A análise prévia de amostras reduz os riscos de contratação de produtos que não atendam aos requisitos mínimos de qualidade, evitando desperdícios de recursos públicos e retrabalho. Isso garante uma execução contratual mais segura e eficiente, prevenindo prejuízos à Administração e, por consequência, à sociedade.

4.5.2. requisitos mínimos de qualidade, evitando desperdícios de recursos públicos e retrabalho. Isso garante uma execução contratual mais segura e eficiente, prevenindo prejuízos à Administração e, por consequência, à sociedade.

4.6. Subcontratação - Não é admitida a subcontratação do objeto contratual, com base nos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência e economicidade que regem a administração pública, a vedação da subcontratação para a aquisição do objeto se justifica pela busca em garantir a qualidade e a segurança dos serviços prestados, além de assegurar um maior controle e fiscalização por parte da administração pública alinhando-se aos princípios estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021.

4.7. Garantia da Contratação - Não será exigida a Garantia da contratação pela Contratante, conforme prerrogativa disposta no Art. 96. Da Lei 14.133/2021 “A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos”

4.8. Garantia da Proposta - Dispensa-se a exigência de garantia de proposta em razão dos princípios de eficiência e simplificação dos procedimentos licitatórios, sem comprometimento dos interesses da Administração.

4.9. Referente à participação de empresas reunidas em consórcios

4.9.1. A presente contratação, que tem por objeto fornecimento de refeições, tipo almoço e lanche, destinado ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, caracteriza-se como aquisição de bem de natureza comum, nos termos da legislação vigente. Trata-se de item padronizado, amplamente disponível no mercado e passível de ser fornecido por diversos fornecedores do mesmo segmento, sem que haja exigência de elevada complexidade técnica ou de vulto expressivo de recursos.

4.9.2. Diante desse cenário, a vedação à participação de empresas consorciadas mostra-se plenamente justificada, por alinhar-se aos princípios da competitividade e da economicidade. A formação de consórcios, em contratações dessa natureza, além de desnecessária à execução do objeto, pode induzir à restrição indevida da concorrência, favorecendo práticas anticompetitivas, como conluios ou manipulação de preços. Assim, a vedação imposta visa resguardar o interesse público.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1. As quantidades previstas para aquisição foram estabelecidas com base no histórico de consumo da Secretaria Municipal de Saúde, considerando-se, especialmente, os dados extraídos de contratos de fornecimento firmados anteriormente, a exemplo do Contrato nº 624/2023 e do Contrato nº 2110/2021. A análise desses instrumentos contratuais permitiu identificar a média de consumo efetivo da Pasta, possibilitando a projeção de uma estimativa coerente com as necessidades reais da Administração.

5.2. Ante o exposto, apresenta-se, na tabela a seguir, o quantitativo global estimado do objeto a ser adquirido:

Grupo	Descrição	Quantidade total de pessoas/ano
1	Refeição tipo - Almoço	6.000
2	Refeição tipo - Lanche	12.000

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. **Objetivo** - Com vistas à identificação das soluções disponíveis no mercado que atendam à necessidade da Secretaria Municipal de Saúde de Goiânia (SMS) para fornecimento de refeições, tipo almoço e lanche, destinadas aos servidores que atuam nas ações de imunização, foi conduzido levantamento de mercado para conhecer as alternativas técnicas existentes, , modelos usuais de execução, capacidade de fornecimento e padrões de qualidade exigidos, com a finalidade de subsidiar a escolha da solução mais vantajosa sob os aspectos técnico, jurídico, econômico, de eficácia, eficiência e padronização.

6.2. Levantamento das soluções

6.2.1. **Solução 1:** Preparo interno das refeições nas próprias instalações da SMS.

Descrição: Implantação de cozinhas próprias ou centrais para produção das refeições, incluindo aquisição de equipamentos, contratação de equipe técnica (cozinheiros, nutricionistas, auxiliares), compra direta de insumos e gerenciamento da produção e distribuição das refeições para os servidores envolvidos nas ações de vacinação.

6.2.2. **Solução 2:** Fornecimento de refeições prontas por empresa terceirizada especializada.

Descrição: Contratação de empresa especializada responsável pela preparação, acondicionamento, transporte e entrega diária de refeições (almoço e lanche) para os servidores, conforme especificações técnicas, padrões sanitários e demandas de qualidade e regularidade.

6.3. Análise das soluções

6.3.1. A **Solução 1** apresenta limitações técnicas e operacionais, pois a SMS não dispõe atualmente de estrutura física, equipamentos adequados nem equipe especializada para preparo interno das refeições. A implantação demandaria elevados investimentos, além de complexidade na gestão e riscos operacionais.

6.3.2. A **Solução 2** destaca-se pela melhor relação custo-benefício, uma vez que permite a continuidade do serviço essencial sem necessidade de investimentos iniciais em infraestrutura. Garante atendimento às normas sanitárias, qualidade e padronização das refeições, facilidade de controle contratual e responsabilidade clara da empresa fornecedora.

6.3.3. Durante a análise, verificou-se a existência de ampla oferta que atendem a essas especificações, permitindo a participação de diversos fornecedores com capacidade de entrega regular, o que contribui para a manutenção da competitividade e para a obtenção de propostas vantajosas à Administração. Adicionalmente, constatou-se que a fixação dessas características técnicas permite a aquisição de um produto padronizado, de qualidade e com segurança quanto à origem e aos critérios sanitários.

6.3.4. Dessa forma, a alternativa escolhida mostra-se tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para a Administração, atendendo integralmente aos princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

6.3.5. Para atender ao requisito de levantamento de mercado, análise das alternativas possíveis e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, apresento a seguir exemplos de licitações realizadas por órgãos da Administração Pública que especificam a aquisição em tela com características semelhantes às estabelecidas:

6.3.5.1. PE: 9 /2025 -067- Fornecimento de alimentação pronta, para atender as necessidades logísticas da Secretaria Municipal de educação de Bragança/PA;

Link para o edital: <https://pnpc.gov.br/pncc-api/v1/orgaos/78279981000145/compras/2025/24/arquivos/1>

6.3.5.2. PE:001/2025- fornecimento de alimentação pronta, destinadas a atender às necessidades do Fundo Municipal de Natividade -TO;

Link para o edital: <https://pncc.gov.br/app/editais/01809474000141/2025/9>

6.3.5.3. PE 37/2025- fornecimento de alimentação para Guarda Municipal, Defesa Civil, Divisão Executiva de Trânsito, Junta de Serviço Militar e para a Secretaria Municipal de Ordem Pública de Itatiaia-RJ;

Link para o edital: <https://pncc.gov.br/app/editais/31846892000170/2025/24/4>

6.3.5.4. PE 19/2025 – Fornecimento de refeições e lanches, de forma parcelada, destinados a manutenção dos programas e atividades de diversas da Secretarias do Município de Paulista.

Link para o edital: <https://pncc.gov.br/app/editais/08945727000153/2025/22>

6.3.6. Esses exemplos demonstram que a especificação técnica adotada para a aquisição de refeições, tipo almoço e lanche pela Secretaria Municipal de Saúde está em conformidade com as práticas adotadas por diversos órgãos públicos, garantindo a qualidade do produto e a segurança alimentar dos consumidores. Ressalta-se que este é o mesmo modelo atualmente utilizado por esta secretaria, o qual tem atendido com às demandas administrativas.

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O valor estimado como parâmetro de preços para licitação, será o indicado por meio do relatório de pesquisa de mercado (baseado nos preços unitários) a ser realizada pela Gerência de Compras da Secretaria Municipal de Saúde, conforme critérios da Instrução Normativa SEMAD nº 001/2022.

7.2. Para esta aquisição/contratação indicamos a utilização do orçamento sigiloso, conforme prerrogativa estabelecida no Art. 24 da Lei 14.133/2021.

7.3. Busca-se através do orçamento sigiloso a majoração da assertividade pela Administração, na escolha da contratada que sabendo dos riscos e complexidade do objeto, apresente proposta dentro da sua realidade para que tenha capacidade de honrar os compromissos assumidos na fase licitatória.

7.4. A não divulgação do orçamento objetiva evitar que as propostas/lances gravitem em torno do orçamento fixado pela administração. Essa medida deve se mostrar particularmente eficaz quando houver a ocorrência de lances fechados, pois, sem as balizas dos outros licitantes e do orçamento da administração, o competidor deve, já nessa etapa, oferecer um preço realmente competitivo e dentro do limite de sua capacidade de executar a avença com uma lucratividade adequada. Caso assim não proceda, esse competidor corre o risco de ser desclassificado sem a possibilidade de apresentar outra proposta mais competitiva, de acordo com os critérios que regem a apresentação de lances fechados.

7.5. Amplia-se dessa forma, a competitividade do certame e propicia-se melhores propostas para administração. Desta feita, a não divulgação do orçamento obriga os licitantes a efetivamente analisarem sua estrutura de custos para daí elaborarem suas propostas. Espera-se, pois, a apresentação de propostas mais realistas economicamente.

7.6. Orçamento previamente estimado para a contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento da licitação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - Com base nas informações do levantamento de mercado, esta equipe de planejamento concluiu pela contratação, conforme especificações e requisitos descritos a seguir:

8.1. Objeto: Pedido de compra para de fornecimento de refeições, tipo almoço e lanche, destinadas aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias "D" das campanhas vacinais, por um período de 12 (doze) meses.

8.1.1. Descrição do Objeto:

a) Para critérios de contratação estabelecemos a divisão em Grupos:

GRUPO	DESCRÍÇÃO/ESPECIFICAÇÃO
1	Refeição tipo - Almoço
2	Refeição tipo - Lanche

a') Cada grupo é subdivido em 07 (sete) itens, cada item compreende uma região de abrangência do município de Goiânia.

8.1.2. Composição:

8.1.2.1. Grupo 1 – Refeição tipo Almoço

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

8.1.2.2. Grupo 2 – Refeição tipo Lanche

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

8.1.3. Descrição:

8.1.3.1. Grupo 1 – Refeição tipo Almoço

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

VIII	Descartável		
	Talheres (garfo, faca e colher de refeição)	Unidade	01 de cada
	Guardanapo	Unidade	01

8.1.3.2. Grupo 2 – Refeição tipo Lanche

Alimentos	Porção individual por período
I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hambúrguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou queijo etc.) OU	
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) OU	
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc. (industrializados)	
II) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta ou Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREALIS	
Maçã ou banana ou mexerica, etc. OU	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade (aproximadamente 25 g)
IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geleia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

8.2. Modelo de Execução do Objeto:

8.2.1. O fornecimento do objeto se dará através do descrito abaixo:

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

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	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

9.JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. A licitação para contratação de que trata o objeto (fornecimento de refeições tipo almoço e lanche, destinadas aos servidores que atuarão 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.

10.DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

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

11.PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

11.1. Capacitar servidores para acompanhar a aquisição e fiscalizar a execução do contrato.

12.CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1. Conforme levantamento realizado junto aos sistemas administrativos e aos processos de contratação em trâmite na Secretaria Municipal de Saúde, não foi identificada a existência de procedimento licitatório em andamento, tampouco contrato vigente, que contemple o fornecimento do objeto ora demandado. Tal constatação reforça a necessidade da presente contratação, a fim de assegurar o atendimento regular das demandas institucionais, evitando desabastecimento e comprometimento das atividades da Pasta.

13.DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

13.1. Deve-se considerar o impacto ambiental analisando todo o ciclo de vida do produto, desde o plantio da matéria-prima até o descarte final, com o objetivo de minimizar o dano ambiental e promover o desenvolvimento sustentável. A contratação deve incentivar e obedecer à implementação de política de responsabilidade socioambiental no setor privado e seguir as orientações contidas na Instrução Normativa SLTI/Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão nº 01/2010 e no Guia

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. Tendo em conta as informações contidas neste estudo, a equipe de planejamento declara viável a contratação para fornecimento de refeições (tipo almoço e lanche) destinadas aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização com o critério de julgamento pelo Menor Preço por Item e modo de disputa Aberto, visto que esta solução oferece flexibilidade, agilidade, economia de escala e maior controle sobre os gastos públicos. A Administração Pública, ao adotar essa modalidade de contratação, assegura o cumprimento da legalidade, imparcialidade, moralidade, publicidade, transparência, competitividade, eficiência na fiscalização e economicidade.

20. ANEXO VII – MODELO DE PROPOSTA

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 90031/2025 - SRP.

Prezados Senhores,

____ (nome da empresa) ____, CNPJ/MF n.º ____, sediada ____ (endereço completo) ____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o fornecimento de(s) material(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).

Item	Quant.	Especificação do objeto	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)

O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação que:

A proposta comprehende 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

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 procura pública ou particular com poderes para tal investidura.

21. ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº xxxx/20xx

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, COM INTERVENIÊNCIA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SMS, E A EMPRESA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, NAS SEGUINTE 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, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n.º XXXXXXXXXXXXXXXXX e do CPF sob o n.º XXXXXXXXXXXXXXXXX, com poderes constituídos por meio do Decreto nº. 4.562 de 02/10/2023, a seguir denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, 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 avançado, e celebram por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, Lei complementar nº 123/2006 e demais legislações pertinentes, o contrato XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, conforme Termo de homologação datado de xx de xxxx de 20xx e especificações do Edital do Pregão Eletrônico Nº 90031/2025 e seus anexos, Processo nº 25.29.000024431-1, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Contratação de empresa para fornecimento de refeições **tipo almoço e lanche**, incluindo preparo e distribuição, visando atender aos servidores que atuarão nas Ações de Imunização promovidas pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS), durante os Dias "D" das campanhas vacinais, por meio da realização de procedimento de Licitatório, na modalidade **Pregão**, de Pregão sob forma **Eletrônica**, com adoção do critério de julgamento pelo **Menor Preço Por Item, modo de disputa Aberto**, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades 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. Descrição do Objeto

Grupo	Descrição	Quantidade total de pessoas/ano	Valor unitário - R\$	Valor Total - R\$
1	Refeição tipo - Almoço	6.000		
2	Refeição tipo - Lanche	12.000		

a) Para critério de contratação estabelecemos a divisão em grupos conforme descrito no Item 1.1. deste Termo de Referência:

b) **Para o valor estimado deverá ser considerado o consumo individual** e deverão estar em conformidade com o serviço a ser ofertado, com o objeto licitado e o atendimento de todas as condições previstas no Edital e seus anexos.

1.3.1. Composição do objeto

Grupo 1:

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

Grupo 2

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

1.3.2. Descrição dos produtos e porcionamentos

Grupo 1

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

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

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

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

d) 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;

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

f) 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 5.2.2, ou seja, a porção de arroz (200g) somada com a porção da carne (120g/150g);

g) O feijão utilizado deverá ser o feijão carioca, tipo 1;

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

i) A sobremesa permitida é: bombom de marca de 1^a linha, individualizados de aproximadamente 20 g cada;

j) O refrigerante deverá ser de marca de 1^a linha;

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

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

Grupo 2

Alimentos	Porção individual por período
I) OPÇÕES DE PÃES, QUITANDAS e etc	
Pão recheado (recheados com patê de frango, hambúrguer, mussarela e/ou presunto com manteiga ou requeijão etc.) OU	
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) OU	100g
Mini Pães, Biscoito (bolacha), Bolinho (sabores), Cookies e etc. (industrializados)	
II) BEBIDAS	
Água mineral sem gás, refrigerada	01 unidade (500ml)
Suco de néctar de fruta ou Leite achocolatado, refrigerado.	200 ml
III) FRUTA/ BARRA DE CEREAIS	
Maçã ou banana ou mexerica, etc OU	01 unidade média
Barra de cereais	01 unidade (aproximadamente 25 g)
IV) DESCARTÁVEIS e SACHÊS	
Guardanapo de papel	01 unidade
Manteiga e geleia (morango ou goiaba)	01 unidade cada (sachê)
Faca descartável	01 unidade

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

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

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

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

e) Água mineral deverá ser entregue em embalagem original de 500 ml;

f) O leite achocolatado e o suco de néctar de fruta deverão ser de marca de 1^a linha;

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

h) Será fornecida fruta **OU** barra de cereais;

i) A fruta deverá ser higienizada;

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

k) O sachê de manteiga e sachê de geleia deverá apresentar de 10 a 15 g;

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

1.3.3. Sobre o cardápio:

a) Deverá ser elaborado um cardápio, pelo responsável técnico da Contratada e submetido à apreciação desta Diretoria, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias de sua utilização. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que com prévia anuência e mediante justificativa da Contratada;

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

c) Na elaboração do cardápio deverão ser observados a sazonalidade dos produtos, os hábitos alimentares e características dos comensais;

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

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

d'') No mesmo dia ou dia posterior, no caso do lanche;

e) O cardápio deverá ser único para todos atendidos no dia.

1.3.4. Especificações de produção e armazenamento do Grupo 1:

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

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

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

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

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

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

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

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

Grupo 1

Preparação	Embalagem
Preparações quentes (Prato protéico+Guarnição+Acompanhamentos)	<p>a) Porcionar em marmita térmica (tipo poliestireno expandido) descartável, própria para acondicionamento de alimentos, com quatro divisórias e tampa;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Acondicionar as marmitas lacradas em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.</p>
Preparação fria (Salada)	<p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.</p>
Fruta ou chocolate	<p>Fruta inteira: maçã, banana e mexerica</p> <p>a) Higienizar as frutas individualmente conforme legislação;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>Fruta picada: melancia, melão, abacaxi e mamão</p> <p>a) Porcionar em pote plástico descartável com tampa, com capacidade para 300 ml;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>d) Acondicionar os potes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.</p>
Bebida (Refrigerante)	<p>Bombom:</p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar individualmente, embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>b) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados.</p> <p>a) Entregar nas embalagens originais, higienizar as latas individualmente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos, lacrado;</p> <p>c) Agrupar de 05 (cinco) em 05 (cinco) unidades, em sacos plásticos atóxicos, lacrados;</p> <p>d) Acondicionar os refrigerantes em caixas térmicas (tipo Hot Box/Isobox), para o transporte e distribuição até o término do consumo, em conformidade com a norma sanitária vigente com gelox ou similar. As caixas térmicas deverão ser recolhidas após as 15:00 horas do dia do evento.</p>
Utensílios descartáveis e Sachês (colher, garfo, faca e guardanapo)	<p>a) O conjunto de utensílios descartáveis é formado por 01 colher descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável e 01 guardanapo de papel. Todos de material resistente;</p> <p>b) Embalar em filme PVC ou em saco plástico atóxico para alimentos lacrado, de forma a garantir as condições de higiene e manuseio;</p> <p>c) Deverá ser embalado com o sachê de sal e azeite/molho para salada.</p>

Grupo 2:

a) 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;

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

c) O cardápio dos lanches deverá ser único para todos atendidos;

d) A CONTRATADA deverá entregar a ficha técnica/rotulagem de todos os produtos;

e) As refeições deverão ser entregues acondicionadas em embalagem descartável conforme segue abaixo:

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

f) Sugestões de kits lanches: Os kits poderão ser embalados com as seguintes opções:

f') 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);

f") 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);

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

f''') Quitandas (01 unidade) + 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);

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

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

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

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

1.3.1. O fornecimento do objeto se dará através do descrito abaixo:

- a) Início da execução do objeto: A licitante deverá iniciar o fornecimento a partir do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento;
- b) A entrega do objeto deverá ser realizada rigorosamente as **11:00 horas** para o **Grupo 1 (almoço)** e as **07:00 horas/13:00 (lanche da manhã/lanche da tarde)** para o **Grupo 2**. Para ambos os grupos 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	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

- c) Efetuar a entrega dos bens em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância dos requisitos técnicos e da proposta, acompanhado do respectivo comprovante de entrega;
- d) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- e) O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de **30 (trinta) minutos**, o produto com avarias ou defeitos;
- f) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto desta solicitação;
- g) Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- h) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas; 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;
- i) 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;
- j) 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;
- k) Manter os **empregados dentro do padrão** de higiene recomendado pela legislação vigente;
- l) Manter, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento do objeto, permanentemente **profissional (is) responsável (is) técnico no (s) dia (s) do (s) fornecimento (s) para caso ocorra à necessidade de substituição imediata de produtos que apresentarem alguma inadequação (bolo danificado, líquido vazado, fruta amassada, embalagem violada, biscoito quebrado, falta de algum produto, marmite vazada e etc.)**;
- m) 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;
- n) Coletar **amostras** de todas as preparações servidas no dia do evento, mantendo-as pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas;
- o) Apresentar à Contratante, até **03 (três) dias úteis após o fornecimento**, os comprovantes de entrega, para conferência e posterior emissão de nota fiscal;

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados a partir da publicação de seu extrato no PNCP – Portal Nacional de Contratações Públicas, na forma do art. 105 da Lei 14.133/2021.

2.2. Para que haja o devido controle do prazo de vigência contratual, deverá ser anexado aos autos cópia da publicação do extrato contratual no PNCP e no sítio eletrônico oficial da administração.

2.3. O prazo de vigência poderá ser prorrogado, nos termos do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

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 2025, na classificação nº 2025.2150.10.301.0093.2781.33903000.107.8

5. CLÁUSULA QUINTA – MEDAÇÃO E PAGAMENTO

5.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal, pelo(a) responsável pelo acompanhamento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta;

5.2. 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 30 (trinta) minutos, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

5.3. 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 pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento;

5.4. 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;

5.5. 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;

5.6. Recebida a Nota Fiscal, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período;

5.7. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal apresentada, expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- A. A data da emissão;
- B. Os dados do contrato e do órgão contratante;
- C. O período respectivo de execução do contrato;
- D. O valor a pagar; e
- E. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.8. Havendo erro na apresentação da nota fiscal, 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;

5.9. 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;

5.10. Constatando-se, situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (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;

5.11. 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;

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

5.13. 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;

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

5.15. 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;

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

5.17. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável. 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;

5.18. 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;

5.19. No caso de atraso de pagamento pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo previsto para pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária;

5.19.1. Não constitui atraso, a interrupção justificada do pagamento, ou seja, quando decorrer de irregularidades causadas pela contratada.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. Os preços praticados serão fixos e irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data do orçamento estimado pela Administração (16/07/2025), nos termos do Art. 25, § 7º da Lei 14.133/2021;

6.2. Após o interregno de um ano, condicionado ao pedido da CONTRATADA, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice de Preços Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA, medido pelo IBGE, do período).

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

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

6.5. Se, juntamente do reajuste, 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).

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não será exigida a Garantia da contratação pela Contratante, conforme prerrogativa disposta no Art. 96. Da Lei 14.133/2021 “A critério da autoridade competente, em cada caso, poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantia nas contratações de obras, serviços e fornecimentos”

8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 8.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021 e os Decretos Municipais nº 966/2022 e nº 967/2022, onde cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
- 8.2.** 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;
- 8.3.** Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por meio de Portaria, com a nomeação de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência, responsáveis pelo pedido, para atuar como fiscais do contrato, e de servidores da Superintendência/Diretoria/Gerência para exercer a função de gestor(a) do contrato;
- 8.4.** 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;
- 8.5.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
- 8.6.** Após a assinatura do contrato 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 execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros;
- 8.7.** 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.8.** 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, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.9.** O fiscal do contrato anotará 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/ Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.10.** 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 (Decreto nº 963, de 2022, Capítulo III Seção IV/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.11.** 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 (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.12.** O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato (Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.13.** O gestor e fiscal do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais (Decreto nº 963, de 2022/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.14.** 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.15.** 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/ Instrução Normativa CGM 02, de 2018);
- 8.16.** 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. (Decreto nº 963 de 2022);
- 8.17.** 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. (Decreto 963 de 2022).

9. CLÁUSULA NONA – ALTERAÇÕES

- 9.1.** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.2.** O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 9.3.** As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante.
- 9.4.** Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 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.** Efetuar os pagamentos relacionados ao fornecimento, execução e/ou prestação dos serviços indicado no objeto.
- 10.1.2.** Fornecer todos os esclarecimentos e informações necessárias ao fiel cumprimento do Contrato, dirimindo as dúvidas e orientando em todos os casos de omissão.
- 10.1.3.** Notificar a CONTRATADA por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no fornecimento ou na execução dos serviços.
- 10.1.4.** 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.
- 10.1.5.** 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.
- 10.1.6.** 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.
- 10.1.7.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços realizados em desacordo com o Termo de Referência, edital de licitação e legislação vigente.
- 10.1.8.** Permitir o acesso dos empregados da empresa CONTRATADA às dependências da Secretaria de Saúde para tratar de assuntos pertinentes aos serviços contratados.
- 10.1.9.** Notificar, por escrito, a CONTRATADA, quando da aplicação de eventuais penalidades, garantido o contraditório e a ampla defesa.

10.2. A CONTRATADA obriga-se a:

10.2.1. Prestar os serviços objeto do contratado, conforme demanda da **CONTRATANTE**, obedecendo às especificações, prazos e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico N° 90031/2025 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. A **CONTRATADA** será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

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 nº 14.133/21;

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;

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 – REPACTUAÇÃO

11.1. A concessão de reajustamento ocorrerá após o transcurso do prazo de 01 (um) ano da data do orçamento estimado pela Administração, mediante aplicação do INPC do IBGE relativo ao período decorrido entre a referida data e a data da efetiva concessão do reajuste.

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

11.3. Os valores reajustados incidirão sobre as parcelas executadas após o prazo de que cuida o item 11.1.

11.4. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços será realizada por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

11.5. O reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de requerimento do fornecedor quando visar recompor o preço que se tornou insuficiente, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do futuro contrato.

11.6. O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do futuro contrato, nas hipóteses do art. 124, II, “d”, ou do art. 135 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, deverá ser formulado pelo interessado no prazo máximo de um ano do fato que o ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei Federal nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002.

11.7. O requerimento de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021, sob pena de preclusão.

11.8. O Município de Goiânia, no prazo máximo de 01 (um) mês, prorrogável por igual período mediante justificativa, responderá a eventuais pedidos de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato apresentado pelo fornecedor (art. 92, inciso XI, c/c 123, parágrafo único da Lei nº 14.133, de 2021).

11.9. O processo de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro em favor do Município de Goiânia deverá ser instaurado quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no Contrato.

11.10. Quando da formalização do reajuste ou da repactuação, deverão ser observadas as disposições contidas no Decreto Municipal nº 5.201/2023, cabendo à **CONTRATADA** apresentar os documentos exigidos

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante ou o contratado que incorra em infrações, apuradas em regular processo administrativo de responsabilização, se sujeita às respectivas sanções, nos termos dos arts. 155 e 156 da Lei federal nº 14.133, de 2021, bem como dos Decretos Municipais nº 966/2022 e 967/2022.

12.2. 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 e com o Município e descredenciamento no Registro Cadastral de Fornecedores Pessoas Físicas e Jurídicas da Administração Pública Municipal, de que trata o art. 156, §4º, da Lei n. 14.133/2021 e art. 9º, §3º, do Decreto 966/2022, pelo prazo de até 03 (três) anos.

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.3. A sanção de advertência será aplicada nas seguintes hipóteses:

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

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

12.4. 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.

12.5. 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 aplicado multa de mora de 0,5% (cinco décimos percentuais) ao dia, cumuláveis até o 15º (décimo quinto) dia de atraso, a ser calculado sobre o valor da parcela entregue ou executada em desconformidade com o prazo previsto no contrato, podendo ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas.

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

12.6. 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:

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

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

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

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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.

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

12.10.1. 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;

12.10.2. Der causa à inexecução total do contrato;

12.10.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

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

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

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

12.11. A sanção prevista no subitem 13.10, impedirá o sancionado de licitar ou contratar no âmbito da administração pública direta e indireta do Município de Goiânia, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

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

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

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

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

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

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

12.13. 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.

12.14. 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 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

13.1. 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. 6º, LGPD);

13.2. 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;

13.3. 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 enquadrem no disposto no artigo 16, I da Lei Geral de Proteção de Dados. (art. 15, LGPD).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

14.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

14.1.1. 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. 139 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Termo de Contrato;

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

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

14.1.1.3. 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;

14.1.1.4. III - execução da garantia contratual.

14.1.1.5. IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

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

14.3. Aplica-se à extinção do contrato a seção VI da IN nº 04/2022/SEMAP.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO GESTOR DO CONTRATO

15.1. 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.

16.CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. 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 II da Lei nº 14.133/2021.

17.CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA APRECIAÇÃO DA CGM

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

18.CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VINCULAÇÃO

18.1. Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do Pregão Eletrônico N° 90031/2025 e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

19.CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. 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 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.

20.CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA APRECIAÇÃO DO TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DE GOIÁS

20.1. 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;

21.CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

21.1. 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.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1._____
CPF

2._____
CPF

Goiânia, 28 de outubro de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Gaspar Machado Pellizzer, Secretário Municipal de Saúde**, em 28/10/2025, às 17:21, 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 8391284 e o código CRC DB867767.

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