



Sete Lagoas, 30 de outubro de 2023.

### INFORMAÇÕES GERAIS

**Processo Licitatório:** 184/2023

**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 151/2023

**Objeto:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (MARMITEX) PARA ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES, NAS UNIDADES DE SAÚDE DA SMS.

**Local de realização da licitação:** <https://licitar.digital>

**Início de recebimento das propostas:** 01/11/2023 às 17h:00min (Horário de Brasília)

**Limite de recebimento das propostas:** 16/11/2023 às 08h:00min (Horário de Brasília)

**Data de abertura das propostas e início do certame:** 16/11/2023 às 08h:00min (Horário de Brasília)

**Contato e esclarecimentos:** [edital.saude@setelagoas.mg.gov.br](mailto:edital.saude@setelagoas.mg.gov.br)

PARA QUE O INTERESSADO RECEBA QUAISQUER AVISOS E/OU ALTERAÇÕES RELATIVOS À ESTA LICITAÇÃO, ESTE DEVE ADQUIRIR O EDITAL ATRAVÉS DO SITE OFICIAL DO MUNICÍPIO, [www.setelagoas.mg.gov.br](http://www.setelagoas.mg.gov.br), OU PELO SITE DE LICITAÇÕES DA LICITAR DIGITAL, <https://licitar.digital>. CASO O EDITAL SEJA RETIRADO NA SEDE DA SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS E CONTRATOS, SITUADA NA RUA PROF. TEIXEIRA DA COSTA, Nº 87 – CENTRO DE SETE LAGOAS/MG – CEP: 35.700-028, O INTERESSADO DEVERÁ INDICAR CPF OU CNPJ, NOME OU RAZÃO SOCIAL E E-MAIL, A SEREM CADASTRADOS NO SISTEMA.

**EDITAL EM CONFORMIDADE COM A LEI COMPLEMENTAR 123/2006 E SUAS ALTERAÇÕES  
POSTERIORES.**



## PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS/MG**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, Órgão Gestor do Sistema Único de Saúde - Sete Lagoas/**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, inscrito no CNPJ sob o nº 00.634.997/0001-31, torna público o **Processo Licitatório nº 184/2023 – Pregão Eletrônico nº 151/2023**, tipo de julgamento por “MENOR PREÇO POR LOTE”, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (MARMITEX) PARA ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES, NAS UNIDADES DE SAÚDE DA SMS**, no dia **16/11/2023 às 08h:00min**, nos termos da lei 8.666/93. O Pregoeiro designado iniciará a sessão pública na data e horário em epígrafe.

### 1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. A sessão pública será realizada na Plataforma de Licitações **LICITAR DIGITAL**, através do endereço eletrônico <https://licitar.digital>.

1.1.1. Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações, o qual poderá ser realizado em <https://licitar.digital>.

1.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio, designados por portaria anexa aos autos do processo.

1.3. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site oficial do Município de Sete Lagoas, [www.setelagoas.mg.gov.br](http://www.setelagoas.mg.gov.br), na Plataforma de Licitações **LICITAR DIGITAL**, <https://licitar.digital>, e também no prédio sede da Superintendência de Compras e Contratos, situada na rua Prof. Teixeira da costa, nº 87 – Centro de Sete Lagoas/MG – CEP: 35.700-028.

1.3.1. Em que pese que os valores estimados não estejam discriminados no corpo deste Edital, bem como marcados como sigilosos no sistema eletrônico, os mesmos estão disponíveis para consulta nos autos do processo, bastando o interessado solicitar, através de pedido de esclarecimento, pelo e-mail [edital.saude@setelagoas.mg.gov.br](mailto:edital.saude@setelagoas.mg.gov.br), dentro do prazo contido no item 6.2.

1.3.2. A discriminação da estimativa contendo os valores unitários, bem como pesquisa de preços realizada, encontra-se disponível para consulta nos autos do processo.

1.4. Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como errata, adendo, suspensão ou revogação, deverá ser consultada pelos pretendentes licitantes no endereço eletrônico <https://licitar.digital>, e/ou no site oficial do Município de Sete Lagoas, [www.setelagoas.mg.gov.br](http://www.setelagoas.mg.gov.br) e/ou no DOM - Diário eletrônico Oficial do Município.

1.5. A Administração não se responsabilizará caso o pretendo licitante não acesse o e-mail informado ou não visualize a alteração nos locais supracitados, conseqüentemente desconhecendo o teor dos Avisos publicados.

### 2. DO AMPARO LEGAL

2.1. A presente Licitação será regida pela da Lei nº. 8.666/93, Lei nº. 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, 147/2014, Decreto nº. 3.555/2000, Decreto 7.892/2013, Decreto nº. 4.358 de 05/09/2002, Lei nº. 8.078/90, Decreto Municipal nº 4327/2011, Lei Municipal nº 7.951/2010, Decreto Municipal 5.569/2016, Decreto Municipal 5.639/2017, Decreto 10.024 de 20/09/2019, e respectivas alterações.



### 3. DO OBJETO

3.1. O objeto desta licitação consiste na **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (MARMITEX) PARA ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES, NAS UNIDADES DE SAÚDE DA SMS**, conforme especificações contidas no Anexo I.

### 4. DOS ANEXOS

4.1. Integram este instrumento convocatório os seguintes anexos:

- ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES
- ANEXO II MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
- ANEXO III CHECK LIST BASEADO NA RDC 216/04 E RDC 50/02
- ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO

### 5. REFERÊNCIA DE DATA E HORA

5.1. Todas as referências de data e hora constantes no presente edital, no aviso e na sessão pública de licitação observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas na documentação relativa ao certame.

### 6. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

6.1. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser encaminhados diretamente pela plataforma de licitações – <https://licitar.digital> > edital PE XX/2023 > esclarecimentos.

6.1.1. Caso haja alguma dúvida de como proceder, nossos contatos são (31) 3774-9916 ou (31) 3771-5435.

6.1.1.1. O horário de atendimento é de 08h00min. às 11h30min e de 13h00min às 16h30.

6.2. As impugnações e esclarecimentos deverão ser encaminhadas em até **03 (três) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, sendo que qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o Ato Convocatório deste Pregão, devendo protocolizar o pedido diretamente pelo site <https://licitar.digital>, no local específico dentro do processo licitatório em análise - cabendo à Comissão decidir sobre a petição no prazo de **02 (dois) dias úteis**.

6.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste edital, por falhas ou irregularidades, o proponente/licitante que não o fizer até o **terceiro dia útil** que anteceder à data de realização da sessão pública do Pregão, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

6.4. A impugnação feita tempestivamente pelo proponente/licitante não o impedirá de participar do Certame.

### 7. ESPECIFICAÇÕES DO PREGÃO

7.1. O presente Pregão terá como vencedor o licitante que apresentar **MENOR VALOR GLOBAL POR LOTE.**

7.2. O contrato terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse da Administração.

7.3. A partir da publicação do edital, a licitante se obriga a cumprir, na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeita, inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.



**7.4.** Homologado o resultado da licitação, os fornecedores classificados serão convocados para assinar o Contrato, na Superintendência de Compras e Contratos Administrativos, no prazo de cinco dias contados da convocação por meio de correio eletrônico.

**7.5.** É facultado à administração, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

**7.6.** O Contrato implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, depois de cumpridos os requisitos de publicidade.

**7.7.** A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

**7.8.** A contratação com o licitante declarado vencedor será formalizada pelo órgão interessado por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

**7.9.** A despesa deste processo licitatório correrá por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s) nº

**32599/2023 – 13.01.10.302.2076.2613.33390390000000.1600000**

**32597/2023 – 13.01.10.302.2076.2610.33390390000000.1600000**

## **8. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**8.1.** Poderão participar deste Pregão as empresas legalmente constituídas e que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos neste Edital e seus Anexos.

**8.2.** Não poderão participar do presente certame a empresa:

**8.2.1.** Empresa suspensa de participar de licitação e impedida de contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

**8.2.2.** Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

**8.2.3.** Empresa impedida de licitar e contratar com o Município, durante o prazo da sanção aplicada;

**8.2.4.** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, em razão do disposto no art. 72, § 8º, V, da Lei nº 9.605/1998;

**8.2.5.** Empresa proibida de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/1992;

**8.2.6 -** Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993;

**8.2.6.1.** Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/1993 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.

**8.2.7.** Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

**8.2.8.** Empresa cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

**8.2.9.** Empresa que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão ou incorporação;

**8.2.9.1.** Será admitida a participação, mediante apresentação de Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Falência, desde que acompanhada da homologação, pelo juízo competente, do plano de



recuperação judicial demonstrada a viabilidade econômica e financeira da licitante, nos termos do art. 53, incisos I e II c/c art. 58 ambos da Lei nº 11.101, de 2005.

**8.2.10.** Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

**8.2.11.** Consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

**8.3.** Os licitantes deverão estar previamente cadastrados na plataforma de licitações LICITAR DIGITAL, o qual poderá ser realizado em <https://licitar.digital>.

**8.3.1.** O Município de Sete Lagoas não cobra taxa para participação, contudo, a plataforma utilizada possui custos e cobra dos participantes taxa para ressarcimento de suas despesas, devendo o interessado verificar diretamente com a LICITAR DIGITAL os valores por ela cobrados.

**8.4.** A observância das vedações supra é de inteira responsabilidade da licitante que, pelo descumprimento, se sujeita às penalidades cabíveis.

## **9. DO CREDENCIAMENTO**

**9.1.** O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

**9.2.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados na participação do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas através do sítio da Plataforma de Licitações da LICITAR DIGITAL (<https://licitar.digital>).

**9.3.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como, seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Sete Lagoas – Fundo Municipal de Saúde, ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido do acesso.

**9.4.** O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

**9.5.** A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando data e horário limite estabelecido.

**9.6.** O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

**9.7. COMO CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO, A LICITANTE ASSINALARÁ “SIM” OU “NÃO” EM CAMPO PRÓPRIO DO SISTEMA ELETRÔNICO, RELATIVO ÀS SEGUINTE DECLARAÇÕES:**

**9.7.1.** Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, cumpro plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital e que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a minha habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posterior.

**9.7.2.** Declaro para fins do disposto no inciso V do art. 27, da Lei nº 8.666/93, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo



menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

**9.7.3.** Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

**9.7.4.** Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, 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/88.

**9.7.5.** Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 9º da lei 8666/93.

**9.7.6.** Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

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

**9.9.** As declarações no sistema substituem as declarações convencionais, tendo o mesmo poder e validade, devendo ser honradas como tais.

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

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

**10.1.1.** A especificação da proposta deverá atender fielmente ao solicitado no edital, e os preços deverão ser expressos em reais, com no máximo 02 (duas) casas decimais (ex. R\$ 0,01).

**10.1.2.** Nos casos em que valor ofertado esteja com mais de 02 (duas) casas após a vírgula, as demais serão automaticamente desprezadas pelo Pregoeiro, sendo que tanto o valor global quanto o valor unitário serão arredondados para baixo.

**10.1.2.1.** Entende-se como valor ofertado a proposta comercial e/ou o lance ofertado.

**10.1.3.** Após a homologação do processo, não serão aceitos pedidos de cancelamento de proposta cuja motivação seja a diferença entre o valor ofertado e o valor arredondado.

**10.1.4** Caso a licitante não anexe a proposta assinada, este, sagrando-se vencedor, deverá anexar a proposta final, conforme convocação por parte do Pregoeiro.

**10.2.** O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha intransferíveis.

**10.3.** As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

**10.4.** Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**10.5.** Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;



- 10.6.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 10.7.** Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 10.8.** Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, se houver, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances no prazo definido pelo pregoeiro, de no mínimo 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação, podendo ser prorrogado.
- 10.9.** 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.
- 10.9.1.** Nestes casos, a licitante deverá encaminhar a documentação original ou a cópia autenticada exigida, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data da solicitação do pregoeiro, via sistema.
- 10.10.** Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 10.11.** Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 10.12.** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 10.13.** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

## **11. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

- 11.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 11.1.1.** Valor unitário e total do lote e seus itens;
- 11.1.2.** Marca dos produtos ofertados, caso no Termo de Referência haja coluna para tal.
- 11.1.3.** Modelo dos produtos ofertados, caso no Termo de Referência haja coluna para tal.
- 11.1.4.** Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável: modelo, prazo de garantia etc.
- 11.1.5.** Nos casos em que no Termo de Referência haja coluna para marca e/ou modelo, caso aconteça da licitante omitir a marca e/ou modelo do produto neste campo e este fato não implique em impedimento da continuação do certame, após a fase de lances, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta anexa ao lote/item e, caso nesta também não contenha a menção de marca e/ou modelo, a licitante será desclassificada.
- 11.2.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam à Contratada.
- 11.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens ou serviços.



11.4. 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.

11.5. O prazo de validade da proposta é fixado em 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação, mesmo quando este não estiver expresso na proposta anexada.

11.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas.

11.7. No caso de alguma inconsistência no descritivo dos itens entre o Edital e o constante na plataforma do pregão Eletrônico, deverá ser considerado o descritivo do Edital.

11.8. Os documentos listados no item da HABILITAÇÃO deverão ser anexados no sistema juntamente com a proposta, previamente à abertura da sessão pública e sua ausência ensejará em desclassificação.

## 12. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

**12.1. Os licitantes deverão anexar ao sistema, nos termos deste Edital, juntamente com a PROPOSTA, A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, ANTES DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA, a seguir informada:**

### 12.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

12.2.1. Registro comercial no caso de firma individual;

12.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e última alteração (se houver) em vigor, devidamente registrado, **onde se possa identificar o administrador**, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

12.2.3. Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

12.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12.2.5. Documento de identificação oficial e cadastro de pessoa física do representante legal e/ou procurador.

### 12.3. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

12.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoal Jurídica, através do cartão do **CNPJ**, que também poderá ser utilizado para fins de comprovação do enquadramento como Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

12.3.2. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à dívida Ativa da União e prova de regularização perante o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS**, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014;

12.3.3. Prova de **regularidade fiscal para com a Fazenda Pública Estadual;**

12.3.4. Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Pública Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da Lei;

12.3.5. Prova de regularidade fiscal perante ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF - FGTS**), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;



**12.3.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) e/ou, no caso de estarem os débitos garantidos por penhora suficiente ou com a exigibilidade suspensa, será aceita a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas, que tenha os mesmos efeitos da **CNDT**;

**12.3.7.** Serão aceitas certidões com status “Positiva com Efeito de Negativa”

**12.3.8.** A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

**12.4. QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

**12.4.1. Certidão Negativa de Falência ou em Recuperação Judicial**, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, expedida no prazo máximo de 90 (noventa) dias da data prevista para Sessão ou a vigência que constar no documento, de acordo com o inciso II do artigo 31 da Lei 8.666/93. (Será admitida a apresentação de Certidão Positiva de Recuperação Judicial ou Extrajudicial e Falência, desde que acompanhada da homologação, pelo juízo competente, do plano de recuperação judicial demonstrada a viabilidade econômica e financeira da licitante, nos termos do art. 53, incisos I e II c/c art. 58 ambos da Lei nº 11.101, de 2005).

**12.4.2. Balanço Patrimonial** e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa ou balanço de abertura, no caso de empresa recém-constituída, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, mas admitida a sua atualização por índices oficiais.

**12.4.2.1.** Empresas sujeitas a Escrituração Contábil Digital – ECD, deverão apresentar cópias do balanço patrimonial do último exercício social acompanhado da respectiva Demonstração do Resultado do Exercício – DRE, Termos de Abertura e Encerramento e do Recibo de entrega, todos emitidos pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, dispensada qualquer outra forma de autenticação.

**12.4.2.2.** Empresas NÃO sujeitas a Escrituração Contábil Digital – ECD, deverão apresentar cópias reprográficas do Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício – DRE, devidamente acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento, todos extraídos do LIVRO DIÁRIO devidamente registrado/autenticado na Junta Comercial ou em Cartórios de Registro de Pessoas Jurídicas.

**12.4.2.3.** Empresas que apresentarem o Balanço Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício – DRE, constantes dos LIVROS DIGITAIS enviados às Juntas Comerciais para registro, deverão vir acompanhados do TERMO DE AUTENTICAÇÃO, emitido pela respectiva Junta Comercial do Estado.

**12.4.2.4.** Empresas regidas pela Lei 6.404 de 15 de dezembro de 1976 e alterações posteriores deverão apresentar seu Balanço Patrimonial devidamente publicado em Diários Oficiais.

**12.4.3. 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 e demais demonstrações contábeis do último exercício social e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;

II - Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e

III - Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$ .



Caso a empresa licitante apresente resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital social ou patrimônio líquido de, no mínimo, 10% do valor arrematado.

**12.5. QUANTO À CAPACIDADE TÉCNICA:**

**12.5.1.** No mínimo 01 (um) **Atestado de Capacidade Técnica**, em nome da empresa licitante fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão da empresa licitante para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação, qual seja: entrega de alimentação para pacientes hospitalares (atendendo os Lotes 1 e 2) e/ou entrega de alimentação (atendendo o Lote 2).

**12.5.1.1.** O(s) atestado(s) deverá(ão) conter:

- > nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente;
- > local e data de emissão;
- > dados para contato (e-mail e/ou telefone, etc.);
- > dados do signatário (nome, cargo, etc.).

**12.6. QUANTO À DOCUMENTAÇÃO ESPECIAL:**

**12.6.1.** Alvará Sanitário da empresa licitante, constando atividade pertinente ao objeto licitado, emitido pela Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade (para o Lote 1, deverá constar no alvará o atendimento à RDC 50/2002);

**12.6.2.** Certificado de vistoria sanitária de veículo, conforme legislação vigente, expedido pelo setor de vigilância sanitária competente, dentro do prazo de validade (caso o veículo não seja de propriedade da licitante, apresentar contrato de aluguel do mesmo).

**12.6.3.** Registro, em vigor, do responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), para responder pelo fornecimento de produtos para consumo humano (nutricionista com carga horária de 20 horas semanais), acompanhado de comprovação de vínculo, através de Contrato de trabalho; ou CTPS; ou Contrato Social (no caso de Sócio da empresa); ou Declaração de Compromisso, emitida pelo profissional, de que será o responsável técnico da licitante, caso esta sagre-se vencedora do certame.

**NOTAS:**

**a)** As certidões e demais documentos que não tenham o prazo de validade expresso em seu corpo, deverão ser apresentadas com no máximo 90 (noventa) dias da data de sua emissão, com exceção do Atestado de Capacidade Técnica, cuja validade é indeterminada.

**b)** A critério do pregoeiro, e independente da aceitação dos licitantes, serão admitidas diligências para o saneamento de falhas na documentação de habilitação, sob pena de inabilitação do primeiro classificado e aplicação da multa prevista no edital, podendo ser solicitada a documentação física para fins de conferência, sendo que esta deverá estar autenticada, por cartório competente, frente e verso, ou acompanhada dos respectivos originais, para verificação e autenticação por membro da Comissão Permanente de Licitação da Superintendência de Compras e Contratos Administrativos da Secretaria Municipal de Saúde de Sete Lagoas/MG.

**c)** A licitante será considerada inabilitada para competir pelos itens, descritos no Anexo I deste edital, que não estejam compatíveis com o "OBJETIVO SOCIAL" descrito no ato constitutivo da licitante.

**d)** O não atendimento de qualquer das condições aqui previstas poderá provocar a inabilitação do licitante vencedor.



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

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

**13.2.** O(a) Pregoeiro(a) poderá verificar as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas.

**13.3.** Também será desclassificada a proposta eletrônica que identifique o licitante.

**13.4.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**13.5.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

**13.6.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

**13.8.** O lance deverá ser ofertado de acordo com o tipo de licitação indicada no preâmbulo.

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

**13.10.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado (ou, no caso de percentual de desconto, superior ao último por ele ofertado) e registrado pelo sistema.

**13.11.** O licitante deverá observar no sistema 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.

**13.12.** Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final fechado.

**13.13.1.** A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos;

**13.13.2.** Vencido o prazo previsto no inciso anterior, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada;

**13.13.3.** Encerrada a recepção de lances, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superior àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo;

**13.13.4.** Na ausência de, no mínimo, 03 (três) ofertas nas condições de que trata o item 13.13.2, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo;

**13.13.5.** Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 13.13.2 e 13.13.3, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade;

**13.13.6.** Se não houver lance final e fechado classificado nos termos dos itens 13.13.2 e 13.13.3, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 13.13.4;



- 13.13.7.** Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a seleção daquela que atenda ao edital.
- 13.14.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 13.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor (**exceto na etapa de lance fechado, conforme item 13.13.3**), prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 13.16.** Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro.
- 13.17.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 13.18.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 13.19.** 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.
- 13.20.** 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.
- 13.21.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 13.22.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, o sistema identificará 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 artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006.
- 13.23.** 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.
- 13.24.** A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 3 (três) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 13.25.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas e empresas 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.
- 13.26.** 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 para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 13.27.** A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.



**13.28.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/93, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

**13.28.1.** produzidos no país;

**13.28.2.** produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

**13.28.3.** produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

**13.28.4.** produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

**13.29.** Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

**13.30.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

**13.32.** Quando houver apenas um item por lote, o sistema ao final da sessão de disputa automaticamente atualizará a proposta do fornecedor pelo melhor lance ofertado. No entanto quando se tratar de mais de um item por lote o Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie, através do sistema, 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.

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

#### **14. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

**14.1.** Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação à Estimativa presente nos autos.

**14.1.1.** A proposta vencedora, bem como documentos técnicos, se for o caso, será encaminhada ao setor responsável pela requisição do objeto, para que este dê parecer quanto à aceitabilidade do produto / serviço ofertado, sendo tal parecer com poder classificatório.

**14.2.** Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

**14.4.** O(A) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

**14.4.1.** O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo(a) Pregoeiro(a) por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo(a) Pregoeiro(a).



**14.5.** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

**14.5.1.** Se tratando de Lote, a desclassificação de um único item do lote implicará na desclassificação da proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.

**14.6.** Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no “**chat**” a nova data e horário para a sua continuidade.

## **15. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

**15.1.** Para julgamento, será adotado o critério de MENOR PREÇO, observados o valor máximo aceitável, os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital, bem como parecer técnico oriundo do setor requisitante do objeto.

**15.2.** O(A) Pregoeiro(a) anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após a fase de aceitação das propostas ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

**15.3.** Se a proposta de menor valor não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) poderá examinar a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**15.4.** No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

**15.5.** Poderão ser desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor, caso não seja possível sanar tais conflitos.

**15.6.** Poderão ser rejeitadas as propostas que:

**15.6.1.** Sejam incompletas, isto é, não conterem informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;

**15.6.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do(a) Pregoeiro(a).

**15.7.** Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição do bem.

**15.8.** Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

**15.9.** Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, bem como aprovação do corpo técnico do setor requisitante do objeto, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado e o objeto da licitação pela autoridade competente.

**15.10.** Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

## **16. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA FINANCEIRA (PROPOSTA FINAL)**



**16.1.** A PROPOSTA FINAL do licitante declarado vencedor será atualizada automaticamente pelo sistema de pregão eletrônico.

**16.1.1.** A proposta somente não será atualizada automaticamente quando houver mais de um item dentro do lote, cabendo ao fornecedor a atualização dos valores de sua proposta no prazo máximo de 02 (duas) horas, ou, em outro prazo informado pelo(a) Pregoeiro(a).

## **17. DO RECURSO**

**17.1.** O(A) Pregoeiro(a) declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de, no mínimo, 30 (trinta) minutos para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s), em campo próprio do sistema.

**17.2.** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto à LICITANTE VENCEDORA.

**17.3.** Havendo quem se manifeste, caberá ao(à) Pregoeiro(a) verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**17.3.1.** Nesse momento o(a) Pregoeiro(a) não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**17.3.2.** A falta de apresentação das razões de recurso, em campo próprio do sistema, também importará a decadência do direito de recurso e, via de consequência, a adjudicação do objeto da licitação à LICITANTE VENCEDORA.

**17.4.** A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**17.5.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

## **18. DA HOMOLOGAÇÃO**

**18.1.** Constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Secretário Municipal de Saúde de Sete Lagoas fará a adjudicação do objeto da licitação.

**18.2.** Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a ata ou contrato, devendo proceder com a devida assinatura no prazo de até 05 (cinco) dias úteis da convocação, podendo ocorrer de forma digital (assinatura digital com certificado) ou de forma física, na Superintendência de Compras e Contratos Administrativos no horário de 09h00 às 11h30 e 13h30 às 16h30.

**18.2.1.** Caso o adjudicatário não assine a ata ou contrato dentro do prazo estipulado no item 18.2, este estará sujeito às sanções previstas no Art. 64 da Lei 8.666/93, Art. 7º da Lei 10.520/02 e Art. 48, § 2º, do Decreto Federal 10.024/19.

**18.3.** É facultado à administração, quando a adjudicatária não formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos, convocar as demais licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições ofertadas pela adjudicatária.



## **19. DO CONTRATO**

**19.1.** Homologado o Processo Licitatório pela autoridade competente e assinado o Contrato a Secretaria Municipal de Saúde de Sete Lagoas/ MG publicará o resumo da ata no Diário eletrônico Oficial do Município de Sete Lagoas.

**19.2.** O Contrato será válido por 12 meses contados a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogada nos termos do art. 57 parágrafo 2º da lei 8.666/93, devendo ser publicado o resumo do mesmo.

**19.3.** Publicado o resumo do Contrato fica a Contratada obrigada a cumprir as cláusulas previstas e inicia-se o compromisso de fornecimento dos produtos.

**19.4.** O Contrato poderá ser alterado nos termos do art. 65 da lei 8.666/93, com as devidas justificativas.

**19.4.1.** Destaca-se que o contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

**19.4.2.** As compensações financeiras e penalizações, por eventuais atrasos de pagamentos, e descontos, por eventuais antecipações, serão acordadas entre as partes contratantes, de acordo com o preceituado pela legislação vigente.

**19.5.** Em caso de inexecução contratual total ou parcialmente a administração procederá a rescisão do contrato nos termos do art. 77 ao art. 80 da lei 8.666/93.

**19.6.** A Administração poderá ainda rescindir o contrato nos termos do art. 79 e seus parágrafos da Lei 8.666/93.

## **20. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO**

**20.1.** O Secretário Municipal de Saúde poderá anular ou revogar o presente processo licitatório:

**20.1.1.** por razões de interesse público;

**20.1.2.** por fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

**20.1.3.** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

**20.2.** A anulação do procedimento licitatório induz à da Ata de Registro de preço e do consequente Contrato

**20.3.** No caso de revogação ou anulação da presente licitação ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## **21. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1.** O pregoeiro, por razões de interesse público, poderá sanar erros ou falhas, relevar omissões ou erros formais observados na documentação e na proposta comercial, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

**21.2.** O não atendimento das exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta, durante a realização da sessão pública de licitação.

**21.3.** Os casos omissos neste edital serão resolvidos pelo pregoeiro.



**21.4.** Os licitantes assumem, única e exclusivamente, todos os custos com a preparação de documentação, propostas, participação da sessão pública de licitação e todos os demais procedimentos inerentes à conclusão do presente processo licitatório independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**21.5.** A homologação do resultado, pelo Secretário Municipal de Saúde do Município de Sete Lagoas, Autoridade Competente desta licitação, não implicará em direito à contratação.

**21.6.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Sete Lagoas/ MG, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Salete Ferreira S. de Jesus  
Superintendente de Compras e Contratos Administrativos



**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E DE ESPECIFICAÇÕES.**

**1. Objeto:** O objeto desta licitação consiste na **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO (MARMITEX) PARA ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES, FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES, NAS UNIDADES DE SAÚDE DA SMS**, conforme especificações contidas no Anexo I.

**1.1.** As especificações técnicas, bem como os demais critérios de aceitabilidade do objeto, são de inteira responsabilidade do setor requisitante / gestor do Contrato/Ata de RP, conforme Formulário(s) de Aquisição de Bens e Serviços **SC SND Nr 04/2023** presente(s) nos autos, tendo como responsável o(a) servidor(a) **CAROLINA CHAMON CORRÊA**.

**2. Justificativa:**

**2.1.** Aquisição de Refeição (Marmitex) para almoço e jantar de pacientes, funcionários e acompanhantes. Tal produto é oferecido a contribuir e atingir o VET (Valor Energético Total) necessário para a recuperação de pacientes e para as para as atividades de funcionários e acompanhantes. Além disso, as unidades não possuem cozinha adequada para produção de refeições. As refeições são fornecidas apenas aos servidores que trabalham na jornada especial de 12 x 36 horas (plantonistas), sendo 12 (doze) horas corridas de trabalho por 36 (trinta e seis) horas corridas de descanso. Em virtude de não ser permitido a esses servidores se ausentarem da Unidade de trabalho e também em virtude deles não gozarem de uma hora de intervalo para almoço e jantar o órgão fornece as refeições para os mesmos. No Hospital Municipal o número aproximado de servidores plantonistas são 250 no total por dia, no PA Belo Vale são 39, UPA são 75, SAMU são 26, almoxarifado são 2 e transporte são 14. Já em relação a pacientes, para o almoço e jantar, a quantidade é bastante variável, sendo aproximadamente 200 unidades por dia no Hospital Municipal, 15 unidades na UPA, 5 unidades no PA Belo Vale, 14 unidades no CAPS AD e 13 unidades na SMA.

**3. Especificações do objeto:**

Item	Qtd.	Unid.	Especificação	Vr. Unit.	Vr. Total
<b>Lote 1 - REFEIÇÕES PARA PACIENTES</b>					
1.1	127.110	Unid.	Alimentação balanceada para PACIENTES, <b>deverão vir em marmitex GRANDE individual com 3 divisórias</b> , de material de boa qualidade, ou descartável redondo para sopas, dietas líquidas e pastosa, <b>acompanhado de talheres (garfo e colher) descartável de material resistente e guardanapo</b> em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais.  99.000 (HM) 07.000 (UPA) 03.650 (PA BV) 00060 (CAPS I) 05.000 (CAPS II) 07.200 (JAA) 05.200 (CAPS AD)	17,97	2.284.166,70
1.2	4.500	Unid.	Alimentação balanceada para PACIENTES, <b>deverão vir em marmitex PEQUENO individual redondo</b> , de material de boa qualidade, <b>acompanhado de talheres (garfo e colher) descartável de material resistente e guardanapo</b> em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais.  3.000 (HM) 1.500 (UPA)	12,97	58.365,00



1.3	800	Unid.	PAPA DE FRUTAS para PACIENTES, deverão vir em pote descartável de 100 ml com tampa, acompanhado de talheres (colher) descartável de material resistente e guardanapo em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais. 800 (HM)	9,30	7.440,00
1.4	800	Unid.	PAPA SALGADA para PACIENTES, deverão vir em marmitex PEQUENO individual redondo, acompanhado de talheres (colher) descartável de material resistente e guardanapo em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais. 800 (HM)	15,30	12.240,00
<b>Valor Global Lote 1 (R\$):</b>					<b>2.362.211,70</b>
<b>Lote 2 - REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS</b>					
2.1	172.400	Unid.	Alimentação balanceada para FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS, deverão vir em marmitex descartável redondo ou através do porcionamento, em balcão de distribuição, acompanhado de talheres de aço inox (garfo e faca) e guardanapo em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais. 95.000 (HM) 33.000 (UPA) 13.000 (SAMU) 18.000 (PA BV) 01.000 (ALMOX) 05.400 (UAA) 07.000 (TRANSP)	19,73	3.401.452,00
2.2	48.000	Unid.	Alimentação balanceada para ACOMPANHANTES, deverão vir em marmitex descartável redondo ou através do porcionamento, em balcão de distribuição, acompanhado de talheres de aço inox (garfo e faca) e guardanapo em embalagem plástica selada, de acordo com observações finais. 43.000 (HM) 05.000 (UPA)	19,73	947.040,00
<b>Valor Global Lote 2 (R\$):</b>					<b>4.348.492,00</b>

**3.1.** O(s) valor(es) acima apresentado(s) é(são) proveniente(s) de Estimativa de preços, não podendo ser ultrapassado(s) em proposta final.

**3.1.1.** Após a fase de lances o valor ofertado será analisado junto à Estimativa e, caso o mesmo esteja acima, a proposta poderá ser desclassificada de forma automática, sendo que o licitante poderá ser convocado a desonerar sua oferta.

**3.2.** O quantitativo acima representa o consumo médio anual, com margem de segurança, sendo a entrega parcelada de acordo com a solicitação da contratante e/ou da Responsável técnica, diária de domingo a domingo incluindo feriados.

**4. Requisitos necessários:** A Licitante deverá apresentar toda documentação referente à Habilitação e Proposta, além de atender às demais exigências contidas em Edital.

**4.1.** Alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária em vigor, conforme Código Sanitário e Leis Complementares. Não será aceito Protocolo de Licença Inicial ou de Renovação. Este documento deverá ser referente ao local onde as refeições serão preparadas. Contrato com responsável técnico devidamente habilitado para responder pelo fornecimento de produtos para consumo humano (nutricionista com carga horária mínima de 20 horas semanais). O local de produção deve estar de acordo com a RDC 216/2004 ANVISA. Todos os itens devem ser transportados de acordo com as normas da ANVISA – Resolução RDC ANVISA nº 216/04. Os veículos de transporte das



refeições deverão possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Ser EXCLUSIVO para este fim. Além disso para fornecimento de refeições para pacientes, a Contratada deverá ter um restaurante ou cozinha (locais onde os alimentos serão preparados) próprio na forma exigida na RDC 50/2002, para refeições de pacientes. Não deve haver preparação neste local para outros tipos de clientes, sendo EXCLUSIVA para pacientes. Apresentar Atestado de Capacidade Técnica compatível com fornecimento de refeições para pacientes internados, assim como Atestado de Capacidade Técnica compatível com fornecimento de refeições para funcionários/acompanhantes. Registro do responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), além de contrato de pelo menos 20 horas semanais da empresa com este profissional.

**5. Critérios de aceitabilidade da proposta:**

**5.1.** Será adotado critério de competição por MENOR PREÇO POR ITEM.

**5.2.** Validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias. Cotar até 02 (duas) casas após a vírgula, tanto para valores unitários como para valores totais. Ex.: R\$ 0,01.

**5.3.** Preencher os requisitos necessários do Termo de Referência.

**5.4.** Em relação ao fornecimento de refeições de pacientes, a Empresa vencedora deverá apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis, O PROJETO ARQUITETÔNICO com PARECER TÉCNICO em anexo, aprovado pelos órgãos competentes baseado na RDC 50/2002. Além de estar em conformidade com a RDC 216/04.

**5.5.** Já em relação a refeição de funcionários e acompanhantes a empresa vencedora deverá estar em conformidade com a RDC 216/04.

**5.6.** Finalizada a licitação, a EQUIPE TÉCNICA DE NUTRICIONISTA DA SECRETARIA DE SAÚDE e Fiscais do Contrato irão realizar uma visita as instalações da(s) empresa(s) vencedora(s), a fim de verificar as conformidades com a RDC 216 para todos os tipos de refeições e RDC 50 para as dietas especiais para pacientes, através de observação e aplicação de um check list (Anexo III), baseado nas legislações citadas. Assim como serão observadas as condições do local e da produção de refeições. Caso seja necessária alguma solicitação de modificação e a mesma não seja atendida, o órgão de fiscalização será acionado.

**6. Critérios de aceitabilidade do objeto (recebimento do objeto):**

**6.1.** O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**6.2.** O cardápio deverá ser aprovado pela nutricionista responsável pela unidade mensalmente. Primeiramente a nutricionista da empresa vencedora deverá enviar o mesmo para análise, com antecedência de 30 (trinta) dias. A aprovação pela nutricionista da contratante se dará por meio de avaliação e relatório de aprovação em até 08 (oito) dias úteis após a entrega do cardápio para avaliação. Caso seja necessária alguma alteração a empresa contratada deve realizar as correções e encaminhar novamente à contratante.

**6.3.** Os produtos devem ser entregues com temperatura igual à 60º C ou mais, de acordo com as normas da ANVISA – Resolução RDC ANVISA nº 216/04. A empresa Contratada deverá atender as especificações fornecidas pelo SND (Setor de Nutrição e Dietética) descritas no edital de licitação quanto aos critérios de qualidade e quantidade das Refeições. Já em relação aos horários para entrega os mesmos devem ser previamente agendados com o SND (Setor de Nutrição e Dietética) e demais unidades descritas. Destacando-se que o acondicionamento deve ser adequado para transporte.



**6.3.1.** Os marmitex deverão ser transportados em caixas isotérmicas higienizadas diariamente, assim como as caixas para transporte das cubas. Os marmitex de pacientes deverão ser acondicionados em caixas separadas dos funcionários e acompanhantes.

**6.3.2.** Os locais de entrega dos produtos deverão ser:

- Hospital Municipal Monsenhor Flávio D'Amato: Rua Raquel Teixeira Viana, nº 716, Bairro Canaã. No setor SND.
- UPA III: Av. Tônico Reis, nº 1700, Bairro São Sebastião. No setor Copa.
- CAPS I: Rua Floriano Peixoto, nº259, Bairro Centro.
- CAPS II: Rua Doutor Campos Junior, nº 37, Bairro Centro.
- CAPS AD: Rua Milão, nº 15, Bairro Jardim Europa.
- SAMU: Rua Itália Pontelo, nº 41, Bairro Chácara do Paiva.
- PA Belo Vale: Rua José Servulo Soalheiro, nº 3290, Bairro Bernardo Valadares.
- Setor Transporte: Av. Mucio José Reis, nº 76B, Bairro Boa Vista.
- Setor Almoxarifado: Av. Dr. Cristiano Guimarães, nº 02, Eldorado – Sete Lagoas-MG.
- OBS: A UAA será uma Unidade a ser inaugurada no próximo ano, local a definir, porém já está acrescentada no descritivo.

**6.3.2.1.** No decorrer do contrato poderá haver alteração nos endereços de entrega, dentro do perímetro urbano do município.

**6.3.3.** Prazo para as entregas parceladas, a contar da emissão do Pedido de Compra é de até 5 dias úteis;

**6.3.4.** Prazo para início da execução dos serviços, a contar da emissão da Ordem de Serviço é imediata;

**6.3.5.** A empresa será responsável pelas taxas, impostos, tarifas e demais encargos referente ao objeto assim como da entrega do mesmo nos locais citados.

**6.4.** O fornecimento das refeições transportadas será diário (todos os dias da semana inclusive sábados, domingos e feriados) dividido em horário de almoço e jantar, sendo que no almoço o prazo máximo de entrega será acordado com o serviço de SND e demais setores, assim como horário do jantar. Além disso também deve ser acordado com as demais unidades de saúde designadas pela SMS–SL o horário da entrega das refeições do almoço e jantar, em cada local.

**6.5.** O fornecimento da refeição deve ser fornecido pela empresa contratada e entregue em cada unidades de saúde, ficando a cargo da contratada todas as despesas com o Fornecimento, funcionários, transporte e outras despesas.

**6.6.** Os marmitex serão fornecidos para pacientes de todas as unidades, além de funcionários da UAA, do setor de Transporte, do almoxarifado e de funcionários de setores fechados do Hospital Municipal.

**6.7.** Os marmitex deverão conter no mínimo arroz, feijão, guarnição (acompanhamento), carne (devendo haver variação periódica do tipo e modo de preparo) e salada. Sendo que para pacientes não deverá ser fornecido peixe e carne de porco. Para funcionários, no almoço e no jantar, deve ser fornecido carne bovina 3 vezes por semana, coxa e/ou sobrecoxa 1 vez por semana, carne de porco 2 vezes por semana e filé de frango 1 vez por semana, ou conforme solicitação da nutricionista da contratante. Permitido peixe em datas e ocasiões especiais, acordado com a contratante. Deve ser entregue dentro da quantidade solicitada e com a gramatura total de 560 g, sendo 80 gramas de salada; 160 gramas de arroz; 100 gramas feijão; 100 gramas de carne (após preparo, pronta) exceto o a coxa e sobrecoxa de frango que deve ser descontado os ossos, totalizando no fim do preparo aproximadamente



125g; e 120 g de guarnição. Além disso, apenas para funcionários e acompanhantes, adicionar o fornecimento de sobremesa sendo, 1 porção de fruta ou 1 sobremesa doce de aproximadamente 100 g; e uma porção de 250 ml de suco. Todos as gramaturas citadas são após o preparo. **6.8.** As dietas hospitalares especiais para pacientes devem seguir a padronização fornecida pelo nutricionista da contratante, seguindo a mesma gramatura total citada.

**6.9.** No marmitex redondo pequeno, para pacientes, deve conter: 120 g de arroz, 60 g de feijão, 50 g de guarnição e 80 g de proteína, além de 40 gramas de salada no copo descartável de 100 ml com tampa. A dieta pastosa e líquida completa devem ser enviadas em marmitex redondo com material de qualidade, resistente ao transporte, na quantidade total de 450 g a 500 g, conforme padronização da contratante. A papa de fruta deve contar uma porção de fruta sendo estas banana ou mamão com peso final de 100 g em pote descartável de 100 ml com tampa. Já a papa salgada deve conter batata cozida amassada, feijão batido e carne triturada, totalizando 150 g a 200 g.

**6.10.** O almoço para acompanhantes do Hospital Municipal será distribuído por porcionamento no balcão de distribuição, porém os que estiverem em setores fechados, isolados e na pediatria deverão receber marmitex redondo. Porém, o jantar de todos os acompanhantes deverá ser fornecido em marmitex redondo. Na UPA fornecer almoço e jantar para todos os acompanhantes em marmitex redondo. Já o fornecimento da refeição para funcionários deverá ocorrer em balcão de distribuição, por porcionamento, no almoço e jantar, exceto para os que trabalham em setores fechados no Hospital Municipal. Além disso, fica a cargo da contratada, o fornecimento do equipamento de balcão de distribuição (comodato) nas unidades do PA BELO VALE, UPA, SAMU e HOSPITAL MUNICIPAL, para o porcionamento das refeições, assim como as cubas, as caixas de transporte das preparações, os pratos de vidro e talheres de inox para acompanhantes e funcionários. O fornecimento de talheres de plástico de material resistente para pacientes também fica a cargo da contratada. No hospital municipal deve ser também de responsabilidade da contratada o envio de um funcionário para realizar o porcionamento das refeições no almoço e jantar de funcionários (10:30 as 14:00 no almoço e 19:30 as 22:30 no jantar) e lavagem dos utensílios.

**6.11.** O quantitativo representa o consumo médio anual, com margem de segurança, sendo a entrega parcelada de acordo com a solicitação da contratante e/ou da Responsável técnica, diária de domingo a domingo incluindo feriados. O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**6.12.** Caso seja necessário realizar um pedido após a entrega da refeição devido algum imprevisto como admissão de paciente, liberação da alimentação após exame entre outros a empresa deve realizar em até uma hora após o pedido.

**6.13.** Quando detectadas alterações de cor, sabor, aroma, quantidade ou qualquer não conformidade, o funcionário da empresa presente na entrega será informado, bem como a nutricionista responsável da empresa e a Direção da Unidade. Nestes casos, a empresa deverá providenciar a troca da quantidade entregue em até 01 hora da notificação.

## **7. Dotação orçamentária e financeira para a despesa:**

**7.1.** A despesa deste processo licitatório correrá por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s) nº

**32599/2023 – 13.01.10.302.2076.2613.3339039000000.1600000**

**32597/2023 – 13.01.10.302.2076.2610.3339039000000.1600000**



## **8. Obrigações das partes envolvidas (contratada e contratante):**

### **8.1. Contratante:**

**8.1.1.** Receber os produtos descritos e especificados na proposta.

**8.1.2.** Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, recebimento dos produtos sob o aspecto quantitativo e qualitativo, atestar na nota fiscal/fatura a execução do objeto e o seu aceite; comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto caso não esteja de acordo com as especificações estabelecidas.

**8.1.3.** Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas da ANVISA, permitindo o livre acesso às instalações, quando assim for por ela solicitado, em conformidade com os procedimentos internos de segurança.

**8.1.4.** Perfazer os pagamentos junto a CONTRATADA sempre que atendido as determinações especificadas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

### **8.2. Contratada:**

**8.2.1.** Executar os serviços conforme especificações deste termo de referência e de sua proposta. Responsabilizar-se integralmente pelas entregas (incluindo a carga e descarga) dos produtos, respeitando a ordem de fornecimento e local de entrega, sem ônus para o Contratante e sem implicar em alterações do prazo contratual.

**8.2.2.** Os marmitex deverão conter no mínimo arroz, feijão, guarnição (acompanhamento), carne (devendo haver variação periódica do tipo e modo de preparo) e salada. Sendo que para pacientes não deverá ser fornecido peixe e carne de porco. Para funcionários, no almoço e no jantar, deve ser fornecido carne bovina 3 vezes por semana, coxa e/ou sobrecoxa 1 vez por semana, carne de porco 2 vezes por semana e filé de frango 1 vez por semana, ou conforme solicitação da nutricionista da contratante. Permitido peixe em datas e ocasiões especiais, acordado com a contratante.

**8.2.3.** Deve ser entregue dentro da quantidade solicitada e com a gramatura total de 560 g, sendo 80 gramas de salada; 160 gramas de arroz; 100 gramas feijão; 100 gramas de carne (após preparo, pronta) exceto o a coxa e sobrecoxa de frango que deve ser descontado os ossos, totalizando no fim do preparo aproximadamente 125g; e 120 g de guarnição. Além disso, apenas para funcionários e acompanhantes, adicionar o fornecimento de sobremesa sendo, 1 porção de fruta ou 1 sobremesa doce de aproximadamente 100 g; e uma porção de 250 ml de suco. Todos as gramaturas citadas são após o preparo. As dietas hospitalares especiais para pacientes devem seguir a padronização fornecida pelo nutricionista da contratante, seguindo a mesma gramatura total citada.

**8.2.4.** No marmitex redondo pequeno, para pacientes, deve conter: 120 g de arroz, 60 g de feijão, 50 g de guarnição e 80 g de proteína, além de 40 gramas de salada no copo descartável de 100 ml com tampa. A dieta pastosa e líquida completa devem ser enviadas em marmitex redondo com material de qualidade, resistente ao transporte, na quantidade total de 450 g a 500 g, conforme padronização da contratante. A papa de fruta deve contar uma porção de fruta sendo estas banana ou mamão com peso final de 100 g em pote descartável de 100 ml com tampa. Já a papa salgada deve conter batata cozida amassada, feijão batido e carne triturada, totalizando 150 g a 200 g.

**8.2.5.** O almoço para acompanhantes do Hospital Municipal será distribuído por porcionamento no balcão de distribuição, porém os que estiverem em setores fechados, isolados e na pediatria deverão receber marmitex redondo. Porém, o jantar de todos os acompanhantes deverá ser fornecido em marmitex redondo. Na UPA



fornecer almoço e jantar para todos os acompanhantes em marmitex redondo. Já o fornecimento da refeição para funcionários deverá ocorrer em balcão de distribuição, por porcionamento, no almoço e jantar, exceto para os que trabalham em setores fechados no Hospital Municipal.

**8.2.6.** Além disso, fica a cargo da contratada, o fornecimento do equipamento de balcão de distribuição (comodato) nas unidades do PA BELO VALE, UPA, SAMU e HOSPITAL MUNICIPAL, para o porcionamento das refeições, assim como as cubas, as caixas de transporte das preparações, os pratos de vidro e talheres de inox para acompanhantes e funcionários. O fornecimento de talheres de plástico de material resistente para pacientes também fica a cargo da contratada. No hospital municipal deve ser também de responsabilidade da contratada o envio de um funcionário para realizar o porcionamento das refeições no almoço e jantar de funcionários (10:30 as 14:00 no almoço e 19:30 as 22:30 no jantar) e lavagem dos utensílios.

**8.2.7.** Entrega parcelada de acordo com a solicitação da contratada e/ou da Responsável técnica, diária de domingo a domingo incluindo feriados. O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**8.2.8.** A empresa Contratada deverá atender as especificações fornecidas pelo SND (Setor de Nutrição e Dietética) descritas no edital de licitação quanto aos critérios de qualidade e quantidade das Refeições. Já em relação aos horários para entrega os mesmos devem ser previamente agendados com o SND (Setor de Nutrição e Dietética) e demais unidades descritas.

**8.2.9.** A Contratante poderá requisitar pedidos extras de refeições tanto no almoço como no jantar fora do horário estabelecido para atender a clientela enferma ou de assistência em caso de necessidade não prevista. Sendo que as mesmas devem ser entregues em até 1 hora após a solicitação.

**8.2.10.** De acordo com a RDC 2016/04, item 4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

**8.2.11.** As refeições devem ser entregues acima da temperatura de 60°C, assim como as saladas abaixo à 10° C.

**8.2.12.** A contratada deve se comprometer a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 60°C, ideal para consumo, até o momento de serem servidos e cumprindo os horários pré-estabelecidos. O tempo entre o preparo e a distribuição deverá estar de acordo com o preconizado na CVS-5, sempre mantendo as temperaturas recomendadas durante todo o intervalo.

**8.2.13.** A contratada deve se comprometer a transportar as refeições em veículos apropriados, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado na Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991 e CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis.

**8.2.14.** Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais, sem acréscimo de custo, para o atendimento de pacientes, acompanhantes, plantonistas e funcionários nas seguintes datas comemorativas: Natal (jantar de 24/12, e almoço de 25/12), Ano Novo (jantar do dia 31/12, e almoço do dia 01/01), Páscoa (almoço), Dia das Mães (almoço), Dia dos Pais (almoço). Assim como dar a opção de substituir a carne por peixe ou ovos para refeição de funcionários e acompanhantes na quarta-feira de cinzas e sexta-feira da paixão.



- 8.2.15.** A Coordenadoria de Nutrição e Dietética reserva-se o direito de visitar as instalações, a seu critério e sem prévia comunicação.
- 8.2.16.** No desempenho de suas atividades, é assegurado à Coordenadoria de Nutrição e Dietética o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela Licitante Vencedora.
- 8.2.17.** A qualquer tempo, a critério da Coordenadoria de Nutrição e Dietética, poderá solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela Licitante Vencedora, sem ônus adicional para a instituição.
- 8.2.18.** A Contratada deverá possuir um responsável técnico (nutricionista registrada no CRN) com carga horária mínima de 20 horas semanais, comprovada.
- 8.2.19.** A Contratada deverá guardar sob refrigeração, amostra de todos os produtos alimentícios remetidos para o consumo das Unidades de Saúde, durante 72 (setenta e duas) horas, em embalagens apropriadas, para a eventualidade de se necessitar análise laboratorial das mesmas, conforme normas sanitárias estabelecidas na Portaria CVS 05 de 09 de Abril de 2013.
- 8.2.20.** A empresa Contratada ficará responsável por telefonar todos os dias (horários a definir) para obter as informações sobre o número e tipo de dietas especiais e qualquer alteração que vier a ter nas refeições de funcionários e acompanhantes.
- 8.2.21.** Tipos de carnes para pacientes → deverão ser macias, não possuir aparas e gorduras e serem registradas (SIF). Ex: lombo, filé de frango, sobrecoxas sem pele, alcatra, chã de dentro, contra filé, patinho, e quando moída músculo ou patinho.
- 8.2.22.** Tipos de carnes para acompanhantes e funcionários → deverão ser macias, não possuir aparas e gorduras e serem registradas (SIF). Ex: lombo, filé de frango, filé de peixe, sobrecoxas sem pele, alcatra, chã de dentro, contra filé, patinho, e quando moída músculo ou patinho.
- 8.2.23.** As refeições de pacientes deverá ser de acordo com a padronização dietética, de consistências variadas e dietas especiais, a ser entregue pela Contratante.
- 8.2.24.** As sopas, as dietas líquidas e as pastosas poderão ser em marmitex redondos de alumínio de boa qualidade para não ocorrer eventuais problemas no transporte; de acordo com a padronização das unidades hospitalares.
- 8.2.25.** As dietas hipossódicas de pacientes deverão ser isentas de sal nas preparações arroz, feijão e saladas e nas demais preparações, padronização de sódio para a respectiva dieta. Devem ser acompanhadas de limão na salada.
- 8.2.26.** Pratos Quentes → 01 (um) marmitex de alumínio redondo contendo: arroz, feijão, guarnição e prato protéico.
- 8.2.27.** Pratos Frios ou Salada → 01 (um) marmitex de alumínio ou isopor liso que contenha pelo menos 03 (três) componentes sendo, (01) um do grupo dos vegetais tipo A e (um) do grupo dos vegetais tipo B ou C e uma fruta. No caso de pacientes renais, 02 (dois) pobres em potássio e 01 (um) com quantidade média de potássio.
- 8.2.28.** Qualidade do Arroz → Classe Longo Fino, Tipo 1 e Subgrupo Polido.
- 8.2.29.** Qualidade do Feijão → Classe Cores ou Preto, Tipo 1 e Grupo Anão.
- 8.2.30.** Nas dietas hiperprotéicas, além da carne, deverão ser acrescentados: albumina em pó sem sabor na medida padrão mais 01 ovo, cozido ou na forma de omelete.



- 8.2.31.** Os marmitex ou cubas deverão ser transportados em caixas isotérmicas higienizadas diariamente.
- 8.2.32.** Os marmitex de pacientes deverão ser acondicionados em caixas separadas dos funcionários e acompanhantes.
- 8.2.33.** Os marmitex dos pacientes deverão ser identificados na tampa com etiquetas contendo o nome da dieta, numeração, refeição (almoço ou jantar), data do dia de preparo da refeição, local de destino e horário de envase.
- 8.2.34.** Os marmitex dos funcionários e acompanhantes deverão ser identificados na tampa com etiquetas contendo a refeição (almoço ou jantar) data do dia da preparação da refeição, numeradas, local de destino e horário de envase.
- 8.2.35.** A Contratada deverá deixar caixas isotérmicas em comodato para que a alimentação servida sejam mantidas nas temperaturas indicadas, trocando-as sempre que necessário.
- 8.2.36.** A Contratada deverá trocar as caixas isotérmicas sempre que necessário para melhoria no transporte devendo fornecer também caixas isotérmicas para distribuição de refeições nos setores do HM como Bloco Cirúrgico, UTI, Repouso Médico.
- 8.2.37.** Somente a Nutricionista Responsável Técnica é autorizada a realizar quaisquer mudanças, nos quantitativos, locais e horários de entregas, de acordo com o estabelecido após conclusão da vencedora do processo licitatório. A Licitante Vencedora deverá providenciar refeições substitutivas, no prazo máximo de 01 (uma) hora após a entrega, no caso da Coordenação de Nutrição e Dietética suspeitar ou constatar existência de alterações nas características organolépticas das mesmas. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidade prevista em cláusula contratual.
- 8.2.38.** Os veículos de transporte das refeições deverão possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Ser **EXCLUSIVO** para este fim. O fornecedor deverá fornecer para todos os setores que recebem refeições transportadas, cópia da autorização deste documento. Os veículos deverão ser em quantidade suficiente para atender às unidades de saúde nos horários estabelecidos pelas mesmas. Observando o preconizado na Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991 e CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis.

## **9. Gestão e fiscalização do Contrato ou Ata de Registro de Preços:**

- 9.1.** A gestão ficará a cargo do(s) servidor(es) municipal(is): **CAROLINA CHAMON CORRÊA (NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA).**
- 9.2.** Fica(m) designado(s) como fiscal(is), para acompanhamento do processo em comento, o(s) servidor(es): **DAYANY CRISTINA FACCI CARNEIRO (NUTRICIONISTA), MÁRCIA ANDRADE SCHAUN REIS (VIGILÂNCIA SANITÁRIA), BETÂNIA DINIZ VOLPI (VIGILÂNCIA SANITÁRIA), FERNANDA DUARTE GONÇALVES (COORDENADOR ATENÇÃO SECUNDÁRIA), SABRINA APARECIDA DE OLIVEIRA TAVARES (RESPONSÁVEL TÉCNICO ENFERMEIRO PA BELO VALE), APARECIDA IARA DE ASSIS REIS (GERENTE GERAL UP) e KARINE LUCIANO BARCELOS RODRIGUES.**

## **10. Condições de pagamento:**

- 10.1.** Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a apresentação da fatura juntamente com a Nota Fiscal referente à prestação do serviço, devidamente atestada pela unidade competente.



**11. Vigência do Contrato ou Ata de Registro de Preço:**

**11.1.** O contrato terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse da Administração.

**12. Sanções contratuais:**

**12.1.** Sem prejuízo das sanções elencadas nos artigos 81 a 88 da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº 5569/2016.



**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL.**

....., ..... de ..... de 2023.

À

Comissão Permanente de Licitação da Secretaria Municipal de Saúde

A/C Pregoeiro

<b>Processo Licitatório:</b>	<b>Pregão Eletrônico:</b>	<b>Data:</b>
<b>Razão Social:</b>		
<b>CNPJ:</b>		
<b>e-mail:</b>		
<b>Tel. fixo c/ DDD:</b>		
<b>Tel. Celular c/ DDD:</b>		
<b>Endereço:</b>		<b>Nº:</b>
<b>Bairro:</b>		<b>CEP:</b>
<b>Cidade:</b>		<b>UF:</b>
<b>Representante Legal:</b>		
<b>CPF:</b>		

A empresa acima qualificada, por intermédio de seu representante legal supracitado, APRESENTA proposta para fornecimento do objeto contido no Processo Licitatório em epígrafe e seus Anexos, no valor total inicial de R\$ ..... (.....), conforme relatório de especificação abaixo:

Lote	Qtd.	Unid.	Especificação	Vr. Unit.	Vr. Total

**INDICA para assinatura do Contrato/Ata o(s) seu(s) representante(s) legal(ais) Sr.(s) ....., portador da CI ....., CPF: ....., residente e domiciliado na .....**

DECLARA estar de acordo com os termos do Edital de Processo Licitatório acima descrito e que está ciente de que:

- A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias.
- As despesas de transportes das mercadorias, bem como demais encargos e impostos, correrão por conta do licitante vencedor.

Atenciosamente,

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

OBS.: Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante



**ANEXO III - CHECK LIST BASEADO NA RDC 216/04 E RDC 50/02**

<b>Check List baseado na RDC 216/04</b>				
<b>Documentação</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Apresentou alvará de localização e funcionamento do ano vigente?				
Apresentou cópia documento de limpeza periódica do reservatório de água?				
Apresentou certificado de controle de pragas?				
Apresentou cópia do alvará sanitário empresa licenciada (Dedetização)?				
Apresentou cópia dos alvarás sanitários dos fornecedores?				
Apresentou comprovante de treinamento de funcionários em BP? Data: / /				
Apresentou o Registro de Responsável Técnico do Nutricionista emitido pelo CRN ou comprovante de vínculo empregatício com no mínimo 20 horas semanais?				
Apresentou Manual de Boas Práticas?				
Apresentou os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) da unidade?				
Apresentou ASO dos manipuladores?				
Apresentou planilha de controle de temperatura dos equipamentos?				
Apresentou planilha de controle de temperatura dos alimentos no porcionamento?				
Registro de ações corretivas quando a temperatura não atende a critérios legais?				
<b>Área externa</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Livre de objetos estranhos à atividade e/ou focos de insalubridade?				
<b>Matérias primas</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Recepção em local protegido?				
Tem local identificado e/ou separado para devolução e separação de matérias primas reprovadas?				
Depósito sobre paletes ou prateleiras afastadas das paredes ou tetos?				
Possui procedimento de controle de validade de produtos?				
Produtos estão na temperatura de armazenamento indicada pelo fabricante?				
<b>Equipamentos e móveis</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Em número suficiente?				
Em bom estado de conservação?				
Superfícies lisas, íntegras e impermeáveis?				
Constituídas de material não contaminante?				
Possui EPI para câmaras frigoríficas?				
Armazenamento de produtos nas câmaras/freezers/refrigeradores separados por gênero, não permitindo a contaminação cruzada?				
<b>Produção</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Os locais de pré preparo (área suja) isolados da área de preparo por barreira física, controle de circulação e acesso do pessoal?				
<b>Piso</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Material liso e resistente?				
Livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos?				
<b>Drenagem</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Ralos sifonados?				
Grelhas/canaletas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas e roedores?				
<b>Teto</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Acabamento liso, em cor clara e impermeável?				
Livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros?				
<b>Paredes e divisórias</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Cor clara, acabamento liso, impermeável e de fácil higienização?				
Livre de falhas, rachaduras, umidade descascamentos e outros?				
<b>Janelas e demais aberturas</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Possui telas milimétricas de proteção contra insetos e roedores?				
<b>Exaustor, coifa e outros</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>	
Limpos?				



<b>Ventilação</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Capaz de garantir conforto térmico e ambiente livre de fungos, gases e outros?			
<b>Ventilação artificial (ar condicionado)</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Equipamento higienizado com periódico de manutenção?			
<b>Iluminação</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Adequada à atividade com proteção adequada contra quebras e quedas?			
<b>Instalações elétricas</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulação isolante?			
<b>Lavatório para higienização das mãos na área de produção</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Localizado em local estratégico?			
Dotados de torneiras com acionamento automático?			
Dotados de sabonete líquido inodoro e antisséptico e papel toalha?			
<b>Lixeiras da área de produção</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Em números suficientes para o armazenamento de todos os resíduos?			
Dotado de tampa e acionamento sem uso de mãos?			
Revestidas de saco de lixo e em bom estado de conservação e limpeza?			
Os resíduos estão estocados em local fechado e isolado (abrigo temporário)?			
<b>Controle de temperatura (refeições prontas)</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Existe planilha com anotação do horário do término do preparo e temperatura em tal momento?			
Existe planilha de temperatura no momento do porcionamento e horário de tal procedimento?			
<b>Instalações Sanitárias</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Ausência de comunicação direta com área de manipulação e/ou refeitório			
Sabonetes líquidos inodoros e antiséptico de preferência com torneira automática?			
Presença de avisos com os procedimentos de higienização de mãos?			
Tampa nos vasos sanitários?			
<b>Vestiários</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Com área compatível, organizado em adequado em bom estado de conservação?			
Armários para guarda de objetos pessoais dos manipuladores?			
<b>Depósito de material de limpeza</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Local exclusivo e isolado para higienização de panos de chão e utensílios de limpeza			
<b>Layout</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Fluxo ordenado e sem cruzamentos			
<b>Recebimento</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
A temperatura dos alimentos é controlada (registro) no recebimento de matérias primas e ingredientes?			
<b>Armazenamento de produtos</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Alimentos estão protegidos através de embalagens ou potes com tampas?			
Alimentos crus estão separados dos cozidos?			
Alimentos não utilizados em sua totalidade estão armazenados de acordo coma a legislação (rotulagem/identificação)?			
<b>Programa de recolhimento de alimentos</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Recolhimento de amostras para análise e armazenamento por 72 horas?			
<b>Rotulagem</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Rótulos visíveis com identificação dos produtos acondicionados nos refrigeradores, freezers e/ou câmaras frias?			
<b>Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
A área de preparação do alimento é higienizada quando for necessário e imediatamente após o termino do trabalho?			
Utilização de saneantes com procedência adequada e registro no órgão competente?			
Saneantes são identificados e guardados em local adequado?			
<b>Higienização/sanitização de hortifrutti</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Utiliza sanitizante registrado e conforme orientação do fabricante?			
<b>Abastecimento de água</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
O estabelecimento é abastecido de água diretamente da rede?			
O abastecimento é de fonte própria/poço freático com proteção?			



O abastecimento é de fonte própria/poço artesiano com proteção?			
Quando proveniente de poço artesiano possui outorga?			
Há registro de tratamento contínuo e outorga para uso, conforme legislações vigentes?			
Há registro de limpeza e desinfecção semestral dos reservatórios?			
<b>Manipuladores</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Uniforme completo de cor clara e limpo?			
Há procedimento de controle diário das condições higiênico sanitário dos manipuladores como: higienização de mãos, unhas curtas, sem esmalte e adornos?			
Os manipuladores são supervisionados e capacitados?			
<b>Controle de qualidade de fornecedores e matérias primas</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
Há controle de procedência dos produtos utilizados?			
Produtos com características organolépticas alteradas (cor, sabor, aroma) e/ou com temperaturas em desacordo com a legislação são devolvidos?			
Há registro e procedimento de seleção de fornecedores?			

<b>Check List baseado na RDC 50/02</b>			
<b>Infra Estrutura Físico Funcional</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>NA</b>
<b>Edificação conforme a RDC nº50/02</b>			
Projeto arquitetônico aprovado pela VISA estadual/ municipal com parecer técnico em anexo, aprovado pelos órgãos competentes baseado na RDC 50/2002.			
Edificação em conformidade com o projeto aprovado			
Manutenção da integridade da estrutura física externa da edificação			
Vias externas de fácil acesso ao estabelecimento			
<b>Segurança e Vigilância (RDC 50/02)</b>			
Certificado de Vistoria emitido pelo Corpo de Bombeiros			
Plano de prevenção/combate ao incêndio			
Extintores de incêndio dentro do prazo de validade			
Sinalização Interna de fácil visualização			
Saídas de emergência sinalizadas e de fácil visualização			

**OBS: Será aplicado o check list baseado na RDC 50/02 apenas na empresa que irá fornecer refeições para pacientes. Porém o check list baseado na RDC 2016/04 será aplicado tanto para a empresa que irá fornecer refeições para funcionários e acompanhantes, assim como para pacientes.**



**ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 000/2023.**

O MUNICÍPIO DE SETE LAGOAS/MG, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, Órgão Gestor do Sistema Único de Saúde - Sete Lagoas/**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, inscrito no CNPJ sob o nº 00.634.997/0001-31, neste ato representado por seu(ua) Secretário(a) Municipal de Saúde e Gestor(a) do SUS-SL, Sr(a). **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF 000.000.000-00, doravante denominada CONTRATANTE, nos termos das disposições legais aplicáveis e de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas e transcurso o prazo para interposição de recursos, resolve celebrar contrato com a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **00.000.000/0000-00**, estabelecida no endereço **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, cujos contatos são **(00) 0.0000-0000 / (00) 0000-0000 / xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx@xxxxx**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador(a) do CPF **000.000.000-00**, a seguir denominada simplesmente CONTRATADA, observadas as disposições do EDITAL e TERMO DE REFERÊNCIA do **Processo Licitatório nº 000/2023 - Pregão Eletrônico nº 000/2023** e as cláusulas deste instrumento, firmam o presente CONTRATO, conforme segue:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

1.1 O presente Contrato tem por objeto a AQUISIÇÃO DE objeto **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, conforme solicitação xxxxxxxxxxxx, e discriminação à seguir:

Item	Qtd.	Unid.	Especificações	Vr. Unit.	Vr. Total

**CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA**

- 2.1 O presente Contrato tem vigência de 12 (doze) meses contado a partir de sua assinatura.
- 2.2 O presente contrato poderá ser prorrogado nos termos do art. 57 da lei 8.666/93.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

- 3.1 O valor global do presente Contrato é de R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), fixo, inclusas todas as despesas com tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, frete, seguros e quaisquer outras que forem devidas, para prestação dos serviços (custos, seguro e frete por conta do fornecedor).
- 3.2 O pagamento será realizado, pelo CONTRATANTE, através de crédito em conta corrente junto à agência bancária indicada na declaração fornecida por banco, constante da proposta de preços, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo Servidor/Comissão de Recebimento.



**3.3** O faturamento correspondente ao presente Contrato deverá ser apresentado, pela CONTRATADA, através de Nota (s) Fiscal (s) em 02 (duas) vias, com os requisitos da Lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após a emissão da Nota de Empenho.

**3.3.1.** Qualquer divergência entre a unidade de fornecimento adotada no Anexo I do edital e Nota Fiscal, ensejará a devolução da Nota para regularização e o pagamento correspondente.

**3.3.2.** Na Nota Fiscal deverá constar todas as informações necessárias, tais como lotes, validades e fabricantes de todos os itens (na descrição) que são obrigatórios no lançamento das Notas Fiscais no Sistema GMUS, juntamente com o número do empenho e número da Ordem de Compra (no rodapé).

**3.3.3.** Para bens a serem entregues no Almojarifado, o arquivo XML deverá ser enviado para o e-mail [almojarifado.notas@setelagoas.mg.gov.br](mailto:almojarifado.notas@setelagoas.mg.gov.br).

**3.3.4.** É necessário atenção na hora da impressão de suas Notas Fiscais, para que não ocorra corte de informações, interrompendo o fluxo das mesmas.

**3.4** As compensações financeiras e penalizações, por eventuais atrasos de pagamentos, e descontos, por eventuais antecipações, serão acordadas entre as partes contratantes, de acordo com o preceituado pela legislação vigente.

**3.5** Após 12 (doze) meses de vigência contratual, os valores do contrato poderão ser reajustados de acordo com o IGPM ou IPCA, prevalecendo o menor índice na data do reajuste, desde que a prorrogação do vínculo represente situação mais vantajosa para a Administração.

**3.6** A despesa deste processo licitatório correrá por conta da(s) dotação(ões) orçamentária(s) nº

**32599/2023 – 13.01.10.302.2076.2613.3339039000000.1600000**

**32597/2023 – 13.01.10.302.2076.2610.3339039000000.1600000**

#### **CLÁUSULA QUARTA - EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

**4.1** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com o EDITAL e seu ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA, bem como as cláusulas avençadas e normas da Lei nº 8.666/93, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**4.2.** O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**4.3.** O cardápio deverá ser aprovado pela nutricionista responsável pela unidade mensalmente. Primeiramente a nutricionista da empresa vencedora deverá enviar o mesmo para análise, com antecedência de 30 (trinta) dias. A aprovação pela nutricionista da contratante se dará por meio de avaliação e relatório de aprovação em até 08 (oito) dias úteis após a entrega do cardápio para avaliação. Caso seja necessária alguma alteração a empresa contratada deve realizar as correções e encaminhar novamente à contratante.

**4.4.** Os produtos devem ser entregues com temperatura igual à 60° C ou mais, de acordo com as normas da ANVISA – Resolução RDC ANVISA nº 216/04. A empresa Contratada deverá atender as especificações fornecidas pelo SND (Setor de Nutrição e Dietética) descritas no edital de licitação quanto aos critérios de qualidade e quantidade das Refeições. Já em relação aos horários para entrega os mesmos devem ser previamente agendados com o SND (Setor de Nutrição e Dietética) e demais unidades descritas. Destacando-se que o acondicionamento deve ser adequado para transporte.



**4.4.1.** Os marmitex deverão ser transportados em caixas isotérmicas higienizadas diariamente, assim como as caixas para transporte das cubas. Os marmitex de pacientes deverão ser acondicionados em caixas separadas dos funcionários e acompanhantes.

**4.4.2.** Os locais de entrega dos produtos deverão ser:

- Hospital Municipal Monsenhor Flávio D'Amato: Rua Raquel Teixeira Viana, nº 716, Bairro Canaã. No setor SND.
- UPA III: Av. Tônico Reis, nº 1700, Bairro São Sebastião. No setor Copa.
- CAPS I: Rua Floriano Peixoto, nº259, Bairro Centro.
- CAPS II: Rua Doutor Campos Junior, nº 37, Bairro Centro.
- CAPS AD: Rua Milão, nº 15, Bairro Jardim Europa.
- SAMU: Rua Itália Pontelo, nº 41, Bairro Chácara do Paiva.
- PA Belo Vale: Rua José Servulo Soalheiro, nº 3290, Bairro Bernardo Valadares.
- Setor Transporte: Av. Mucio José Reis, nº 76B, Bairro Boa Vista.
- Setor Almoxarifado: Av. Dr. Cristiano Guimarães, nº 02, Eldorado – Sete Lagoas-MG.
- OBS: A UAA será uma Unidade a ser inaugurada no próximo ano, local a definir, porém já está acrescentada no descritivo.

**4.4.2.1.** No decorrer do contrato poderá haver alteração nos endereços de entrega, dentro do perímetro urbano do município.

**4.4.3.** Prazo para as entregas parceladas, a contar da emissão do Pedido de Compra é de até 5 dias úteis;

**4.4.4.** Prazo para início da execução dos serviços, a contar da emissão da Ordem de Serviço é imediata;

**4.4.5.** A empresa será responsável pelas taxas, impostos, tarifas e demais encargos referente ao objeto assim como da entrega do mesmo nos locais citados.

**4.5.** O fornecimento das refeições transportadas será diário (todos os dias da semana inclusive sábados, domingos e feriados) dividido em horário de almoço e jantar, sendo que no almoço o prazo máximo de entrega será acordado com o serviço de SND e demais setores, assim como horário do jantar. Além disso também deve ser acordado com as demais unidades de saúde designadas pela SMS–SL o horário da entrega das refeições do almoço e jantar, em cada local.

**4.6.** O fornecimento da refeição deve ser fornecido pela empresa contratada e entregue em cada unidades de saúde, ficando a cargo da contratada todas as despesas com o Fornecimento, funcionários, transporte e outras despesas.

**4.7.** Os marmitex serão fornecidos para pacientes de todas as unidades, além de funcionários da UAA, do setor de Transporte, do almoxarifado e de funcionários de setores fechados do Hospital Municipal.

**4.8.** Os marmitex deverão conter no mínimo arroz, feijão, guarnição (acompanhamento), carne (devendo haver variação periódica do tipo e modo de preparo) e salada. Sendo que para pacientes não deverá ser fornecido peixe e carne de porco. Para funcionários, no almoço e no jantar, deve ser fornecido carne bovina 3 vezes por semana, coxa e/ou sobrecoxa 1 vez por semana, carne de porco 2 vezes por semana e filé de frango 1 vez por semana, ou conforme solicitação da nutricionista da contratante. Permitido peixe em datas e ocasiões especiais, acordado com a contratante. Deve ser entregue dentro da quantidade solicitada e com a gramatura total de 560 g, sendo 80 gramas de salada; 160 gramas de arroz; 100 gramas feijão; 100 gramas de carne (após preparo, pronta) exceto o a coxa e sobrecoxa de frango que deve ser descontado os ossos, totalizando no fim do preparo aproximadamente



125g; e 120 g de guarnição. Além disso, apenas para funcionários e acompanhantes, adicionar o fornecimento de sobremesa sendo, 1 porção de fruta ou 1 sobremesa doce de aproximadamente 100 g; e uma porção de 250 ml de suco. Todas as gramaturas citadas são após o preparo. **4.9.** As dietas hospitalares especiais para pacientes devem seguir a padronização fornecida pelo nutricionista da contratante, seguindo a mesma gramatura total citada.

**4.10.** No marmitex redondo pequeno, para pacientes, deve conter: 120 g de arroz, 60 g de feijão, 50 g de guarnição e 80 g de proteína, além de 40 gramas de salada no copo descartável de 100 ml com tampa. A dieta pastosa e líquida completa devem ser enviadas em marmitex redondo com material de qualidade, resistente ao transporte, na quantidade total de 450 g a 500 g, conforme padronização da contratante. A papa de fruta deve contar uma porção de fruta sendo estas banana ou mamão com peso final de 100 g em pote descartável de 100 ml com tampa. Já a papa salgada deve conter batata cozida amassada, feijão batido e carne triturada, totalizando 150 g a 200 g.

**4.11.** O almoço para acompanhantes do Hospital Municipal será distribuído por porcionamento no balcão de distribuição, porém os que estiverem em setores fechados, isolados e na pediatria deverão receber marmitex redondo. Porém, o jantar de todos os acompanhantes deverá ser fornecido em marmitex redondo. Na UPA fornecer almoço e jantar para todos os acompanhantes em marmitex redondo. Já o fornecimento da refeição para funcionários deverá ocorrer em balcão de distribuição, por porcionamento, no almoço e jantar, exceto para os que trabalham em setores fechados no Hospital Municipal. Além disso, fica a cargo da contratada, o fornecimento do equipamento de balcão de distribuição (comodato) nas unidades do PA BELO VALE, UPA, SAMU e HOSPITAL MUNICIPAL, para o porcionamento das refeições, assim como as cubas, as caixas de transporte das preparações, os pratos de vidro e talheres de inox para acompanhantes e funcionários. O fornecimento de talheres de plástico de material resistente para pacientes também fica a cargo da contratada. No hospital municipal deve ser também de responsabilidade da contratada o envio de um funcionário para realizar o porcionamento das refeições no almoço e jantar de funcionários (10:30 as 14:00 no almoço e 19:30 as 22:30 no jantar) e lavagem dos utensílios.

**4.12.** O quantitativo representa o consumo médio anual, com margem de segurança, sendo a entrega parcelada de acordo com a solicitação da contratante e/ou da Responsável técnica, diária de domingo a domingo incluindo feriados. O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**4.13.** Caso seja necessário realizar um pedido após a entrega da refeição devido algum imprevisto como admissão de paciente, liberação da alimentação após exame entre outros a empresa deve realizar em até uma hora após o pedido.

**4.14.** Quando detectadas alterações de cor, sabor, aroma, quantidade ou qualquer não conformidade, o funcionário da empresa presente na entrega será informado, bem como a nutricionista responsável da empresa e a Direção da Unidade. Nestes casos, a empresa deverá providenciar a troca da quantidade entregue em até 01 hora da notificação.

**4.15.** Ao final de cada etapa do serviço a CONTRATADA, deverá emitir a Nota(s) Fiscal(is) relativa ao serviço a ela adjudicados e aprovados pela fiscalização através da responsável pelo recebimento.

**4.15.1.** A(s) Nota(s) Fiscal(is) apresentada(s) pela empresa no momento da entrega do serviço deverá(ao) vir acompanhada(s) dos seguintes documentos:

a) Cópia da Autorização de Fornecimento;



- b) Cópia da Nota de Empenho referente aos produtos adquiridos.
- c) Certidão Negativa de Débito (CND) fornecida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);
- d) Certificado de Regularidade de Situação (CRS) do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) fornecido pela Caixa Econômica Federal;
- e) Prova de regularidade de tributos e contribuição Municipal, feitas através de Certidões Negativas de Débito, emitida pelo órgão fazendário da sede da empresa licitante.

#### **CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**5.1.** Executar os serviços conforme especificações deste termo de referência e de sua proposta. Responsabilizar-se integralmente pelas entregas (incluindo a carga e descarga) dos produtos, respeitando a ordem de fornecimento e local de entrega, sem ônus para o Contratante e sem implicar em alterações do prazo contratual.

**5.2.** Os marmitex deverão conter no mínimo arroz, feijão, guarnição (acompanhamento), carne (devendo haver variação periódica do tipo e modo de preparo) e salada. Sendo que para pacientes não deverá ser fornecido peixe e carne de porco. Para funcionários, no almoço e no jantar, deve ser fornecido carne bovina 3 vezes por semana, coxa e/ou sobrecoxa 1 vez por semana, carne de porco 2 vezes por semana e filé de frango 1 vez por semana, ou conforme solicitação da nutricionista da contratante. Permitido peixe em datas e ocasiões especiais, acordado com a contratante.

**5.3.** Deve ser entregue dentro da quantidade solicitada e com a gramatura total de 560 g, sendo 80 gramas de salada; 160 gramas de arroz; 100 gramas feijão; 100 gramas de carne (após preparo, pronta) exceto o a coxa e sobrecoxa de frango que deve ser descontado os ossos, totalizando no fim do preparo aproximadamente 125g; e 120 g de guarnição. Além disso, apenas para funcionários e acompanhantes, adicionar o fornecimento de sobremesa sendo, 1 porção de fruta ou 1 sobremesa doce de aproximadamente 100 g; e uma porção de 250 ml de suco. Todos as gramaturas citadas são após o preparo. As dietas hospitalares especiais para pacientes devem seguir a padronização fornecida pelo nutricionista da contratante, seguindo a mesma gramatura total citada.

**5.4.** No marmitex redondo pequeno, para pacientes, deve conter: 120 g de arroz, 60 g de feijão, 50 g de guarnição e 80 g de proteína, além de 40 gramas de salada no copo descartável de 100 ml com tampa. A dieta pastosa e líquida completa devem ser enviadas em marmitex redondo com material de qualidade, resistente ao transporte, na quantidade total de 450 g a 500 g, conforme padronização da contratante. A papa de fruta deve contar uma porção de fruta sendo estas banana ou mamão com peso final de 100 g em pote descartável de 100 ml com tampa. Já a papa salgada deve conter batata cozida amassada, feijão batido e carne triturada, totalizando 150 g a 200 g.

**5.5.** O almoço para acompanhantes do Hospital Municipal será distribuído por porcionamento no balcão de distribuição, porém os que estiverem em setores fechados, isolados e na pediatria deverão receber marmitex redondo. Porém, o jantar de todos os acompanhantes deverá ser fornecido em marmitex redondo. Na UPA fornecer almoço e jantar para todos os acompanhantes em marmitex redondo. Já o fornecimento da refeição para funcionários deverá ocorrer em balcão de distribuição, por porcionamento, no almoço e jantar, exceto para os que trabalham em setores fechados no Hospital Municipal.

**5.6.** Além disso, fica a cargo da contratada, o fornecimento do equipamento de balcão de distribuição (comodato) nas unidades do PA BELO VALE, UPA, SAMU e HOSPITAL MUNICIPAL, para o porcionamento das refeições, assim como as cubas, as caixas de transporte das preparações, os pratos de vidro e talheres de inox para



acompanhantes e funcionários. O fornecimento de talheres de plástico de material resistente para pacientes também fica a cargo da contratada. No hospital municipal deve ser também de responsabilidade da contratada o envio de um funcionário para realizar o porcionamento das refeições no almoço e jantar de funcionários (10:30 as 14:00 no almoço e 19:30 as 22:30 no jantar) e lavagem dos utensílios.

**5.7.** Entrega parcelada de acordo com a solicitação da contratada e/ou da Responsável técnica, diária de domingo a domingo incluindo feriados. O objeto deverá estar embalado e transportado de acordo com as normas de segurança e higiene exigidas para adequar-se ao modo exigido pela Vigilância Sanitária.

**5.8.** A empresa Contratada deverá atender as especificações fornecidas pelo SND (Setor de Nutrição e Dietética) descritas no edital de licitação quanto aos critérios de qualidade e quantidade das Refeições. Já em relação aos horários para entrega os mesmos devem ser previamente agendados com o SND (Setor de Nutrição e Dietética) e demais unidades descritas.

**5.9.** A Contratante poderá requisitar pedidos extras de refeições tanto no almoço como no jantar fora do horário estabelecido para atender a clientela enferma ou de assistência em caso de necessidade não prevista. Sendo que as mesmas devem ser entregues em até 1 hora após a solicitação.

**5.10.** De acordo com a RDC 2016/04, item 4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

**5.11.** As refeições devem ser entregues acima da temperatura de 60°C, assim como as saladas abaixo à 10° C.

**5.12.** A contratada deve se comprometer a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 60°C, ideal para consumo, até o momento de serem servidos e cumprindo os horários pré-estabelecidos. O tempo entre o preparo e a distribuição deverá estar de acordo com o preconizado na CVS-5, sempre mantendo as temperaturas recomendadas durante todo o intervalo.

**5.13.** A contratada deve se comprometer a transportar as refeições em veículos apropriados, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado na Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991 e CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis.

**5.14.** Deverão ser previstos cardápios temáticos especiais, sem acréscimo de custo, para o atendimento de pacientes, acompanhantes, plantonistas e funcionários nas seguintes datas comemorativas: Natal (jantar de 24/12, e almoço de 25/12), Ano Novo (jantar do dia 31/12, e almoço do dia 01/01), Páscoa (almoço), Dia das Mães (almoço), Dia dos Pais (almoço). Assim como dar a opção de substituir a carne por peixe ou ovos para refeição de funcionários e acompanhantes na quarta-feira de cinzas e sexta-feira da paixão.

**5.15.** A Coordenadoria de Nutrição e Dietética reserva-se o direito de visitar as instalações, a seu critério e sem prévia comunicação.

**5.16.** No desempenho de suas atividades, é assegurado à Coordenadoria de Nutrição e Dietética o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições, inclusive todas as etapas da preparação das refeições pela Licitante Vencedora.



- 5.17.** A qualquer tempo, a critério da Coordenadoria de Nutrição e Dietética, poderá solicitar análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo a mesma ser providenciada pela Licitante Vencedora, sem ônus adicional para a instituição.
- 5.18.** A Contratada deverá possuir um responsável técnico (nutricionista registrada no CRN) com carga horária mínima de 20 horas semanais, comprovada.
- 5.19.** A Contratada deverá guardar sob refrigeração, amostra de todos os produtos alimentícios remetidos para o consumo das Unidades de Saúde, durante 72 (setenta e duas) horas, em embalagens apropriadas, para a eventualidade de se necessitar análise laboratorial das mesmas, conforme normas sanitárias estabelecidas na Portaria CVS 05 de 09 de Abril de 2013.
- 5.20.** A empresa Contratada ficará responsável por telefonar todos os dias (horários a definir) para obter as informações sobre o número e tipo de dietas especiais e qualquer alteração que vier a ter nas refeições de funcionários e acompanhantes.
- 5.21.** Tipos de carnes para pacientes → deverão ser macias, não possuir aparas e gorduras e serem registradas (SIF). Ex: lombo, filé de frango, sobrecoxas sem pele, alcatra, chã de dentro, contra filé, patinho, e quando moída músculo ou patinho.
- 5.22.** Tipos de carnes para acompanhantes e funcionários → deverão ser macias, não possuir aparas e gorduras e serem registradas (SIF). Ex: lombo, filé de frango, filé de peixe, sobrecoxas sem pele, alcatra, chã de dentro, contra filé, patinho, e quando moída músculo ou patinho.
- 5.23.** As refeições de pacientes deverá ser de acordo com a padronização dietética, de consistências variadas e dietas especiais, a ser entregue pela Contratante.
- 5.24.** As sopas, as dietas líquidas e as pastosas poderão ser em marmitex redondos de alumínio de boa qualidade para não ocorrer eventuais problemas no transporte; de acordo com a padronização das unidades hospitalares.
- 5.25.** As dietas hipossódicas de pacientes deverão ser isentas de sal nas preparações arroz, feijão e saladas e nas demais preparações, padronização de sódio para a respectiva dieta. Devem ser acompanhadas de limão na salada.
- 5.26.** Pratos Quentes → 01 (um) marmitex de alumínio redondo contendo: arroz, feijão, guarnição e prato protéico.
- 5.27.** Pratos Frios ou Salada → 01 (um) marmitex de alumínio ou isopor liso que contenha pelo menos 03 (três) componentes sendo, (01) um do grupo dos vegetais tipo A e (um) do grupo dos vegetais tipo B ou C e uma fruta. No caso de pacientes renais, 02 (dois) pobres em potássio e 01 (um) com quantidade média de potássio.
- 5.28.** Qualidade do Arroz → Classe Longo Fino, Tipo 1 e Subgrupo Polido.
- 5.29.** Qualidade do Feijão → Classe Cores ou Preto, Tipo 1 e Grupo Anão.
- 5.30.** Nas dietas hiperprotéicas, além da carne, deverão ser acrescidos: albumina em pó sem sabor na medida padrão mais 01 ovo, cozido ou na forma de omelete.
- 5.31.** Os marmitex ou cubas deverão ser transportados em caixas isotérmicas higienizadas diariamente.
- 5.32.** Os marmitex de pacientes deverão ser acondicionados em caixas separadas dos funcionários e acompanhantes.
- 5.33.** Os marmitex dos pacientes deverão ser identificados na tampa com etiquetas contendo o nome da dieta, numeração, refeição (almoço ou jantar), data do dia de preparo da refeição, local de destino e horário de envase.



**5.34.** Os marmitex dos funcionários e acompanhantes deverão ser identificados na tampa com etiquetas contendo a refeição (almoço ou jantar) data do dia da preparação da refeição, numeradas, local de destino e horário de envase.

**5.35.** A Contratada deverá deixar caixas isotérmicas em comodato para que a alimentação servida sejam mantidas nas temperaturas indicadas, trocando-as sempre que necessário.

**5.36.** A Contratada deverá trocar as caixas isotérmicas sempre que necessário para melhoria no transporte devendo fornecer também caixas isotérmicas para distribuição de refeições nos setores do HM como Bloco Cirúrgico, UTI, Repouso Médico.

**5.37.** Somente a Nutricionista Responsável Técnica é autorizada a realizar quaisquer mudanças, nos quantitativos, locais e horários de entregas, de acordo com o estabelecido após conclusão da vencedora do processo licitatório. A Licitante Vencedora deverá providenciar refeições substitutivas, no prazo máximo de 01 (uma) hora após a entrega, no caso da Coordenação de Nutrição e Dietética suspeitar ou constatar existência de alterações nas características organolépticas das mesmas. Caso a reposição não seja efetuada em tempo hábil, a empresa ficará sujeita à aplicação de penalidade prevista em cláusula contratual.

**5.38.** Os veículos de transporte das refeições deverão possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Ser EXCLUSIVO para este fim. O fornecedor deverá fornecer para todos os setores que recebem refeições transportadas, cópia da autorização deste documento. Os veículos deverão ser em quantidade suficiente para atender às unidades de saúde nos horários estabelecidos pelas mesmas. Observando o preconizado na Portaria CVS 15 de 07 de novembro de 1991 e CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis.

#### **5.39 CLAUSULAS ANTICORRUPÇÃO**

**5.39.1** O BENEFICIÁRIO se obriga, sob as penas previstas na Ata de Registro de Preços ou Contrato e na legislação aplicável, a observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, especialmente à legislação brasileira anticorrupção, Lei 12.846/2013, materializando o preceito constitucional da moralidade previsto no artigo 37, da Constituição Federal, além da observância, em território nacional, de princípios assumidos pelo país pela Convenção de Mérida.

**5.39.2** O BENEFICIÁRIO declara e garante que não está envolvido ou irá se envolver, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, partes relacionadas, durante o cumprimento das obrigações previstas na ARP ou Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração ao termo da lei anticorrupção.

**5.39.3** O BENEFICIÁRIO declara e garante que não se encontra, assim como seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, direta ou indiretamente sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção; no curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de corrupção ou suborno; suspeita de lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e sujeita à restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental.

**5.39.4** O BENEFICIÁRIO se obriga a notificar prontamente, por escrito, o ÓRGÃO GERENCIADOR a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas leis anticorrupção, e ainda de participação em práticas de suborno ou corrupção, assim como o descumprimento de qualquer declaração prevista nesta Cláusula.

**5.39.5** O não cumprimento pelo BENEFICIÁRIO das leis anticorrupção será considerado uma infração grave à ARP ou Contrato e conferirá ao ÓRGÃO GERENCIADOR o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido



imediatamente a ARP ou Contrato, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo o BENEFICIÁRIO responsável por eventuais perdas e danos.

#### **CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

- 6.1. Receber os produtos descritos e especificados na proposta.
- 6.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, recebimento dos produtos sob o aspecto quantitativo e qualitativo, atestar na nota fiscal/fatura a execução do objeto e o seu aceite; comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto caso não esteja de acordo com as especificações estabelecidas.
- 6.3. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus serviços dentro das normas da ANVISA, permitindo o livre acesso às instalações, quando assim for por ela solicitado, em conformidade com os procedimentos internos de segurança.
- 6.4. Perfazer os pagamentos junto a CONTRATADA sempre que atendido as determinações especificadas na Ata de Registro de Preços ou Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

7.1 O Gestor(a) deste Instrumento será o(a) servidor(a) **CAROLINA CHAMON CORRÊA (NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA)**, que terá os seguintes poderes:

7.1.1 O Gestor do Contrato Administrativo/Ata RP possui foco na relação jurídica com a contratada, ou seja, um perfil administrativo.

7.1.2 Cabe ao Gestor a revisão das cláusulas contratuais, o acompanhamento da qualidade, economia e minimização de riscos na execução contratual, a solicitação de aplicação de penalidades ao contratado, a rescisão do Contrato/Ata RP nos casos previstos e a confecção dos Aditivos contratuais ou Acréscimo de 25% em Ata RP.

7.2 Este Instrumento será acompanhado e fiscalizado pelo(s) servidor(es) **DAYANY CRISTINA FACCIÓ CARNEIRO (NUTRICIONISTA), MÁRCIA ANDRADE SCHAUN REIS (VIGILÂNCIA SANITÁRIA), BETÂNIA DINIZ VOLPI (VIGILÂNCIA SANITÁRIA), FERNANDA DUARTE GONÇALVES (COORDENADOR ATENÇÃO SECUNDÁRIA), SABRINA APARECIDA DE OLIVEIRA TAVARES (RESPONSÁVEL TÉCNICO ENFERMEIRO PA BELO VALE), APARECIDA IARA DE ASSIS REIS (GERENTE GERAL UPAs) e KARINE LUCIANO BARCELOS RODRIGUES**, com autoridade para:

7.2.1 O Fiscal do Contrato/Ata RP tem como foco o próprio objeto, a execução do objeto contratual.

7.2.2 Cabe aos Fiscais de Contrato/Ata de Registro de Preço o cumprimento das cláusulas contratuais, avaliar os resultados dos serviços, atestar o recebimento ou informar ao Gestor sobre infrações e inadimplementos para tomada das providências cabíveis (penalidades, rescisões, etc).

#### **CLÁUSULA OITAVA: TRANSFERÊNCIA OU SUB-ROGAÇÃO**

8.1 Não é permitido ao FORNECEDOR DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO, sob qualquer pretexto e sem o consentimento prévio por escrito do ÓRGÃO GERENCIADOR, a transferência ou sub-rogação, no todo ou em parte do objeto deste contrato, tornando-se nulo de pleno direito quaisquer desses atos praticados.

#### **CLÁUSULA NONA: DOS ENCARGOS**



**9.1** Durante o período da vigência da presente Ata de Registro de Preço caberá ao FORNECEDOR DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO o pagamento de taxas, impostos, tarifas e demais encargos referentes ao objeto deste contrato.

**9.2** O FORNECEDOR DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO se obriga a encaminhar ao ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que solicitado por escrito, todos os recibos e comprovantes de pagamento de taxas, impostos, tarifas e demais encargos referentes ao objeto deste contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da solicitação formal de entrega dos referidos documentos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DA ALTERAÇÃO**

**10.1.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

**10.2.** Nos termos estabelecidos no artigo 58 da Lei 8.666/93, poderá o CONTRATANTE:

- a) modificar, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do contratado;
- b) rescindir o contrato, unilateralmente, nos casos especificados no inciso I do art. 79 desta Lei;
- c) fiscalizar a execução;
- d) aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste;
- e) nos casos de serviços essenciais, ocupar provisoriamente bens móveis, imóveis, pessoal e serviços vinculados ao objeto do contrato, na hipótese da necessidade de acautelar apuração administrativa de faltas contratuais pelo contratado, bem como na hipótese de rescisão da Ata de Registro de Preço administrativo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS SANÇÕES**

**11.1** Sem prejuízo das sanções elencadas nos artigos 81 a 88 da Lei nº 8.666/93 serão aplicadas as penalidades estabelecidas no Decreto Municipal nº 5569/2016:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sete Lagoas;
- d) descredenciamento ou proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Município de Sete Lagoas;
- e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**11.2.** A alínea “b” do item anterior poderá ser aplicada juntamente com as demais às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei Federal nº. 8.666, de 1993:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação; e III – demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sete Lagoas, em virtude de atos ilícitos praticados.



**11.3** A advertência é sanção administrativa consistente em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas de licitação ou dos contratos celebrados, sendo aplicada:

- a) pelo Consultor de Licitações e Compras, quando o não cumprimento ocorrer no âmbito do procedimento licitatório e, em se tratando de licitação para Pregão Presencial, até a emissão da autorização de compra para o órgão ou entidade participante do Sistema de Pregão Presencial; e
- b) pelo ordenador de despesas do órgão ou entidade interessada, quando o não cumprimento ocorrer na fase de execução contratual, entendida esta desde a recusa em receber a Autorização de Fornecimento ou serviço, retirar a Nota de Empenho ou assinar o contrato.

**11.4** A multa deverá ser aplicada pelo ordenador de despesas do órgão ou entidade interessada, observando-se os limites impostos pelo Decreto Municipal nº 5569/2016.

**11.4.1** A multa apenas será executada após regular processo administrativo, facultada a defesa prévia, nos termos e prazo instituídos pelo Decreto Municipal nº 5569/2016.

**11.4.2** Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, quando houver, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, devidamente atualizada (IGPM).

**11.4.3** O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte do ato que incorreu na aplicação da multa.

**11.5** A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sete Lagoas, sendo aplicadas, pelo ordenador de despesas do órgão ou entidade interessada, nos seguintes prazos e hipóteses:

I - por período entre 6 (seis) meses e 01 (um) ano, caso o infrator:

a) seja reincidente no recebimento de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:

- 1. atraso na execução do objeto;
- 2. alteração da quantidade ou qualidade do objeto contratado;
- 3. regularização junto à Consultoria de Licitações e Compras ou não entrega, no prazo estipulado pela Administração, dos documentos necessários para a liquidação e pagamento da despesa;

b) receba três penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a seis meses;

c) recuse-se injustificadamente a cumprir os prazos previstos nos contratos ou nos casos de inexecução total ou parcial, sem embargo do previsto nos incisos I e II do art. 7º deste Decreto;

d) tumultue a sessão pública de licitação;

e) dê ensejo à rescisão ou cancelamento total ou parcial do contrato;

f) deixe de devolver os valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;

g) ofenda agentes públicos no exercício de suas funções, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis;

h) deixe de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de enquadrar-se como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

i) induza em erro a Administração;

II - por período entre 12 (doze) e 18 (dezoito) meses, caso o infrator:



- a) atrase injustificadamente a execução da Ata de Registro de Preços ou contrato, implicando em necessária rescisão contratual;
  - b) paralise injustificadamente o serviço, a obra ou o fornecimento de bens;
  - c) pratique atos irregulares ou ilegalidades para obtenção de cadastramento junto à Consultoria de Licitações e Compras;
  - d) dê ensejo ao cancelamento da Ata de Registro de Preços;
- III - por período de 24 (vinte e quatro) meses, caso o infrator:

- a) entregue mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;
- b) apresente documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados nas licitações ou contratações diretas, no momento da contratação ou durante a execução do contrato, incluindo aqueles necessários ao registro junto à Consultoria de Licitações e Compras;
- c) ofereça vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos.

**11.6** O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Município de Sete Lagoas é sanção administrativa acessória à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo município, sendo aplicadas, pelo ordenador de despesas mediante a ratificação do Prefeito Municipal, por igual período.

**11.7** Aplicam-se as sanções de descredenciamento ou de proibição de credenciamento à CONTRATADA que apresentar documentos fraudulentos, adulterados ou falsificados ou, ainda, por quaisquer outros meios, praticar atos ilegais ou imorais, sem prejuízo da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**11.8** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada pelo Secretário Municipal responsável pela gestão do contrato, mediante a ratificação do Prefeito Municipal,

**11.9** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

**11.10** A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeitos em relação tanto à Administração Direta, Autárquica e Fundacional, às Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sete Lagoas, quanto à Administração Pública da União, demais Estados, Municípios e Distrito Federal.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO**

**12.1** A inexecução total ou parcial deste contrato por parte do CONTRATADO assegurará a CONTRATANTE o direito de rescisão nos termos do artigo 77 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como nos casos citados no artigo 78 da mesma lei, garantida a prévia defesa sempre mediante notificação por escrito.

**12.2** A rescisão também se submeterá ao regime previsto no artigo 79, seus incisos e parágrafos, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.



**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES**

13.1 Os atos de comunicação entre as partes, relativamente à execução deste contrato, serão formalizados através de documentos escritos, devendo o destinatário cientificar o recebimento.

13.2 Caso a parte se recuse ao recebimento formal da comunicação/notificação, o fato será atestado por 2 (duas) testemunhas idôneas, presentes no ato da entrega do documento, valendo como prova de seu recebimento.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO**

14.1 O ÓRGÃO GERENCIADOR providenciará a publicação da presente Ata, em extrato, no Diário Oficial do Município, conforme determina o Parágrafo Único, do artigo 61, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO**

15.1 As partes, de comum acordo, elegem o foro da comarca de Sete Lagoas para dirimir quaisquer pendências judiciais que porventura venham a existir, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente termo de contrato em três vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante duas testemunhas que a tudo assistiram e também assinam.

Sete Lagoas/MG, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Secretário(a) Municipal de Saúde

**SETOR SOLICITANTE DO OBJETO - SMS**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Gestor(a) do Contrato

**LICITANTE VENCEDOR CONTRATADO**  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
Representante Legal

**TESTEMUNHAS:**

1) Assinatura: \_\_\_\_\_

2) Assinatura: \_\_\_\_\_

NOME:

NOME:

CPF:

CPF: