

Pregão Eletrônico nº 097/2021 - SMS
Processo nº P156967/2021
Banco do Brasil: 882979

A Secretaria Municipal da Saúde, por intermédio do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio designados pelos atos 031/2021 e 032/2021 - SEPLAG, torna público que realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma Eletrônica.

1. DO TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE

2. DA FORMA DE FORNECIMENTO: POR DEMANDA

3. DA BASE LEGAL: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 2.344 de 03 de fevereiro de 2020; Decreto Municipal nº 2316 de 18 de dezembro de 2019; Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019; e, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e do disposto no presente Edital e seus anexos.

4. OBJETO: Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o Hospital Doutor Estevam Ponte, Hospital Doutor Francisco Alves, Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, conforme as especificações e quantitativos previstos no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

5. DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

5.1. O Edital está disponível gratuitamente nos sítios www.sobral.ce.gov.br, campo: SERVIÇOS/LICITAÇÕES ou no portal do Banco do Brasil, www.licitacoes-e.com.br.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Banco do Brasil, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, pelo pregoeiro **Ricardo Barroso Castelo Branco**.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 15/07/2021 AS 08:00 H

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 27/07/2021 AS 08:00 H

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 27/07/2021 AS 09:00 H

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES

7.1. Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Sobral, na Rua Viriato de Medeiros, 1.250, 4º Andar, Centro, Município de Sobral/CE, CEP: 62.011-065.

7.2. Horário de expediente da Prefeitura Municipal de Sobral: das 8h às 12h e das 13h às 17h.

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1 As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de recursos do(a) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, com as seguintes dotações orçamentárias:

0701.10.302.0073.2376.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL

0701.10.302.0073.2376.33903900.1220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.2220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.2214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Poderá participar desta licitação toda e qualquer pessoa física e jurídica idônea cuja natureza seja compatível com o objeto licitado.

9.1.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema do Banco do Brasil S.A.

9.1.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no sítio constante no subitem 5.2 deste edital.

9.2. O lote único será de **ampla disputa**. Será garantida às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

9.3. Tratando-se de microempresas, empresas de pequeno porte e as cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, e que não se encontram em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício de preferência previsto em Lei.

9.4. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.5. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

9.5.1. Sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

9.5.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.

9.5.3. Que estejam em estado de insolvência civil, processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração.

9.5.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração.

9.5.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

9.5.7. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro sejam funcionários ou empregados públicos da entidade contratante ou responsável pela licitação.

9.5.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

9.5.9. Cujo estatuto ou contrato social não inclua no objetivo social da empresa atividade

compatível com o objeto do certame.

10. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. As licitantes encaminharão, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação e a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, bem como declaração de responsabilidade pela autenticidade dos documentos apresentados, conforme Anexo V – Declaração de autenticidade da documentação deste edital.

10.1.1. Constatada a ausência da declaração de autenticidade da documentação, não implicará no afastamento imediato da arrematante por considerar-se falha formal passível de saneamento.

10.2. A proposta deverá explicitar nos campos os preços referentes a cada lote, incluídos todos os custos diretos e indiretos, em conformidade com as especificações deste edital. O campo “Informações Adicionais” poderá ser utilizado a critério da licitante.

10.3. As licitantes poderão retirar ou substituir as propostas e os documentos de habilitação por eles apresentados, até o término do prazo para recebimento.

10.4. 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.

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

10.6. É vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

11. DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Abertas as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

11.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com até 02 (duas) casas decimais em seus valores unitários e globais.

11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro e somente estas participarão da etapa de lances.

12. DA ETAPA DE LANCES

12.1. O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no subitem 6.3, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances.

12.2. Para efeito de lances, será considerado o **valor global** do lote.

12.2.1. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que **inferiores** ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

12.2.2. Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.3. Durante a sessão pública de disputa, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

12.4. Será adotado para o envio de lances o modo de disputa “aberto e fechado”, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

12.4.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

12.4.2. Encerrado o prazo previsto no item 12.4.1, o sistema abrirá oportunidade para que a licitante da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.4.3. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item 12.4.2, poderão as licitantes dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.4.4. Após o término dos prazos estabelecidos, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

12.4.5. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida, haverá o reinício da etapa fechada, para que as demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

12.4.6. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhuma licitante classificada na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

12.4.7. No caso de desconexão entre o pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

12.4.7.1. 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.

12.5. Após o encerramento dos lances, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto no lote de ampla disputa. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014, a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo pregoeiro, na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

12.5.1. Não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa do lote.

12.5.2. O disposto no subitem 12.5 não se aplica quando a melhor oferta válida tiver sido

apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.5.3. O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

13. DO LICITANTE ARREMATANTE

13.1. O pregoeiro poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço.

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

13.1.2. Definido o valor final da proposta, o pregoeiro convocará a arrematante para anexar em campo próprio do sistema, no prazo de até **um dia útil**, a proposta de preços com os respectivos valores readequados ao último lance ofertado.

13.1.2.1. A proposta deverá ser anexada em conformidade com o item 14 deste edital.

13.1.3. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação da licitante, observado o disposto neste Edital.

13.2. Havendo a necessidade de envio de documentos complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, a licitante será convocada a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de desclassificação ou inabilitação.

13.3. O descumprimento dos prazos acima estabelecidos é causa de desclassificação da licitante, sendo convocada a licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

13.4. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

14. DA PROPOSTA READEQUADA

14.1. A proposta deverá ser anexada, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II deste Edital, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela licitante ou seu representante legal, redigida em língua portuguesa em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos, marca/modelo, conforme o caso, nos termos do Anexo I - Termo de Referência deste edital.

14.2. Prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua emissão.

14.3. Após a apresentação da proposta não caberá desistência, sob pena de aplicação das punições previstas na cláusula "DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS" deste Edital.

14.4. O proponente deverá anexar a proposta de preço:

14.4.1. Declaração de que a licitante, caso seja arrematante e contratada, instalará ou sede ou filial, ou centro de distribuição ou escritório situado na cidade de Sobral, num prazo de 15(quinze) dias úteis após a assinatura do contrato.

14.4.2. Os licitantes deverão ainda declarar que atenderão a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e suas alterações posteriores.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. A licitante que for cadastrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela

Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, ficará dispensada da apresentação dos documentos de habilitação que constem no SICAF ou CRC.

15.1.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, no CRC-SEPLAG serão verificados nos termos art. 29 do Decreto Municipal 2.344/2020.

15.1.2. A Central de Licitações verificará eletronicamente a situação cadastral, caso esteja com algum(ns) documento(s) vencido(s), a licitante deverá apresentá-lo(s) dentro do prazo de validade, sob pena de inabilitação, salvo aqueles acessíveis para consultas em *sítios* oficiais que poderão ser consultados pelo pregoeiro.

15.1.3. Existindo restrição no cadastro quanto ao documento de registro ou inscrição em entidade profissional competente, este deverá ser apresentado em situação regular, exceto quando não exigido na qualificação técnica.

15.1.4. É dever da licitante atualizar previamente os documentos constantes no SICAF ou CRC para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

15.2. Constatada a compatibilidade do ramo da atividade com o objeto licitado, a licitante obriga-se a declarar sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, do art. 32, da Lei Federal nº 8.666/1993.

15.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante consulta em sites oficiais.

15.3.1. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará a licitante inabilitada.

15.4. A documentação relativa à habilitação consistirá em:

15.4.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA – PESSOA JURÍDICA

15.4.1.1. Registro comercial quando se tratar de **EMPRESA INDIVIDUAL**;

15.4.1.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado de suas alterações, ou o Contrato Social Consolidado, devidamente registrado quando se tratar de **SOCIEDADES COMERCIAIS**.

15.4.1.3. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado de suas alterações, ou o Contrato Social Consolidado, devidamente registrado e acompanhado de documentos de eleição de seus administradores quando se tratar de **SOCIEDADES POR AÇÕES**.

15.4.1.4. Inscrição ou ato constitutivo acompanhado de prova da diretoria em exercício quando se tratar de **SOCIEDADES CIVIS**.

15.4.1.5. Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, quando se tratar de **EMPRESAS OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA EM FUNCIONAMENTO NO PAÍS**.

15.4.1.6. Cédula de identidade, em se tratando de pessoa física.

15.4.2. DA HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA

15.4.2.1. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

15.4.2.2. Certidão Negativa de Débitos Municipais;

15.4.2.3. Certidão Negativa de Débitos Estaduais;

15.4.2.4. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive os débitos relativos ao INSS;

15.4.2.5. Certificado de Regularidade do FGTS (CRF);

15.4.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

15.4.2.7. No caso de pessoa física, esta deverá apresentar o Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), ficando dispensada a apresentação dos documentos exigidos nos subitens 15.4.2.1 e 15.4.2.5 deste edital.

15.4.2.8. Para os Estados e Municípios que emitam prova de regularidade fiscal em separado, as proponentes deverão apresentar as respectivas certidões.

15.4.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.4.3.1. Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.

15.4.3.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objetivo da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

15.4.3.2.1. Fica facultado aos licitantes a apresentação de contrato ou instrumento hábil que comprove a prestação do serviço objeto do atestado de capacidade técnica mencionado no item anterior.

15.4.3.2.2. Caso o(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não explicitem com clareza os serviços prestados, este(s) deverá(ão) ser acompanhado do respectivo contrato ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação.

15.4.3.2.3. Caso a apresentação do(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não sejam suficientes para o convencimento do pregoeiro, promover-se-á diligência para a comprovação da capacidade técnica, como preconiza o art. 43, §3º da lei 8.666/93, em aplicação subsidiária à Lei 10.520/2002 e Decreto Municipal 2.344/2020.

15.4.3.3. Alvará ou Registro ou Licença sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando a atividade específica.

15.4.3.4. Registro do profissional técnico responsável, pertencente ao quadro permanente da licitante, no Conselho Regional de Nutrição - CRN. No caso do profissional técnico não fazer parte do quadro permanente, deverá comprovar vínculo com a licitante, por meio de um dos seguintes documentos:

a) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha ou Livro de Registros de Empregados que demonstrem a identificação do profissional e guia de recolhimento do FGTS onde conste o nome do profissional.

b) Contrato de Prestação de Serviço celebrado de acordo com a legislação civil comum.

c) Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio.

15.4.4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.4.4.1. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física ressaltando o disposto nos subitens abaixo:

15.4.4.1.1. Na ausência da certidão negativa, a licitante em recuperação judicial deverá comprovar a sua viabilidade econômica, mediante documento (certidão ou assemelhado) emitido pela instância judicial competente; ou concessão do plano de recuperação judicial

nos termos do art. 58 da Lei nº. 11.101/2005; ou homologação do plano de recuperação, no caso da licitante em recuperação extrajudicial; nos termos do art. 164, § 5º da Lei nº. 11.101/2005.

15.4.4.1.2. A empresa em recuperação judicial/extrajudicial com plano de recuperação concedido/homologado deverá demonstrar os demais requisitos para habilitação econômico financeira.

15.4.4.1.3. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da Certidão exigida no subitem 15.4.4.1 acima.

15.4.5. DA REGULARIZAÇÃO DO TRABALHO INFANTIL

15.4.5.1. O licitante deverá apresentar documento, relativo ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na Lei Federal nº 9.854/1999, conforme Anexo III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR.

15.4.6. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados da seguinte forma:

15.4.6.1. Obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

15.4.6.2. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

15.4.6.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

15.4.6.3.1. Documentos de procedência estrangeira, emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

15.4.6.4. Dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

15.4.6.5. Necessariamente, com a declaração a que se refere o modelo estabelecido do Anexo V, do edital (DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS), responsabilizando-se o autor desta, sob pena das sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais, por toda documentação anexada ao sistema.

15.4.7. OUTRAS DISPOSIÇÕES

15.4.7.1. 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.

15.4.7.2. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir de declarado o vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

15.4.7.3. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo

estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

16. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

16.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO** por lote, observadas todas as condições definidas neste Edital.

16.1.1. **A proposta final para o lote não poderá conter item com valor superior ao estimado pela administração, sob pena de desclassificação, independente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do(os) item(s) aos valores constantes no mapa de preços.**

16.1.1.1. O pregoeiro deverá negociar exclusivamente os itens propostos acima do estimado, não podendo o arrematante desistir dos valores já fixados em proposta dentro do estimado.

16.2. Se a proposta de menor preço não for aceitável, ou, ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

16.2.1. O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, §2º, da Lei Complementar nº 123/2006, no dia e hora designados pelo pregoeiro, será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado no lote, para, no prazo de 05 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.

16.3. Serão desclassificadas as propostas comerciais:

16.3.1. Em condições ilegais, omissões, ou conflitos com as exigências deste edital.

16.3.2. Com preços superiores aos praticados no mercado, ou comprovadamente **inexequíveis**.

16.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

17. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

17.1. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, endereçados a ricardo.branco@sobral.ce.gov.br, até as 17:00h no horário oficial de Brasília/DF, informando o número deste pregão no sistema e o Órgão interessado.

17.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação e responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento do pedido.

17.1.2. As respostas aos esclarecimentos e impugnações formulados serão encaminhadas aos interessados, através do respectivo e-mail e ficarão disponíveis no sítio www.sobral.ce.gov.br, no campo “Serviços/Licitações”.

17.2. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente. A petição de impugnação deverá constar o endereço, e-mail e telefone do impugnante ou de seu representante legal.

17.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1. Qualquer licitante poderá manifestar, de forma motivada, a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de até 20 (vinte) minutos depois de declarada vencedora, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso no sistema do Banco do Brasil. As demais licitantes ficam desde logo convidadas a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

18.1.1. Para abertura da manifestação da intenção de recurso, o pregoeiro comunicará a retomada da sessão pública com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, no sítio eletrônico utilizado para realização do certame.

18.2. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pela proponente.

18.3. A falta de manifestação, conforme o subitem 18.1 deste edital, importará na decadência do direito de recurso.

18.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

18.5. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento as licitantes, no endereço eletrônico constante no subitem 5.2 deste edital.

18.6. Os recursos contra decisão do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

19. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

19.1. A adjudicação dar-se-á pelo pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.

19.2. A homologação dar-se-á pela autoridade competente.

19.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

20.2. Sem prejuízo da sanção prevista no item anterior, poderá a Administração aplicar sanção administrativa de multa, da seguinte forma e nos seguintes casos:

20.2.1. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

- a) deixar de entregar documentação exigida para o certame licitatório nos respectivos prazos;
- b) desistir da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração;
- c) tumultuar a sessão pública da licitação;
- d) descumprir requisitos de habilitação na modalidade pregão, a despeito da declaração

em sentido contrário;

e) propor recursos manifestamente protelatórios em sede de licitação;

f) deixar de regularizar os documentos fiscais no prazo concedido, na hipótese de o infrator se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

20.2.2. Multa de 10,0%, por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando fornecer informação e/ou documento falso;

20.2.3. Multa de 10,0%, por ocorrência (sobre o valor total da adjudicação da licitação), no caso de o vencedor recusar-se a assinar ata de registro de preços e/ou contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente.

20.2.4. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados no item 20.2, em relação à fase de licitação.

20.3. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), o qual poderá ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial.

20.4. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e do contraditório, na forma da lei.

21. DA CONTRATAÇÃO

21.1. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

21.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

21.3. Quando a adjudicatária não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

21.4. A forma de pagamento, prazo contratual, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas no Anexo IV - Minuta do Contrato, parte deste edital.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada, sem quaisquer reclamações ou direitos à indenização ou reembolso.

22.2. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originariamente na proposta e na documentação de habilitação.

22.3. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO.

22.4. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida ao licitante, ainda

que se trate de originais.

22.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste Edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Prefeitura do Município de Sobral-CE.

22.6. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

22.8. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

22.9. O pregoeiro poderá sanar erros formais que não acarretem prejuízos para o objeto da licitação, a Administração e os licitantes, dentre estes, os decorrentes de operações aritméticas.

22.10. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

22.11. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa.

22.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Sobral-CE.

23. DOS ANEXOS

23.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – CARTA PROPOSTA

ANEXO III – DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS
(Anexar com a documentação de habilitação)

Sobral - CE, ___ de _____ de 20__.

CIENTE:

Regina Célia Carvalho da Silva
Secretária Municipal da Saúde

Ricardo Barroso Castelo Branco
Pregoeiro

Assessorado por:

Viviane de Moraes Cavalcante
Assessora jurídica
OAB/CE: 25817

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação Administrativa - SMS

2. OBJETO: Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o Hospital Doutor Estevam Ponte, Hospital Doutor Francisco Alves, Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, conforme as especificações e quantitativos previstos neste Termo de Referência.

2.1. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, com fornecimento POR DEMANDA

3. DA JUSTIFICATIVA:

3.1. O objeto deste processo visa justamente fornecer alimentação para todos os pacientes destas unidades e seus respectivos acompanhantes, bem como a todos os trabalhadores assistenciais e dos setores de apoio envolvidos na linha de cuidado que cumpram turnos de trabalho em jornadas de 12 horas corridas.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

LOTE ÚNICO			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	31.560
2	DESJEJUM PACIENTE DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.728
3	DESJEJUM PACIENTE DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.644
4	DESJEJUM PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	264
5	DESJEJUM PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	24
6	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	UNIDADE	49.440
7	LANCHE MANHÃ DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.728
8	LANCHE MANHÃ DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.644
9	LANCHE MANHÃ DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	264
10	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	24
11	ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	39.168
12	ALMOÇO PACIENTE DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.788
13	ALMOÇO PACIENTE DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.548
14	ALMOÇO PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	300
15	ALMOÇO PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	12
16	ALMOÇO PACIENTE DIETA LAXATIVA.	UNIDADE	1.152
17	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	41.616
18	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.788
19	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.548
20	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	252
21	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	12
22	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	30.960
23	JANTAR PACIENTE DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.800
24	JANTAR PACIENTE DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.644
25	JANTAR PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	288
26	JANTAR PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	24
27	CEIA PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	29.520
28	CEIA PACIENTE DIETA BRANDA.	UNIDADE	4.800
29	CEIA PACIENTE DIETA PASTOSA.	UNIDADE	7.656
30	CEIA PACIENTE DIETA LÍQUIDA.	UNIDADE	288

31	CEIA PACIENTE DIETA LÍQUIDA RESTRITIVA.	UNIDADE	24
32	DESJEJUM PARA ACOMPANHANTES/ FUNCIONÁRIOS.	UNIDADE	54.312
33	ALMOÇO PARA ACOMPANHANTES / FUNCIONÁRIOS.	UNIDADE	76.416
34	JANTAR PARA ACOMPANHANTES / FUNCIONÁRIOS.	UNIDADE	59.952

Obs.: Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as do sistema, prevalecerão as deste anexo.

4.1. O lote único será de **ampla disputa**. Será garantida às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

4.2. Especificação Detalhada:

4.2.1. Todos os itens do lote serão entregues nos Hospitais Dr. Estevam, Doutor Francisco Alves, Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias, nos horários e quantitativos informados com antecedência, onde a CONTRATADA deverá transportar as refeições em veículo adequado e todos os equipamentos necessários para o correto fornecimento das refeições, ficando a CONTRATADA ciente de que a solicitação dos itens será feita mediante necessidade diária, levando em consideração o número de pacientes internados, acompanhantes e funcionários nas unidades.

4.2.2. Todas as refeições serão devidamente preparadas na cozinha da CONTRATADA, exceto mingau e vitaminas destinadas aos pacientes dos hospitais, os quais serão preparados no refeitório do Hospital pelo copeiro da contratada.

4.2.3. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

4.2.4. A composição dos cardápios está especificada no ANEXO A deste Termo de Referência.

4.2.5. O objeto inclui ainda o fornecimento de balcão térmico de inox e materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

4.2.6. As refeições para os funcionários e acompanhantes deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 3(três) balcões com as especificações acima, 01(um) para o Hospital Dr. Estevam, 01 (um) para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e 01(um) para o Hospital Doutor Francisco Alves.

4.2.6.1. O balcão térmico será fornecido em COMODATO e ao final do contrato, serão devolvidos à Contratada.

4.2.7. As refeições para os pacientes dos Hospitais Dr. Estevam e Doutor Francisco Alves, bem como para os pacientes da Unidade de Acolhimento, Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, deverão ser servidas em embalagem de alumínio de três divisões conforme imagem disposta no ANEXO A deste Termo de Referência. Para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) não serão fornecidas refeições para pacientes, tão somente para funcionários em balcão self-service.

4.2.8. O DESJEJUM deverá ser entregue todos os dias da semana às 6h para os pacientes, acompanhantes e funcionários e servido conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo A.

4.2.9. O LANCHE MANHÃ deverá ser entregue todos os dias da semana às 07:30h para os pacientes e servido conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo A.

4.2.10. O ALMOÇO deverá ser entregue todos os dias da semana às 10:30h, para os pacientes, acompanhantes e funcionários e servido conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo A.

4.2.11. O LANCHE TARDE deverá ser entregue todos os dias da semana às 14:00h para os pacientes e servido conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo A.

4.2.12. O JANTAR deverá ser entregue todos os dias da semana às 17h e 30min, para os pacientes, acompanhantes e funcionários e servido conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo A.

4.2.13. A CEIA deverá ser entregue todos os dias da semana às 20h para os pacientes e servida conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo A.

4.2.14. Na rota de entrega das refeições as unidades hospitalares devem ser priorizadas.

4.2.15. A CONTRATADA deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos(com cubas), porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, embalagem de alumínio de três divisões (para pacientes), talheres descartáveis (para pacientes), copos descartáveis, pratos de porcelana e talheres inox(limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, estando o referido material sob a responsabilidade da CONTRATADA.

5. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

5.1. As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de recursos do(a) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, com as seguintes dotações orçamentárias:

0701.10.302.0073.2376.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.1220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.2220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.2214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL

6. DA EXECUÇÃO E DO RECEBIMENTO

6.1. Quanto à execução:

6.1.1. O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, e nas condições previstas nos subitens seguintes:

6.1.1.1. A CONTRATANTE encaminhará juntamente com a Ordem de Serviço o cardápio diário a CONTRATADA até às 9h para que as refeições sejam fornecidas no dia posterior a solicitação, nos dias e horários estabelecidos nos subitens 4.2.8, 4.2.9., 4.2.10., 4.2.11., 4.2.12. e 4.2.13 deste Termo conforme endereços abaixo:

HOSPITAL DOUTOR FRANCISCO ALVES	PAULO ARAGÃO, 605 - CENTRO, SOBRAL - CE, 62011-250
HOSPITAL DOUTOR ESTEVAM PONTE	BOULEVARD JOÃO BARBOSA, Nº 401, BAIRRO CENTRO, CEP 62.010-190
UNIDADE DE ACOLHIMENTO	RUA DR FABIO MARINHO FIGUEIRA DE SABÓIA, S/N - PARQUE SILVANA
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL GERAL	RUA TABELIÃO ANTÔNIO ALMEIDA, 205 - CENTRO
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL AD	TRAVESSA RAIMUNDO MEDEIROS DA FROTA, 241 -CAMPO DOS VELHOS
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTIL	RUA DOUTOR JOAO DO MONTE, Nº 617- CENTRO. SOBRAL-CE.
SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)	AVENIDA DOUTOR GUARANY, NÚMERO 340, DERBY CLUBE.

6.1.1.2. A prestação dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente do objeto da contratação, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causados.

6.1.1.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 06 (seis) horas antes do término do prazo de execução, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

6.2. Quanto ao recebimento:

6.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

6.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

6.2.3. Caso o objeto licitado não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente na Caixa Econômica Federal.

7.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

7.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo

não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

7.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

7.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

7.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada, seja em cartório, seja por meio do permissivo da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018. Caso esta documentação tenha sido **emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.**

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:

8.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

8.1.1.1. Multa moratória em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante de 0,33% do valor total inadimplido, por dia e por ocorrência.

8.1.1.2. Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de recusa à assinatura de Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

8.1.1.3. Multa de 0,33%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.

8.1.1.4. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XIII do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93;

b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;

c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;

d) deixar de depositar no prazo ou complementar o valor da garantia recolhida após solicitação da Administração;

e) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;

f) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto contratado;

g) utilizar as dependências da contratante para fins diversos do objeto contratado;

h) deixar de fornecer equipamento de proteção individual (EPI), quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

i) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse público, em especial quando solicitado pela Administração;

j) deixar de repor funcionários faltosos;

l) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

- m) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
- n) deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;
- o) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;
- p) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;
- q) retirar das dependências da Administração quaisquer equipamentos ou materiais de consumo, previstos em contrato ou não, sem autorização prévia do responsável;

8.1.1.5. Multa de 1,0% a 5,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina;

8.1.1.6. Multa de 7,0%, por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, os serviços contratuais.

8.1.1.7. Multa de 10,0%, por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

- a) o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato ou ao cancelamento da ata de registro de preços;
- b) fornecer informação e/ou documento falso;

8.1.2. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção, em relação à fase de execução contratual.

8.1.3. O licitante que ensejar falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

8.2. O CONTRATADO recolherá a multa por meio de:

8.2.1. Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do Órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial.

8.2.2. Descontos *ex-officio* de qualquer crédito existente da CONTRATADA ou cobradas judicialmente terão como base de cálculo o cronograma inicial dos serviços.

8.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Executar e entregar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

9.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

9.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

9.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dias contados da sua notificação, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis.

9.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

9.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria nº 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

9.11. Preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer agente de deterioração ou contaminação.

9.11.1. A CONTRATADA se responsabilizará pela seleção, compra, recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios, sendo facultado à SMS fiscalizar esses gêneros, a qualquer momento.

9.12. Cumprir todas as regras emanadas do Poder Público e responsabilizar-se por quaisquer infrações de Leis, Decretos, Regulamentos Federais, Estaduais ou posturas Municipais, praticadas por si ou por quaisquer de seus prepostos ou empregados, na execução do objeto.

9.13. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, embora já preparados, desde que impugnados com Parecer fundamentado por responsável da SMS.

9.14. Permitir à SMS e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do

objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.

9.15. Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, ou inadequação ao consumo.

9.16. Afastar imediatamente do local de trabalho qualquer empregado que venha a ser considerado inidôneo ou inconveniente pela SMS. A solicitação de afastamento será sempre feita por escrito, muito embora as razões do afastamento possam ser dadas verbalmente ou por telefone ao representante da CONTRATADA.

9.17. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela SMS.

9.18. Comunicar a SMS, por escrito, qualquer anormalidade, como dispensa médica, substituição de seus empregados, férias, entre outras, durante a vigência do contrato.

9.19. Providenciar a imediata correção das deficiências alinhadas pela SMS quanto à execução do objeto.

9.20. Cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações feitas pela SMS.

9.21. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto contratado, cabendo-lhe integralmente os ônus decorrentes, necessariamente já incluídos no preço para o fornecimento de refeições, independentemente da fiscalização exercida pela SMS.

9.22. Não transferir a terceiros, no todo ou em partes, os direitos e obrigações, sem prévia e expressa anuência da SMS.

9.23. A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições em conformidade com o disposto nas Portarias nº1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e nºSVS/MS 326, de 30/07/97, regulamentada esta pela Resolução RDC nº175, de 08.07.2003, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, seguindo o cardápio diário, elaborado pela CONTRATANTE.

9.24. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da CONTRATADA, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

9.25. A SMS se exime de qualquer responsabilidade quanto a eventuais penalidades que possam ser impostas pelos órgãos fiscalizadores, sendo a responsabilidade única e exclusivamente da CONTRATADA.

9.26. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização da SMS.

9.27. Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, métodos de preparo, guarda e conservação dos alimentos, contemplando o abastecimento, transporte, recebimento, conservação, manipulação e estocagem dos gêneros, higienização e controle de qualidade dos alimentos.

9.28. Executar os trabalhos de limpeza do refeitório, dos utensílios domésticos, do material em geral utilizado no sistema self-service, para mantê-los em condição de uso, e recolhimento de sobras de refeições.

9.29. Cumprir as especificações técnicas constantes no Edital, e neste Termo de Referência e nos outros anexos.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem(ns) de Serviço(s)/Nota(s) de Empenho(s).

10.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações.

10.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

10.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

10.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

10.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Sra. **Tamires Alexandre Félix**, Coordenadora da Atenção Especializada à Saúde especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

12. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua assinatura, na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993, podendo ser prorrogado nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993, por ser considerado pela CONTRATANTE, serviço de natureza contínua.

13. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1 Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.

13.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objetivo da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

13.3. Fica facultado aos licitantes a apresentação de contrato ou instrumento hábil que comprove a prestação do serviço objeto do atestado de capacidade técnica mencionado no item anterior.

13.4. Caso o(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não explicitem com clareza os serviços prestados, este(s) deverá(ão) ser acompanhado do respectivo contrato ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação.

13.5. Caso a apresentação do(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não sejam suficientes para o convencimento do pregoeiro, promover-se-á diligência para a comprovação da capacidade técnica, como preconiza o art. 43, §3º da lei 8.666/93, em aplicação subsidiária à Lei 10.520/2002 e Decreto Municipal 2.344/2020.

13.6. Alvará ou Registro ou Licença sanitária expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando a atividade específica.

13.7. Registro do profissional técnico responsável, pertencente ao quadro permanente da

licitante, no Conselho Regional de Nutrição - CRN. No caso do profissional técnico não fazer parte do quadro permanente, deverá comprovar vínculo com a licitante, por meio de um dos seguintes documentos:

- a) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha ou Livro de Registros de Empregados que demonstrem a identificação do profissional e guia de recolhimento do FGTS onde conste o nome do profissional.
- b) Contrato de Prestação de Serviço celebrado de acordo com a legislação civil comum.
- c) Contrato Social do licitante em que conste o profissional como sócio.

14. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

1.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados aos funcionários e acompanhantes serão distribuídos todos os dias da semana, em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e jantar) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 07H e 30 min
ALMOÇO	11 h e 30 min às 13 h e 30 min
JANTAR	20h às 22hs

1.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições dos funcionários e acompanhantes serão assim definidas:

Tipo refeição	Composição	Quantidade
Desjejum	Leite integral e/ou desnatado.	200 ml.
	Café com açúcar ou adoçante.	100 ml.
	Pão carioca ou hot-dog (poderá ser substituído por cuscuz ou tapioca ou bolo fofo ou bolo mole ou sopa).	01 unidade.
	Margarina com sal ou sem sal.	10g.
	Ovo ou Presunto de peru magro ou Queijo (coalho, prato ou mussarela).	01 unidade ou 20g em fatias.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Almoço e Jantar (jantar é sem o Feijão).	Prato proteico.	1 opção, a escolha do funcionário.	Optar por uma carne vermelha ou uma carne branca. Servir peixe uma vez por semana.
	Salada crua ou Salada cozida.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.	Dois itens na salada crua (uma de folhas e outra ralada) ou Salada Cozida.
	Macarrão (ou outra massa), farofa, purês, suflês, batatas, etc.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.	Será servido diariamente duas guarnições.
	Arroz branco, arroz temperado, risotos ou baião de dois e arroz integral.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.	Usar arroz branco tipo 1.
	Feijão carioca, feijão de corda, feijão preto.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.	-
	Suco de polpa de frutas (sabores diversos).	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.	-

	<p>Sobremesas: Frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. Doces: Doce de goiaba ou banana tablete (Mariola), Doce de caju cristalizado cocada, doce de banana caseiro, doce de leite caseiro, gelatina, rapadura, etc.</p>	<p>Conforme o informado no tópico 4 do Anexo A.</p>	<p>Os doces, mousses, pudins, gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartáveis para sorvete 100ml cada, com tampa.</p>
--	--	---	--

OBS: Em relação a porção de proteínas das refeições, estas deverão ser calculadas de acordo com a porcentagem de 60% de carne bovina e 40% de carne branca, em relação ao total de comensais e ser porcionada pela CONTRATADA.

1.3. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1.3.1. A CONTRATADA deverá manter, permanentemente em serviço, profissionais previamente treinados, de comprovada idoneidade, e em número suficiente para servir as refeições e realizar a higienização (pratos, talheres, limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas), dos Hospitais Dr. Estevam e Doutor Francisco Alves, bem como do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

1.3.1.1. A porção proteica das refeições será porcionada pela CONTRATADA, os demais itens serão livres.

1.3.2. O fornecimento ainda inclui balcão térmico de inox e materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

1.3.3. Os balcões térmicos deverão ser de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 3(três) balcões com as especificações acima, 01(um) para o Hospital Dr. Estevam, 01 (um) para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e 01(um) para o Hospital Doutor Francisco Alves.

1.3.4. O balcão térmico será fornecido em COMODATO e ao final do contrato, serão devolvidos à Contratada.

2. REFEIÇÕES PARA PACIENTES

2.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados dos pacientes serão distribuídos todos os dias da semana, em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 7 h
LANCHE MANHÃ	9 h às 9 h: 30 min
ALMOÇO	11 h às 11 h e 30 min
LANCHE TARDE	15 h às 15 h e 30 min
JANTAR	18h às 18h e 30min
CEIA	21 h às 21 h e 30 min

2.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os cardápios serão elaborados de acordos com as patologias de cada paciente e aprovados

pelo DND (DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA) dos Hospitais Doutor Estevam Ponte e Doutor Francisco Alves, bem como da Unidade de Acolhimento.

As refeições dos pacientes serão assim definidas:

2.2.1. DESJEJUM

2.2.1.1. Desjejum - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Café	100ml	Copo descartável
Leite	200ml	Copo descartável
Fruta	1 Unidade	Embalado papel filme
Pão hot dog ou Cuscuz ou Bolo	1 Unidade	Embalado papel filme

2.2.1.2. Desjejum - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Café	100ml	Copo descartável
Leite	200ml	Copo descartável
Fruta	1 Unidade	Embalado papel filme
Pão hot dog ou Cuscuz ou Bolo	1 Unidade	Embalado papel filme

2.2.1.3. Desjejum - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Mingau fino (leite integral + mucilon)	300ml	Copo descartável

2.2.1.4. Desjejum - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Mingau fino (leite integral + mucilon)	300ml	Copo descartável

2.2.1.5. Desjejum - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá	300ml	Copo descartável

2.2.2. LANCHE MANHÃ

2.2.2.1. Lanche Manhã - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.2.2. Lanche Manhã - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.2.3. Lanche Manhã - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Vitamina grossa (leite integral + polpa)	250ml	Copo descartável

2.2.2.4. Lanche Manhã - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Vitamina fina (leite integral + polpa)	250ml	Copo descartável

2.2.2.5. Lanche Manhã - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco claro	250ml	Copo descartável

2.2.3. ALMOÇO

2.2.3.1. Almoço - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Quentinha:	1 Unidade	Unidade

arroz/feijão/macarrão/proteína/salada crua e cozida.		
--	--	--

2.2.3.2. Almoço - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Quentinha: arroz/feijão/macarrão/proteína/salada cozida.	1 Unidade	Unidade

2.2.3.3. Almoço - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Sopa passada	500ml	Copo descartável

2.2.3.4. Almoço - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Sopa fina	500ml	Copo descartável

2.2.3.5. Almoço - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Caldo de legumes coado	500ml	Copo descartável

2.2.3.6. Almoço - Paciente Dieta Laxativa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Quentinha: integral/feijão/macarrão integral/proteína/salada crua	Arroz 1 Unidade	Unidade

2.2.4. LANCHE TARDE

2.2.4.1. Lanche Tarde - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco ou vitamina ou fruta	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.4.2. Lanche Tarde - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco ou vitamina ou fruta	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.4.3. Lanche Tarde - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Vitamina grossa (leite integral + polpa)	250ml	Copo descartável

2.2.4.4. Lanche Tarde - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Vitamina fina (leite integral + polpa)	250ml	Copo descartável

2.2.4.5. Lanche Tarde - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco claro	250ml	Copo descartável

2.2.5. JANTAR

2.2.5.1. Jantar - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Sopa Inteira	500ml	Copo descartável

2.2.5.2. Jantar - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Sopa Inteira	500ml	Copo descartável

2.2.5.3. Jantar - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações

Sopa Passada	500ml	Copo descartável
--------------	-------	------------------

2.2.5.4. Jantar - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Sopa Fina	500ml	Copo descartável

2.2.5.5. Jantar - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Caldo de legumes coado	500ml	Copo descartável

2.2.6. CEIA

2.2.6.1. Ceia - Paciente Dieta Geral

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá ou suco ou leite	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.6.2. Ceia - Paciente Dieta Branda

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá ou suco ou leite	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.6.3. Ceia - Paciente Dieta Pastosa

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Mingau grosso (leite integral + mucilon)	250ml	Copo descartável

2.2.6.4. Ceia - Paciente Dieta Líquida

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Mingau fino (leite integral + mucilon)	250ml	Copo descartável

2.2.6.5. Ceia - Paciente Dieta Líquida Restritiva

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá	250ml	Copo descartável

2.3. DAS DIETAS PADRONIZADAS:

2.3.1. Dieta Geral

Variação: Geral com pouco sal ou sem sal

Indicação: dieta indicada para pacientes em condições normais de alimentação e sem restrição de qualquer nutriente.

Características: Dieta normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

Consistência: dieta de consistência normal.

Fracionamento: 06 refeições diárias.

Composição das refeições:

- Café com leite, pão ou bolo ou cuscuz e fruta
- Suco, vitamina ou fruta, biscoito doce ou salgado
- Pode ser usado qualquer tipo de alimento nas mais diversas preparações, porém, além das preparações que figuram no cardápio, deverão ser disponibilizados, diariamente, macarrão, baião de dois, cuscuz, purê, feijão, proteína e salada.
- Suco, leite ou chá com biscoito, na clínica psiquiátrica não oferecer chá na ceia e nas outras clínicas oferecer 1 vez na semana.

2.3.2 Dieta Branda

Variação: Branda com pouco sal ou sem sal.

Indicação: dieta indicada para pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em que haja necessidade de abrandar os alimentos através dos processos mecânicos de subdivisão e cocção para

que haja melhor absorção dos nutrientes. Recomendada também em alguns casos de pré e pós-operatórios e como transição para dieta geral.

Características: Dieta normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do nutricionista clínico.

Consistência: dieta moderada em resíduo, fibras animal e vegetal abrandados por cocção e subdivisão, considerada dieta de transição para a dieta geral.

Fracionamento: 06 refeições diárias.

Composição das refeições: a mesma da dieta geral, com as seguintes ressalvas:

- Sem feijão, podendo incluir apenas o caldo do feijão.
- Evitar frutas ácidas e de consistência dura, estas últimas poderão ser servidas após cocção.
- Restringir hortaliças crua.
- Evitar também embutidos, doces concentrados, alimentos gás formadores, condimentos e especiarias irritantes e/ou estimulantes da mucosa gástrica e intestinal.
- Evitar bebidas gasosas.

2.3.3. Dieta Pastosa

Variação: pastosa sem sal e pastosa com pouco sal.

Indicação: nos casos de dificuldade de mastigação e deglutição, em pré e pós-operatórios, casos neurológicos e na transição para dietas de maior consistência, como branda e geral.

Características: Ligeiramente insuficiente em calorias e nutrientes, podendo ser suplementada até atingir a condição de normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, conforme orientação do nutricionista clínico.

Consistência: alimentos crus e cozidos abrandados ao máximo por subdivisão, moídos ou desfiados até atingir a consistência de pasta.

Fracionamento: 06 refeições diárias.

Composição das refeições: Proteína, arroz ou macarrão, batata, cenoura, chuchu

Restrições: concentrações de sacarose, alimentos gás formadores, condimentos irritantes e/ou estimulantes das mucosas gástrica e intestinal.

2.3.4. Dieta Líquida Completa

Variação: líquida completa gelada, líquida sem sal e líquida com pouco sal.

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de afecções do trato gastrointestinal, em determinados preparos de exames, em alguns pré e pós-operatórios. É indicada também na transição para a dieta branda e dieta geral.

Características: Sem restrições calóricas ou de macro e micronutrientes, contudo a dieta não oferece calorias e nutrientes suficientes. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais que será fornecida pela contratante, a fim de que possa alcançar o mínimo das necessidades diárias do paciente, contudo essa inclusão restringe-se a indicação do nutricionista de clínica.

Consistência: dieta líquida, com pouco resíduo, alimentos líquidos, liquidificados ou levemente espessados.

Fracionamento: 06 refeições diárias.

Composição das refeições:

- Leite, iogurte, mingaus ralos;
- Coquetel de frutas (com leite), sucos de frutas naturais, sucos de vegetais não industrializados, misturas nutritivas (suplementos proteicos);
- Caldo de carne, frango ou peixe, de legumes e de cereais;
- Sopas liquidificadas finas ou cremosas a base de caldos purínicos, contendo leguminosas e duas espécies de hortaliças (do grupo A, B ou C);
- Ovos cozidos, batidos no liquidificador com sopas e mingau;

-Açúcar ou rapadura, gelatinas finas, sorvetes. Açúcar refinado, utilizado com moderação em sucos, leites e mingau, óleo vegetal e azeite de oliva para o preparo dos alimentos.

2.3.5. Dieta Líquida Restrita

Variação: líquida restrita gelada, líquida sem sal e líquida com pouco sal.

Indicação: para pacientes com dificuldade de deglutição e mastigação, em casos de afecções do trato digestivo, em determinados preparos de exames e alguns pré e pós-operatórios.

Características: Dieta com baixo teor calórico, Hiperglicídica, normoproteica e hipolipídica;

Consistência: líquida;

Fracionamento: 06 diárias, contudo a composição da dieta deve atender as necessidades do paciente, segundo indicação do médico e/ou nutricionista clínico.

Composição das refeições:

-chás;

-gelatina sem consistência;

-caldos de legumes e de carne magra coados;

-suco de fruta diluído;

-caldo de fruta;

-água de coco.

Recomendações: normalmente utilizada por 24 horas, mas se este período se prolongar, deverão ser feitos acréscimos proteicos e calóricos a fim de nutrir melhor o paciente.

Obs.: As preparações quando doces deverão ser adoçadas com açucares não fermentativos.

2.3.6. Dieta Laxativa

Variação: Pode ser geral, branda ou pastosa com alimentos que contenham maior quantidade de fibras, com pouco sal ou sem sal.

Indicação: para pacientes que apresentam obstipação intestinal ou tenham necessidade elevada de fibra.

Características: Dieta com porção maior de alimentos ricos em fibras.

Consistência: Pode ser geral, branda ou pastosa.

Fracionamento: 06 refeições diária.

Composição das refeições:

- No desjejum, Lanche Manhã, Lanche Tarde ou ceia:

- biscoito rico em fibra ou cereal integral ou frutas laxativas;

- No almoço e no jantar uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibra; Sobremesa: a base de fruta crua rica em fibra.

Obs.: Tais recomendações devem, invariavelmente, observar as particularidades do indivíduo e o momento biológico para a aceitação de fibras insolúveis e/ou solúveis. No caso de aceitação da dieta rica em fibra, recomenda-se 20g a 35g de fibra dietética por dia.

2.4. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

2.4.1. Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada e respeitar as terapias nutricionais aplicadas aos casos específicos, para garantir a recuperação do paciente conforme o tipo de dieta.

2.4.1. A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

2.4.2. A CONTRATADA fornecerá as refeições (almoço e jantar) dos pacientes em embalagens de alumínio de 03(três) divisões conforme foto anexada abaixo, com talheres descartáveis, copos descartáveis, nos Hospitais Dr. Estevam e Doutor Francisco Alves, bem como na Unidade de Acolhimento, Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias da semana e

nos horários estabelecidos. No SAMU não serão fornecidas dietas para pacientes.



Bandeja 3 divisões
Capacidade: 950 ml
Medida: 218 mm x 250 mm
Fechamento Manual: Tampa com cartão aluminizado
Unidades por caixa: 100

3. FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	Carne de sol de 1ª.	Carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente.	Ao forno Cubo guisado. Assada na panela.	2 vezes ao mês.
	Chã de fora (Coxão duro).	Quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	1 vez ao mês.
	Lagarto (lombo paulista).	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado ao forno.	2 vezes ao mês.
	Patinho.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado, Bife Isca refogada bife.	6 vezes ao mês.
	Músculo.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Moído cozido	3 vezes ao mês.
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Ao molho ao forno empanada guisada.	3 vezes ao mês.
	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhada ao forno empanada.	2 vezes ao mês.
	Filé peito de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhado ao forno empanado risoto.	2 vezes ao mês.
Peixe	Peixe de 1ª (filé).	Pescada branca, Pescadilha, tilápia ou outra espécie autorizada pelo SND.	Grelhado ao molho ao forno empanado.	4 vezes ao mês.
	Peixe 1ª (posta)	Garoupa, cioba, arabaiana, serra, tilápia ou outra espécie autorizada pelo DND.	Cozido (peixada).	2 vezes ao mês.

Suína	Carré pernil.	Selecionados com o mínimo de gordura aparente.	Grelhados ao forno ao molho.	2 vezes ao mês.
-------	---------------	--	------------------------------	-----------------

4. QUANTIDADES “PER CÁPITAS”

CARNES E VISCERAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Carne de sol de 1ª (traseira).	g	150
Chã de fora (coxão duro).	g	150
Lagarto bovino (lombo paulista).	g	150
Patinho bovino.	g	150
Músculo bovino.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	g	160
Peito de frango com osso.	g	150
Filé de peito de frango.	g	150
Peixe de 1ª (filé).	g	150
Peixe de 1ª (posta).	g	150
Fígado bovino.	g	150
Carré suíno.	g	150

SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Salada cozida pronta	g	80
Salada mista pronta	g	60
Salada crua pronta	g	50

CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA COZIDO
Arroz branco, tipo 1.	g	150
Arroz branco, tipo 1 (para baião-de-dois).	g	150
Feijão mulatinho (carioca).	g	100
Feijão de corda.	g	100
Feijão de corda (para baião-de-dois).	g	80
Feijão preto.	g	100
Feijão preto (para feijoada).	g	75
Farinha de mandioca (para farofa).	g	30
Farinha de milho (para farofa).	g	80
Macarrão em geral.	g	170

PURÊS E SUFLÊS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa.	g	80
Cenoura.	g	70
Chuchu.	g	80
Macaxeira.	g	80
Batata doce.	g	70

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Bacon mantas.	g	10
Lombo de porco salgado.	g	20
Charque traseiro.	g	20
Costela de porco defumada.	g	30
Linguiça toscana.	g	20
Pé de porco salgado.	g	10
Paio.	g	20

SOBREMESAS - FRUTAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Preto Bruto)
Abacaxi.	g	80
Banana prata.	g	80
Laranja.	g	80
Melão japonês ou espanhol.	g	80
Melancia com casca.	g	100
Mamão formosa.	g	100

SOBREMESAS - DOCES	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola).	g	20
Doce de caju cristalizado.	g	20
Cocada.	g	20
Doce de banana caseiro.	g	50
Doce de leite caseiro.	g	50
Gelatina (prontos).	g	50
Rapadura.	g	25

INGREDIENTES PARA SOPAS E CANJAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa.	g	50
Cenoura.	g	50

Chuchu.	g	50
Abóbora.	g	30
Arroz.	g	25
Arroz cozido (para pastosa).	g	—
Chã de fora (para moer).	g	30
Peito de frango com osso.	g	35
Peito de frango (filé).	g	25
Peixe 1a (posta).	g	35

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Azeitona.	g	5
Ervilha.	g	5
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã).	g	10
Milho verde.	g	5
Passas.	g	5
Palmito.	g	5
Picles.	g	5
Queijos.	g	5

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Alho.	g	0,5
Azeite de oliva (para vinagrete).	ml	1,5
Vinagre (para vinagrete).	ml	1
Mostarda.	g	1
Cebola.	g	5
Cebolinha.	g	1
Coentro.	g	1
Colorau.	g	0,5
Creme de leite (para molhos).	g	2,5
Extrato de tomate.	g	3,5
Farinha de trigo (para empanados).	g	20
Farinha de rosca (para empanados).	g	20
Leite de coco (para molhos).	g	3,5
Maionese (para saladas).	g	7
Margarina (para refogados).	g	1,5
Óleo para frituras (em média).	ml	20

Óleo para arroz.	ml	2
Pimentão.	g	4
Tomate.	g	5
Sal.	g	1
Molho inglês.	ml	2

SUCOS E OUTROS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Suco de frutas.	ml	250
Vitamina de fruta.	ml	250
Chá ou Café	ml	300
Leite com Nescau, Neston ou Farinha láctea.	ml	250
Mingaus.	ml	250
Pão.	g	50
Biscoito Salgado Integral.	g	50
Torrada.	g	50
Bolo.	g	80

5. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

5.1. Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações prediais, móveis, utensílios e refeitório:

5.1.1. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do refeitório, como também dos equipamentos e utensílios.

5.1.2. Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA devem ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam e a CONTRATADA se obriga a substituí-los por outros, caso se verifique queda no padrão de higiene.

5.1.3. Para o transporte de gêneros prontos os veículos transportadores deverão ser do tipo baú e estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada aos gêneros.

5.1.4. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do refeitório e cozinha que sejam de uso exclusivo de pessoal da CONTRATADA, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.

5.1.5. Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida a base de cloro (antes do uso e após a higienização), de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.

5.1.6. O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral da programação de limpeza.

- 5.1.7. Deverá ser utilizado sabonete bactericida com triclosan, como princípio ativo, para higienização das mãos de acordo com autorização da Vigilância Sanitária.
- 5.1.8. O sanitizante de hortifrúti deverá ter 10 % (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio) de acordo com o autorizado pela Vigilância Sanitária, na proporção de 1 (uma) grama para 1 (um) litro (200 ppm).
- 5.1.9. A higienização de bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro sólido ou por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.
- 5.1.10. Diariamente, após o almoço, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. Deverão ser lavados semanalmente o piso do Refeitório (dentro das normas de segurança da SMS e com os EPI's necessários).
- 5.1.11. Durante todo o período de funcionamento do serviço a CONTRATADA deverá manter servente enxugando e limpando o piso e os balcões de atendimento, para um bom padrão de higiene e apresentação.
- 5.1.12. Durante o horário das refeições, a CONTRATADA deverá manter empregados em número suficiente no refeitório para a manutenção da limpeza do salão e das mesas.
- 5.1.13. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente.
- 5.1.14. Manter permanentemente abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante previamente aprovado pela SMS, os recipientes para higienização das mãos, localizados nos lavatórios.
- 5.1.15. Realizar às suas próprias expensas análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme subitem 5.1.16 a seguir.
- 5.1.16. Proceder mensalmente à análise microbiológica dos seguintes itens:
- Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
 - Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;
 - Pessoal: no mínimo de 15%, no fardamento utilizado pelo total dos empregados.
 - Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação.
 - Água: no mínimo 1 (uma) área a ser designada pela SMS.
- 5.1.17. Efetuar o disposto no subitem 5.1.16 em laboratório especializado neste ramo de atividade.
- 5.1.18. Encaminhar mensalmente à fiscalização da SMS os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas nos subitens 5.1.16. a, b, c e d supracitados. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá o prazo de 20 (vinte) dias para as providências necessárias.
- 5.1.19. Efetuar semestralmente ou quando necessário, dedetização e a desratização do refeitório, cozinha industrial e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada neste ramo de atividade.
- 5.1.20. A higienização dos utensílios, panelas e superfície de cozinha deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização de palha de aço.
- 5.1.21. A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, sem quaisquer ônus para a SMS, apresentando o cronograma anual dos referidos cursos. A CONTRATADA deverá manter em suas dependências as listas de frequência dos referidos cursos de capacitação.
- 5.1.22. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.
- 5.1.23. Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração.
- 5.1.24. Não será permitido o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados.
- 5.1.25. Não será permitido o armazenamento dos produtos enlatados em suas embalagens originais após a sua abertura.

5.1.26. Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura, incluindo os descartáveis.

5.1.27. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

5.1.28. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifas, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino.

5.1.29. Manter o fornecimento de refeições, objeto do Contrato, em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428 de 02/12/1993 e Portaria 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Saúde, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, bem como observar as determinações e orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.1.30. As caixas d'água da cozinha deverão ser lavadas semestralmente por empresa especializada, licenciada por órgão público competente no Ceará.

5.1.31. A CONTRATADA não deverá usar, utilizar nenhum item de madeira na cozinha, incluindo vassouras, rodos, vassourinhas, etc.

6. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO:

6.1. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado.

6.1.1. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, o número mínimo de empregados necessários ao atendimento no porcionamento das refeições (com no mínimo uma pessoa para servir a proteína):

6.2. A SMS, a seu critério, poderá aceitar uniformes tradicionalmente utilizados pela CONTRATADA.

6.3. Todo pessoal da CONTRATADA deverá portar, obrigatoriamente, crachá de identificação, exceto os manipuladores de alimento.

6.4. Todos os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se asseados, barbeados, com as unhas das mãos aparadas, não podendo portar cabelos grandes e bigodes, quando do sexo masculino, nem usar colares, pulseiras, anéis, brincos, alianças ou similares, bem como devidamente uniformizados.

6.5. Os empregados encarregados da distribuição das refeições no Refeitório, antes de iniciarem os respectivos serviços, deverão obrigatoriamente, apresentar-se fardados e em totais condições higiênicas, sendo obrigatório o uso de luvas descartáveis pelos mesmos, durante a distribuição das refeições.

6.6. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, as legislações Federal, Estadual e/ ou Municipal pertinentes ao objeto do Contrato.

6.7. Todos os empregados da CONTRATADA, antes de serem admitidos para o fornecimento de refeições, deverão ser previamente informados a SMS.

6.8. Todos os empregados da CONTRATADA utilizados no fornecimento de refeições deverão, antes de iniciar suas atividades, submeter-se a exame médico; devendo tal exame ser repetido periodicamente, duas vezes ao ano, correndo as respectivas despesas por conta da CONTRATADA.

6.9. Cabe à Divisão de Nutrição da SMS o exame das condições de higiene dos empregados da CONTRATADA, e, a verificação de sinais que possam evidenciar doenças, podendo solicitar à CONTRATADA o afastamento do empregado.

6.10. A CONTRATADA administrará totalmente o seu quadro de pessoal, embora esteja obrigada a manter o pessoal qualificado exigido pela legislação vigente.

6.10.1. Nos afastamentos dos empregados da CONTRATADA, por motivo de férias ou licença, esta deverá substituí-los prontamente por outros profissionais com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde (ASO), até o retorno efetivo dos mesmos.

6.11. Quaisquer alterações que venham a ser feitas pela CONTRATADA no seu quadro de pessoal deverão ser previamente informadas à SMS e vice e versa.

6.12. A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente à fiscalização da SMS, a relação nominal, atualizada, de seus funcionários com os respectivos números de documentação de identidade e categorias profissionais.

ANEXO II - CARTA PROPOSTA

À

Central de Licitações do Município de Sobral

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta comercial encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.
- O objeto contratual terá garantia de _____ (_____) _____.

3. Formação do Preço

Lote ____					
Item	Especificação	Unid.	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
Valor Total					

Local, data

Assinatura de representante legal¹

(Nome completo e CPF)

(Função/cargo)

¹ Caso o signatário não seja sócio ou acionista da empresa licitante, deverá acostar Procuração Pública ou Particular com firma reconhecida junto à Carta Proposta.

ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

(Identificação do licitante), inscrito no CPF/CNPJ nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre menores de dezoito anos e, em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local, data

Assinatura de representante legal²

(Nome completo e CPF)

(Função/cargo)

² Caso o signatário não seja sócio ou acionista da empresa licitante, deverá acostar Procuração Pública ou Particular com firma reconhecida junto à Declaração Relativa ao Trabalho de Empregado Menor.

ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº _____

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A

_____ E (O) A _____, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

A(O) _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o edital do Pregão Eletrônico nº 000/20XX, e seus anexos, os preceitos do direito público, e a Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações, e, ainda, outras leis especiais necessárias ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº 000/20XX, e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste contrato a contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para o Hospital Doutor Estevam Ponte, Hospital Doutor Francisco Alves, Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Anexo I – Termo de Referência do edital e na proposta da CONTRATADA.

3.2. Do LOTE contratado:

Lote ____					
Item	Especificação	Unid	Qntd	Valor Unitário do Item R\$	Valor total do Item R\$
Valor Total do(s) item (ns) R\$					

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega do objeto dar-se-á sob a forma por demanda, nos termos estabelecidos na Cláusula Décima do presente instrumento.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS E DO REAJUSTAMENTO

5.1 O preço contratual global importa na quantia de R\$ _____ (_____).

5.2. O preço é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, preferencialmente na Caixa Econômica Federal.

6.2. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

6.3. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.4. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

6.5. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos comprovantes:

6.5.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

6.6. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada, seja em cartório, seja por meio do permissivo da Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos:

0701.10.302.0073.2376.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.1220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.2220.0000.02 - ESTADUAL
0701.10.302.0073.2376.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.1214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2384.33903900.2214.2100.00 - FEDERAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0072.23.16.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1211.0000.00 - MUNICIPAL
0701.10.302.0073.2387.33903900.1214.0000.00 - FEDERAL

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua assinatura, na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993, podendo ser prorrogado nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993, por ser considerado pela CONTRATANTE, serviço de natureza contínua.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. Não será exigida prestação de garantia para esta contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO E DO RECEBIMENTO

10.1. Quanto à execução:

10.1.1. O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, e nas condições previstas nos subitens seguintes:

10.1.1.1. A CONTRATANTE encaminhará juntamente com a Ordem de Serviço o cardápio diário a CONTRATADA até às 9hs para que as refeições sejam fornecidas no dia posterior a solicitação, nos dias e horários estabelecidos nos subitens 4.2.8, 4.2.9., 4.2.10., 4.2.11., 4.2.12. e 4.2.13 deste Termo conforme endereços abaixo:

HOSPITAL DOUTOR FRANCISCO ALVES	PAULO ARAGÃO, 605 - CENTRO, SOBRAL - CE, 62011-250
HOSPITAL DOUTOR ESTEVAM PONTE	BOULEVARD JOÃO BARBOSA, Nº 401, BAIRRO CENTRO, CEP 62.010-190
UNIDADE DE ACOLHIMENTO	RUA DR FABIO MARINHO FIGUEIRA DE SABÓIA, S/N - PARQUE SILVANA
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL GERAL	RUA TABELIÃO ANTÔNIO ALMEIDA, 205 - CENTRO
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL AD	TRAVESSA RAIMUNDO MEDEIROS DA FROTA, 241 - CAMPO DOS VELHOS
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTIL	RUA DOUTOR JOAO DO MONTE, Nº 617- CENTRO. SOBRAL-CE.
SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA (SAMU)	AVENIDA DOUTOR GUARANY, NÚMERO 340, DERBY CLUBE.

10.1.1.2. A prestação dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente do objeto da contratação, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causados.

10.1.1.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 06 (seis) horas antes do término do prazo de execução, e aceitos pela contratante, não serão considerados como inadimplemento contratual.

10.2. Quanto ao recebimento:

10.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

10.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido Termo de Recebimento Definitivo, após a verificação da qualidade e quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e a consequente aceitação das Notas Fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

10.2.3. Caso o objeto licitado não atenda às especificações exigidas ou apresente defeitos, não será aceito, sujeitando-se o fornecedor à aplicação das penalidades previstas no termo do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Prestar os serviços em conformidade com as condições deste instrumento.

11.2. Manter durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

11.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

11.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

11.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

11.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 02 (dois) dias contados da sua notificação, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis.

11.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do serviço, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

11.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da CONTRATANTE.

11.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria nº 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

11.11. Preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer agente de deterioração ou contaminação.

11.11.1. A CONTRATADA se responsabilizará pela seleção, compra, recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios, sendo facultado à SMS fiscalizar esses gêneros, a qualquer momento.

11.12. Cumprir todas as regras emanadas do Poder Público e responsabilizar-se por quaisquer infrações de Leis, Decretos, Regulamentos Federais, Estaduais ou posturas Municipais, praticadas por si ou por quaisquer de seus prepostos ou empregados, na execução do objeto.

11.13. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, embora já preparados, desde que impugnados com Parecer fundamentado por responsável da SMS.

11.14. Permitir à SMS e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.

11.15. Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos,

caso haja qualquer suspeita de má conservação, ou inadequação ao consumo.

11.16. Afastar imediatamente do local de trabalho qualquer empregado que venha a ser considerado inidôneo ou inconveniente pela SMS. A solicitação de afastamento será sempre feita por escrito, muito embora as razões do afastamento possam ser dadas verbalmente ou por telefone ao representante da CONTRATADA.

11.17. Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela SMS.

11.18. Comunicar a SMS, por escrito, qualquer anormalidade, como dispensa médica, substituição de seus empregados, férias, entre outras, durante a vigência do contrato.

11.19. Providenciar a imediata correção das deficiências alinhadas pela SMS quanto à execução do objeto.

11.20. Cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações feitas pela SMS.

11.21. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto contratado, cabendo-lhe integralmente os ônus decorrentes, necessariamente já incluídos no preço para o fornecimento de refeições, independentemente da fiscalização exercida pela SMS.

11.22. Não transferir a terceiros, no todo ou em partes, os direitos e obrigações, sem prévia e expressa anuência da SMS.

11.23. A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições em conformidade com o disposto nas Portarias nº1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e nºSVS/MS 326, de 30/07/97, regulamentada esta pela Resolução RDC nº175, de 08.07.2003, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, seguindo o cardápio diário, elaborado pela CONTRATANTE.

11.24. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica da CONTRATADA, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

11.25. A SMS se exime de qualquer responsabilidade quanto a eventuais penalidades que possam ser impostas pelos órgãos fiscalizadores, sendo a responsabilidade única e exclusivamente da CONTRATADA.

11.26. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização da SMS.

11.27. Apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, métodos de preparo, guarda e conservação dos alimentos, contemplando o abastecimento, transporte, recebimento, conservação, manipulação e estocagem dos gêneros, higienização e controle de qualidade dos alimentos.

11.28. Executar os trabalhos de limpeza do refeitório, dos utensílios domésticos, do material em geral utilizado no sistema self-service, para mantê-los em condição de uso, e recolhimento de sobras de refeições.

11.29. Cumprir as especificações técnicas constantes no Edital, e neste Termo de Referência e nos outros anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Fornecimento/Serviço.

12.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº

8.666/1993 e suas alterações.

12.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

12.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

12.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste contrato.

12.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Sra. **Tamires Alexandre Félix**, Coordenadora da Atenção Especializada à Saúde especialmente designado para este fim pela CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido no art. 67, da Lei Federal nº 8.666/1993, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:

14.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

14.1.1.1. Multa moratória em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante de 0,33% do valor total inadimplido, por dia e por ocorrência.

14.1.1.2. Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de recusa à assinatura de Ata de Registro de Preços e/ou Contrato, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;

14.1.1.3. Multa de 0,33%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, em caso de atraso injustificado da entrega do objeto contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.

14.1.1.4. Multa de 0,33% a 3,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XIII do art. 55, da Lei Federal nº 8.666/93;

b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;

c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;

d) deixar de depositar no prazo ou complementar o valor da garantia recolhida após solicitação da Administração;

e) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;

f) manter funcionário sem qualificação para a execução do objeto contratado;

g) utilizar as dependências da contratante para fins diversos do objeto contratado;

h) deixar de fornecer equipamento de proteção individual (EPI), quando exigido, aos seus empregados ou omitir-se em fiscalizar sua utilização, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

i) deixar de substituir empregado cujo comportamento for incompatível com o interesse

público, em especial quando solicitado pela Administração;

j) deixar de repor funcionários faltosos;

l) deixar de controlar a presença de empregados, na hipótese de contratação de serviços de mão de obra;

m) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;

n) deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vale-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como deixar de arcar com quaisquer outras despesas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas;

o) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;

p) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;

q) retirar das dependências da Administração quaisquer equipamentos ou materiais de consumo, previstos em contrato ou não, sem autorização prévia do responsável;

14.1.1.5. Multa de 1,0% a 5,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina;

14.1.1.6. Multa de 7,0%, por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, os serviços contratuais.

14.1.1.7. Multa de 10,0%, por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 2316/2019, quando:

a) o infrator der causa, respectivamente, à rescisão do contrato ou ao cancelamento da ata de registro de preços;

b) fornecer informação e/ou documento falso;

14.1.2. Multa de 0,33% a 10,0%, a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção, em relação à fase de execução contratual.

14.1.3. O licitante que ensejar falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Municipal e será descredenciado nos sistemas cadastrais de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

14.2. O CONTRATADO recolherá a multa por meio de:

14.2.1. Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do Órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial.

14.2.2. Descontos *ex-officio* de qualquer crédito existente da CONTRATADA ou cobradas judicialmente terão como base de cálculo o cronograma inicial dos serviços.

14.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na

forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. A inexecução total ou parcial deste contrato e a ocorrência de quaisquer dos motivos constantes no art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993 será causa para sua rescisão, na forma do art. 79, com as consequências previstas no art. 80, ambos do mesmo diploma legal.

15.2. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso XII, do art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1. A publicação do extrato do presente contrato será providenciada pela CONTRATANTE, no Diário Oficial do Município - DOM, como condição indispensável para sua eficácia, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº. 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. Fica eleito o Foro do município de Sobral no Estado do Ceará para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Sobral (CE), ____ de _____ de _____.

CONTRATANTE

CONTRATADO(A)

Testemunhas:

1. _____

2. _____

(nome da testemunha 1)

(nome da testemunha 2)

RG:

RG:

CPF:

CPF:

Visto:

Assessoria Jurídica da CONTRATANTE

**ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DOS DOCUMENTOS
(PAPEL TIMBRADO DO PROPONENTE)**

DECLARAÇÃO

(nome /razão social) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis, inclusive as criminais e sob as penas da lei, que toda documentação anexada à plataforma de realização do Pregão Eletrônico é autêntica.

Local e data

Assinatura do representante legal³

(Nome e cargo)

³ Caso o signatário não seja sócio ou acionista da empresa licitante, deverá acostar Procuração Pública ou Particular com firma reconhecida junto à Declaração de Autenticidade dos Documentos.