

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 176/2023

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 323/2023

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 126/2023

AMPLA PARTICIPAÇÃO

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM REFEIÇÕES EM SISTEMA COOK-CHILL, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE EXTREMA

1. PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Extrema, através do Pregoeiro Oficial designado pelo Decreto de nº 3.087 de janeiro de 2017, **Sr. PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR**, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local abaixo indicado, ou no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, na hipótese de não haver expediente nessa data, momento em que será dada abertura dos trabalhos com obediência a Lei Nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, subsidiariamente à Lei Nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**.

DATA: 24 de outubro de 2023

HORÁRIO: 09:00 horário local

Local: **FARMÁCIA MUNICIPAL** - Sebastião Pedro de Oliveira "Pedro da Farmácia", localizada na Avenida da Saudade, nº 170 - Centro - Extrema - MG.

1.1 A presente licitação para efeitos de julgamento será do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL-PREGÃO**.

1.2 A entrega da proposta leva a licitante a aceitar e acatar as normas contidas no presente edital.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1 A presente licitação tem por objeto CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM REFEIÇÕES EM SISTEMA COOK-CHILL, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE EXTREMA, desde que de acordo com as especificações constantes neste edital e em seu Anexo I.

2.2 Poderão participar da licitação empresas enquadradas como ME, EPP, EIRELLI, LTDA, S/A em igual condições, ou seja, os itens contidos no Anexo I - Termo de Referência são destinados à participação de todos os interessados que atendam aos requisitos deste edital. Justifica-se a não realização de licitação exclusiva à participação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 49 da Lei Complementar Federal nº 123/06 e art. 10 do Decreto Federal 8.538/2014, visando ampliar a competitividade no caso concreto e, conseqüentemente, possibilitar preços e condições mais vantajosas à Administração, tendo em vista que muitas das empresas que atuam no ramo do objeto licitado não se enquadram como ME/EPP/MEI, conforme demonstrado em pesquisa de mercado juntada na fase interna do presente processo licitatório.

2.3 O objeto licitatório encontra-se discriminado no termo de referência constante no anexo I deste instrumento convocatório.

2.4 A empresa deverá possuir cozinha própria no Município de Extrema, justifica-se devido ao fato de emergencialmente ocorrer a necessidade do fornecimento de alimentos transportados em cadeia quente como plano de contingência, em decorrência de algum contratempo ou imprevisibilidade na etapa de regeneração das dietas, como problema no funcionamento do forno combinado, por exemplo. Ou também à possibilidade da necessidade de fornecimento de alguma dieta mais individualizada, com composição nutricional específica para atender à demanda particular de pacientes.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão as pessoas interessadas que atenderem todas as exigências deste Edital e de seus anexos e que tenham ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.

3.2 Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

3.2.1 Em processo de recuperação judicial ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontrem sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;

3.2.2 Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;

3.2.3 Empresas suspensas do Cadastro Central de Fornecedores do Estado, da União e do Município;

3.2.4 Estrangeiras que não funcionem no País.

3.3 Somente poderão participar deste Pregão Presencial, as pessoas jurídicas desde que estas estejam regularmente constituídas, que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital de Licitação e seus anexos.

3.4 Só serão aceitas cópias legíveis.



3.5 Não serão aceitos documentos com rasuras, especialmente nas datas.

3.6 O Pregoeiro reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

3.7 Os documentos em cópias simples poderão ser autenticados pelo Pregoeiro ou membros da equipe de apoio, desde que acompanhados dos originais ou fotocópia autenticada por cartório.

3.8 É vedada a participação de pessoa jurídica em regime de concordata ou que tenha sido declarada inidônea por qualquer órgão da Administração direta ou indireta ou ainda, que esteja com o direito de participar de licitação suspenso, pessoas jurídicas que inadimpliram contratos ou ordens de fornecimento firmadas junto a esta Prefeitura Municipal.

3.9 A participação na licitação implica na integral e incondicional aceitação de todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seus anexos e das normas que o integram, bem como no enquadramento destes condicionamentos do objetivo social.

3.10 A validade para os documentos apresentados será aquela constante em cada documento ou aquelas estabelecidas em lei.

3.11 A simples apresentação da proposta comercial corresponde à indicação, por parte da licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo, assim, o Pregoeiro e sua equipe do disposto no artigo 97 da Lei n. 8.666/93.

3.12 Fica a licitante obrigada a informar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, se isto ocorrer após a abertura do certame.

3.13 A entrega da proposta comercial implica nos seguintes compromissos por parte do licitante:

3.13.1 Estar ciente das condições da licitação;

3.13.2 Assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

3.13.3 Fornecer quaisquer informações complementares solicitadas pelo Pregoeiro;

3.13.4 Manter, durante toda a execução da eventual ARP, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas bem como todas as condições para habilitação exigidas na licitação.

4. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

4.1 Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar n. 123, de 14/12/2006, alterada pela lei complementar nº 147/2014, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

4.1.2 Eventual interposição de recurso contra a decisão que declara o vencedor do certame não suspenderá o prazo supracitado.

4.2 A não-regularização da documentação no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei n. 8.666/93, sendo convocado na ordem de classificação o segundo colocado, para contratação, ou revogar a licitação caso não haja classificados subsequentes.

4.3 Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

4.4 Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

4.4.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

4.4.2 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.1 e 8.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre no intervalo estabelecido no subitem 4.3, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

4.4.4 Na hipótese da não-contratação nos termos previstos acima, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

4.5 A microempresa ou empresa de pequeno porte que usufruir dos benefícios de que trata a Lei Complementar n. 123/2006, alterada pela lei complementar nº 147/2014, deverá apresentar, na forma da lei, conforme item 4.6 do edital, a declaração de que não se encontra em nenhuma das situações do §4º do art. 3º do dispositivo supracitado.

4.6 A microempresa ou empresa de pequeno porte quando da participação do procedimento licitatório deverá comprovar tal situação, mediante declaração na qual declara que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte (ANEXO VI) bem como de outros documentos correlatos e aptos a tal análise. Esta declaração deverá ser apresentada na fase de CREDENCIAMENTO.

5. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1 Decairá do direito de pedir esclarecimentos ou impugnar os termos deste Edital aquele que não o fizer até 2 (dois) dias úteis anteriores dentro do horário comercial (08:00 às 12:00/13:00 às 17:00 horas) à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas ou irregularidades que entende viciarem o mesmo. Sendo que a petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de 1(um) dia útil, devidamente instruídas (assinatura, endereço, razão social e telefone para contato), junto ao Setor de Licitações desta Prefeitura.

5.2 Se a impugnação ao edital for reconhecida e julgadas procedentes serão corrigidos os vícios e, caso a formulação da proposta seja afetada, nova data será designada para a realização do certame;

5.3 A ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá, assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei n. 10.520/02 e legislação vigente.

5.4 Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena de detenção, de 02 (dois) a 03 (três) anos, e multa, nos termos do artigo 93 da Lei 8666/93.

6. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

6.1 O proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro pessoalmente ou por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, conforme Anexo III, ou instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida que venha a responder por sua representada, devendo, ainda, apresentar cópia do Contrato Social ou Estatuto da empresa que está representando e identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, juntamente com os documentos exigidos no ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÕES para o seu devido credenciamento.

6.2 Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, e identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

6.3 A microempresa ou empresa de pequeno porte quando da participação do procedimento licitatório deverá comprovar tal situação, mediante declaração na qual declara que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte (ANEXO VI) bem como de outros documentos correlatos e aptos a tal análise. Esta declaração deverá ser apresentada na fase de CREDENCIAMENTO.

7 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

7.1 A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preços e os documentos que a instruírem, será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada de acordo a Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, e o Decreto Municipal nº 3.087 de 04 de janeiro de 2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações, em conformidade com este edital e seus anexos, no local e horário já determinado.



7.2 No local e hora marcados, antes do início da sessão, os interessados deverão comprovar, por meio de instrumento próprio poderes para formulação de ofertas e lances verbais.

7.3 Após o horário marcado para início dos trabalhos, e depois de sido feito o cadastramento dos licitantes interessados em participar do processo, será declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, e não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

7.4 A proposta e a documentação de habilitação deverão ser apresentadas, em 02 (dois) envelopes, colados, de forma a não permitir sua violação, constando na parte frontal as seguintes indicações:

**À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO E JULGAMENTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA - MG**

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA

SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES localizado na Avenida Delegado Waldemar Gomes Pinto nº 1.624, Bairro Ponte Nova, Extrema/MG.

ENDEREÇO DO CERTAME

FARMÁCIA MUNICIPAL - Sebastião Pedro de Oliveira "Pedro da Farmácia", localizada na Avenida da Saudade, nº 170 - Centro - Extrema - MG.

Processo de Licitação nº 323/2023

Pregão Presencial nº 126/2023

DATA: 24 de outubro de 2023

HORÁRIO: 09:00 horário local

Envelope 001 - Proposta

Licitante: Razão Social:CNPJ:Inscr. Est.:Endereço:

**À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO E JULGAMENTO
PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA - MG**

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA

SETOR DE COMPRAS E LICITAÇÕES localizado na Avenida Delegado Waldemar Gomes Pinto nº 1.624, Bairro Ponte Nova, Extrema/MG.

ENDEREÇO DO CERTAME

FARMÁCIA MUNICIPAL - Sebastião Pedro de Oliveira "Pedro da Farmácia", localizada na Avenida da Saudade, nº 170 - Centro - Extrema - MG.

Processo de Licitação nº 323/2023

Pregão Presencial nº 126/2023

DATA: 24 de outubro de 2023

HORÁRIO: 09:00 horário local

Envelope 002- Documentação

Licitante: Razão Social:CNPJ:Inscr. Est.:Endereço:

7.5 Serão abertos os envelopes contendo as propostas de preços, sendo feita a sua conferência e posterior rubrica.

7.6 Após a abertura das propostas de preço será aberto o envelope contendo a documentação do licitante vencedor na fase anterior procedendo-se a análise da documentação relativa à habilitação do mesmo e, caso está seja desabilitada chamar-se-á o licitante subsequente, respeitando-se a ordem de classificação.

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 Deverão ser elaboradas propostas contendo os seguintes dados:

8.1.1 APRESENTAÇÃO INTERNA: Em papel timbrado da pessoa jurídica contendo razão social completa, por impressão em sistema eletrônico de processamento de dados, datada, assinada e identificada (nome e cargo), no término da mesma, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em 01 (uma) via.

8.1.2 VALIDADE DA PROPOSTA: deverá ter validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da sua abertura.

8.1.3 VALOR: Uma única cotação, contendo os valores por item em duas casas decimais.

8.1.3.1 Sendo o julgamento pelo menor valor global as empresas deverão cotar todos os itens que compõem o lote, onde não o fazendo, a mesma será automaticamente desclassificada, por motivo de não enquadramento ao tipo de julgamento.

8.1.4 ESPECIFICAÇÃO: Na proposta deverá ser mencionada a especificação completa do objeto desta licitação.
sanar dúvidas e facilitar a análise.

8.1.5 PRAZO DE ENTREGA: Os objetos desta licitação deverão ser entregues conforme descrito no item 15.5.1 deste edital.

8.1.6 MARCA: Como as refeições serão produzidas pela empresa vencedora do certame, não haverá necessidade de constar marca.

8.1.7 AMOSTRAS: Não há a necessidade de apresentação de amostras.

8.1.8 Para cada item do objeto da licitação, o licitante proponente poderá apresentar uma única proposta.

8.1.9 A proposta depois de entregue é irretratável e irrenunciável

8.2 Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

8.2.1 O pregoeiro poderá corrigir erros matemáticos apresentados nas propostas.

8.3 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

8.3.1 Contiver emenda, rasura, ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão.

8.3.2 Apresentar divergência entre a proposta e o anexo I.

8.4 A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores superiores em até 10% (dez por cento), relativamente, à proposta de menor preço. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste inciso, serão classificados os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os valores oferecidos.

9.2 Aos proponentes classificados conforme subitem 9.1, será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de descontos distintos decrescentes.

9.3 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital.

9.4 Após este ato será encerrada a etapa competitiva e ordenados as ofertas exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL-PREGÃO**.

9.5 O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentados pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito.

9.6 Sendo aceitável a oferta será verificada o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.

9.7 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital e seus anexos, pelo Pregoeiro.

9.8 Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o equipamento definido no objeto deste Edital e seus anexos.

9.9 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da equipe de apoio, sendo-lhes facultado este direito.

9.10 Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.



10. DOS DOCUMENTOS DA HABILITAÇÃO

10.1 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual com atividades afins ao objeto de licitação;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com atividades afins ao objeto de licitação;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova de diretoria em exercício, com atividades afins ao objeto de licitação.

OBSERVAÇÃO: APRESENTANDO ESTA DOCUMENTAÇÃO NA FASE DE CREDENCIAMENTO ITEM 6 DESTA EDITAL NÃO SERÁ NECESSÁRIO APRESENTAÇÃO NOVAMENTE DENTRO DO ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

10.2 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À HABILITAÇÃO FISCAL:

- a) Prova de inscrição no CNPJ.
- b) Certidão Negativa de Débito relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS).
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.
- d) Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Estadual ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.
- e) Certidão Negativa de Débito para com a Fazenda Municipal ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa.
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

10.3 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA:

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.4 DOCUMENTAÇÕES QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA.

A documentação relativa à Qualificação Técnica consistirá na apresentação dos seguintes documentos:

a) Comprovação, mediante apresentação de atestado de capacitação (CÓPIA SIMPLES) fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento de materiais e ou equipamentos semelhantes ou afins (vedada exigências de quantidades mínimas ou prazos máximos), podendo observar o modelo no ANEXO V. Poderá ser realizada a promoção de diligência (art. 43, § 3º, Lei 8.666/93) pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio a fim de verificar se os serviços descritos no atestado foram efetivamente prestados pela empresa licitante podendo ser solicitados cópias de notas fiscais, contratos ou outros documentos que julgar necessário.

b) Alvará de Localização e Funcionamento em vigor em nome da empresa.

c) Alvará Sanitário em vigor em nome da empresa.

d) Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN nº 378/05.

e) Comprovação de Vínculo Trabalhista de pelo menos 01 (uma) Nutricionista.

f) Documentação CRN, RG, CPF do responsável técnico da empresa (Nutricionista).

10.4.1 VISITA TÉCNICA

10.4.1.1 Atestado de Visita Técnica constando que o licitante visitou e tem pleno conhecimento dos serviços e locais onde serão executados, bem como das Especificações Técnicas e que se sujeita a todas as condições estabelecidas.

10.4.1.2 A visita técnica da licitante aos locais é importante, porém facultativo, pois é onde encontrasse os documentos para conhecimento pleno dos serviços, ocasião em que lhe será fornecido Atestado de Visita, documento emitido caso opte pela visita técnica, a ser incluído no envelope “002-DOCUMENTAÇÃO”.

10.4.1.3 Caso o licitante opte por não realizar visita técnica nos termos descritos na alínea acima, deverá apresentar declaração de dispensa da visita, conforme Anexo VII, sob pena de inabilitação, a ser incluído no envelope “002-DOCUMENTAÇÃO”;

10.4.1.4 O Atestado de Visita será fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de Extrema.

10.4.1.5 As visitas deverão ser agendadas na Secretaria Municipal de Saúde pelo telefone (35) 3435-5427 com a servidora Mariana Martins da Costa e realizadas até 01 (um) dia útil anterior a data prevista para sessão de abertura dos envelopes de propostas e habilitação, pelo responsável legal, munido de documento comprobatório de vínculo com a empresa licitante.

14.4.1.6 A visita técnica terá por finalidade:

10.4.1.6.1 Conhecimento das áreas e dos locais em que serão prestados os serviços e erigida a construção;

10.4.1.6.2 Solicitação de esclarecimentos necessários a formulação da proposta e futura execução do objeto.

10.4.1.6.3 Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de informações e das condições locais pertinentes à execução do objeto licitado não serão consideradas como argumentos válidos para reclamações futuras, nem tampouco desobrigam a sua execução.

10.5 Sob pena de inabilitação, todos os documentos a que se referem ao item 10 deste Edital, deverão estar em nome/razão social da licitante, o número do CNPJ/MF e o endereço respectivo, observado que:

I) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
II) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
III) se a licitante for a matriz e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados tanto em relação à matriz quanto à filial.

10.6 A licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade junto à Seguridade Social - CND/INSS e junto ao FGTS centralizados junto à matriz desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições, e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

11. DOS RECURSOS

11.1 Qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, mediante registro em ata da síntese das suas razões, sendo-lhe desde já concedido o prazo de 03 (três) dias úteis dentro do horário comercial (08:00 às 12:00/13:00 às 17:00 horas) para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. Os recursos e contrarrazões de recurso deverão ser protocolados diretamente no Setor de licitações do Município, pelo representante legal da empresa ou procurador com poderes específicos, que deverá ser comprovado através de documentação (Procuração dentro de vigência atual) que obrigatoriamente deverá acompanhar o recurso e contrarrazões.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

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

11.4 Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação e homologação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

11.5 Na ocorrência de manifestação ou interposição de recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá ser assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 A Adjudicação do objeto ao licitante vencedor, feita pelo pregoeiro, ficará sujeita a homologação do Ordenador de Despesas.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 O Município convocará o licitante vencedor para, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, assinar a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

13.1.1 Para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS a empresa vencedora do certame deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículo refrigerado, apto para transporte de gêneros e produtos alimentícios.

13.2 O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de **365 Dias**.

13.3 Se o licitante vencedor se recusar a assinar a ata de registro de preços injustificadamente será aplicada à regra seguinte: quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura da ata, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis na Lei 8.666/93, 10.520/02 e demais disposições vigentes.

13.4 No caso de descumprimento (não assinatura), o Município se reserva no direito de convocar outro licitante observado a ordem de classificação, para assinar a ata, sendo este o novo detentor.

13.5 Na ata de Registro de Preço constarão todas as obrigações, direitos e deveres estabelecidos neste edital.

13.6 A minuta da ata de Registro de Preços, a ser assinada pelo licitante vencedor, é parte integrante deste edital.

13.7 É vedado o reajuste de preços durante o prazo de validade do registro de preços, exceto nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93.

13.8. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços o licitante vencedor contratado deverá entregar os serviços relacionados no anexo I no prazo estipulado pela secretaria a partir da emissão da autorização de fornecimento.

14. DO EMPENHO

14.1 A ata, no caso do presente PREGÃO, poderá, a critério deste Município, ser substituído pela Nota de Empenho ou outros documentos equivalentes na forma do artigo 62, "caput" e parágrafo 4º, da Lei 8.666/93.

14.2 Como condição para liquidação da Nota de Empenho, o licitante vencedor deverá estar com a documentação obrigatória devidamente atualizada ou comprovar situação regular perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

15. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

15.1 Os documentos extraídos da internet não necessitam de autenticação, no entanto terão sua autenticidade conferida no endereço constante no corpo do documento.

15.2 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado.

15.3 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os materiais serem fornecidos à esta Prefeitura sem ônus adicional.

15.4 Todos os impostos mencionados no item 8.2 e inclusive fretes deverão estar inclusos nos preços.

15.5: Prazo e forma da entrega ou execução do objeto desta licitação.

15.5.1 A empresa deverá possuir cozinha própria no Município de Extrema, justifica-se devido ao fato de emergencialmente ocorrer a necessidade do fornecimento de alimentos transportados em cadeia quente como plano de contingência, em decorrência de algum contratempo ou imprevisibilidade na etapa de regeneração das dietas, como problema no funcionamento do forno combinado, por exemplo. Ou também à possibilidade da necessidade de fornecimento de alguma dieta mais individualizada, com composição nutricional específica para atender à demanda particular de pacientes.

15.5.2 CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO

15.5.2.1 Prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção de refeições em sistema Cook-Chill (almoço e jantar) nas dependências da CONTRATANTE com a finalização do processo na unidade da CONTRATADA, conforme os parâmetros estabelecidos pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e demais normas técnicas e sanitárias vigentes estabelecidas neste Termo de Referência. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, manipulação, preparo, porcionamento, ultracongelamento, transporte e regeneração de dietas normais e especiais, com disponibilização de mão de obra qualificada para o planejamento e execução das atividades (profissionais técnicos, operacionais e administrativos) em número suficiente para desenvolver todas as atribuições previstas neste termo.

15.5.2.2 Contempla todas as etapas de operacionalização e desenvolvimento do serviço de produção das refeições sem sistema Cook-chill na cozinha central da CONTRATADA, e a finalização nas dependências da CONTRATANTE.

15.5.2.3 O fornecimento de equipamentos, móveis e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição dos mesmos e, dos itens da CONTRATANTE cedidos à operação da CONTRATADA, sempre que necessário, para o serviço de produção de refeições, porcionamento, transporte, armazenamento e finalização, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

15.5.2.4 A CONTRATADA será responsável pelas adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias em todas as dependências e instalações do Setor de Nutrição e Dietética do Complexo Hospitalar cedidas para a operação, para atender as legislações sanitárias vigentes.

15.5.2.5 A CONTRATANTE será responsável pelas despesas relacionadas aos gastos com água, energia e gás referentes às atividades nas dependências da cozinha do Complexo Hospitalar.

15.5.2.6 A prestação de serviços deve estar alinhada aos padrões técnicos recomendados pela RDC Anvisa nº 216, de 15 de setembro de 2004, Boas Práticas para Serviços de Alimentação, associadas às tecnologias aplicáveis, na busca por segurança alimentar, melhores desempenhos e padrão de qualidade assegurados, além de contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, capacitado e em número suficiente para atender a demanda do Complexo Hospitalar com o objetivo de atingir os resultados com a qualidade e competência esperada.

15.5.2.7 A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os itens de informática e escritório necessários ao apoio e desenvolvimento das atividades, software, hardware e insumos, instalando-os e em quantidades compatíveis à boa execução dos serviços, sem custos para a CONTRATANTE.

15.5.3 PRODUÇÃO

15.5.3.1 Todas as atividades que envolvem a produção das refeições em sistema Cook-chill serão realizadas na cozinha central da CONTRATADA, no Município de Extrema. O processo consiste em cozinhar o alimento em temperatura adequada, conforme legislação, e em seguida, resfriar em equipamentos de ultracongelamento, que reduzem a temperatura rapidamente. Este sistema deve restringir ao mínimo o risco de contaminação, garantindo a segurança e as características organolépticas das refeições.

15.5.3.2 As dietas produzidas nas dependências da CONTRATADA devem ser acondicionadas em embalagens descartáveis individuais com divisórias, ultracongeladas e lacradas para, posteriormente, serem transportadas até a cozinha da CONTRATANTE.

15.5.3.3 A CONTRATADA deve possuir em sua cozinha central os equipamentos adequados para a técnica de produção em Cook-chill, sendo imprescindível a utilização de equipamentos resfriadores rápidos, com sistema de injeção e circulação de ar gelado, que reduzem rapidamente a temperatura dos alimentos cozidos até o resfriamento em no máximo 3 horas, e até o congelamento em no máximo 4 horas.

15.5.3.4 Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA todas as atividades e custos referentes ao fluxo de produção das refeições.

15.5.4 TRANSPORTE

15.5.4.1 As refeições produzidas e congeladas na cozinha central da CONTRATADA devem ser transportadas para o Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, onde serão armazenadas e mantidas em temperaturas de congelamento e refrigeração em equipamentos fornecidos pela CONTRATADA, e regeneradas conforme demanda.

15.5.4.2 O meio de transporte deve ser refrigerado e assegurar todos os requisitos descritos na portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, item 4.9.3. O transporte das refeições, durante a entrega até o armazenamento na CONTRATANTE, deve ocorrer em condições de higiene, e de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, conforme determinado pelo Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O monitoramento da temperatura deve ser feito durante esses processos.

15.5.4.3 Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA todas as atividades e custos referentes ao fluxo de transporte e armazenamento das refeições.

15.5.5 FINALIZAÇÃO

15.5.5.1 As refeições ultracongeladas e/ou refrigeradas estocadas no Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE devem ser finalizadas pela CONTRATADA para, subsequentemente, serem distribuídas para consumo de pacientes e acompanhantes.

15.5.5.2 A finalização das refeições consiste na regeneração em forno combinado, de forma que haja a preservação das características organolépticas dos alimentos, principalmente do sabor e consistência. Essa etapa inclui também a finalização da produção e porcionamento de saladas e sobremesas.

15.5.5.3 Diariamente, o serviço de Nutrição Clínica da CONTRATANTE irá informar, com no mínimo 2 (duas) horas de antecedência, à CONTRATADA o quantitativo e especificações de dietas para posterior finalização para almoço/jantar.

15.5.5.4 A CONTRATADA deve realizar a finalização das refeições de acordo com a solicitação da CONTRATANTE, no que se refere à quantidade e características das dietas. As refeições prontas para o consumo devem ser mantidas em equipamento, pass-through aquecido, garantindo desta forma, a temperatura adequada até o momento da distribuição (acima de 65°C). As saladas e sobremesas devem ser mantidas em refrigerador, garantindo a temperatura adequada até o momento da distribuição (abaixo de 10°C).

15.5.5.5 As saladas e sobremesas que acompanham as refeições são de responsabilidade da CONTRATADA, sendo possível e recomendável a utilização da cozinha local da CONTRATANTE para a preparação destas.

15.5.6 DISTRIBUIÇÃO

15.5.6.1 A CONTRATADA deve fornecer o equipamento carro térmico refrigerado e aquecido hospitalar, onde as refeições serão acondicionadas para o transporte do Setor de Nutrição e Dietética até os leitos dos pacientes, garantindo dessa forma, a temperatura adequada também durante o processo de distribuição dentro do Complexo Hospitalar.

15.5.6.2 A distribuição das refeições aos pacientes e acompanhantes será de responsabilidade da CONTRATANTE.

15.5.6.3 O fornecimento das refeições para pacientes e acompanhantes do Complexo Hospitalar deverá ser realizado em bandejas plásticas de cor branca, fornecidas pela CONTRATANTE com refeições acondicionadas em embalagens descartáveis com divisórias.

15.5.6.4 Todas as dietas e preparações entregues deverão estar lacradas e identificadas individualmente quanto à consistência, composição nutricional, data de produção, validade e quaisquer informações relevantes.

15.5.7 QUADRO DE FUNCIONÁRIOS

15.5.7.1 Fica sob responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar mão de obra qualificada e capacitada em número suficiente para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades decorrentes dos serviços de produção, transporte e finalização das refeições, de acordo com as atribuições definidas para cada etapa, e as tecnologias aplicadas no desenvolvimento das atividades na cozinha central da CONTRATADA, assim como, nas dependências da CONTRATANTE, de modo a garantir a execução dos serviços em tempo hábil.

15.5.7.2 A CONTRATADA deve acompanhar eventuais alterações na prestação dos serviços, bem como as escalas de folgas, férias, as reposições e substituições de funcionários nos postos de trabalho.

15.5.7.3 A CONTRATADA tem responsabilidade de atender a todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação, necessários à execução do contrato, inclusive os encargos de natureza trabalhista, previdenciário, fiscal, de acidentes de trabalho e outros semelhantes, relativos à execução do objeto do contrato.

15.5.7.4 Quadro mínimo de funcionários necessários para atender exclusivamente ao contrato de prestação do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar, sendo que parte da equipe deverá ser fixa e atuar no Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE na etapa de finalização das dietas, saladas e sobremesas:

- Nutricionista
- Técnico de Nutrição
- Cozinheiro
- Meio Oficial
- Motorista

15.5.7.5 Funcionários que deverão ser fixos para atuar no Setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE na etapa de finalização das dietas, saladas e sobremesas:

- Técnico de Nutrição
- Meio Oficial

15.5.8 EQUIPAMENTOS

15.5.8.1 Fica sob responsabilidade da CONTRATADA disponibilizar os equipamentos necessários em regime de comodato, e em número suficiente para operacionalização de armazenamento e finalização das refeições, de acordo com as tecnologias aplicadas, nas dependências da CONTRATANTE, de modo a garantir a execução dos serviços em tempo hábil.

15.5.8.2 A instalação, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição dos equipamentos em comodato serão de responsabilidade da CONTRATADA.

15.5.8.3 O fornecimento de mobiliário e utensílios em caráter complementar, bem como a manutenção preventiva e corretiva e/ou substituição deles, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

15.5.8.4 Quadro mínimo de equipamentos que deverão ser fornecidos pela CONTRATADA:

- **Refrigerador**

Refrigerador: 5 a 8º C / 700x800x2080 mm / 187w/ 220V MONO / PLUG 2P +T / CORRENTE 10A.

- **Freezer**

Freezer vertical: 262lt 1850,5x595x651 mm / 2 Portas / Voltagem: 110V ou 220V

- **Pass-throug aquecido**

Passthroug aquecido: 60 a 70º C / 700x800x2080 mm / 2000w / 220V MONO / PLUG 2P +T / CORRENTE 20A.

- **Forno Combinado**

Forno combinado: 10GN's (350 refeições) 220trif/380trif 14.4 1056x761x1057 173 - GLP Gás Natural 2,60kg/h 2,49m³/h 1056x1506x1972 337.

- **Coifa completa**

Coifa central inox 2,60 x 2,10 m inox com filtro;

Conjunto de dutos 8 metros com chapéu chinês;

Conjunto de dutos 8 metros com chapéu chinês.



- **Liquidificador**

Liquidificador: Tensão elétrica / frequência / fases: 220 V / 60 Hz / 1 / 1.550 W / 1,5 HP- / 1.175,00x390,00x525,00 mm

Dimensões da embalagem (AxLxP): 1.190,00x420,00x560,00 mm

Peso líquido / bruto: 24,50 kg / 27,00 kg

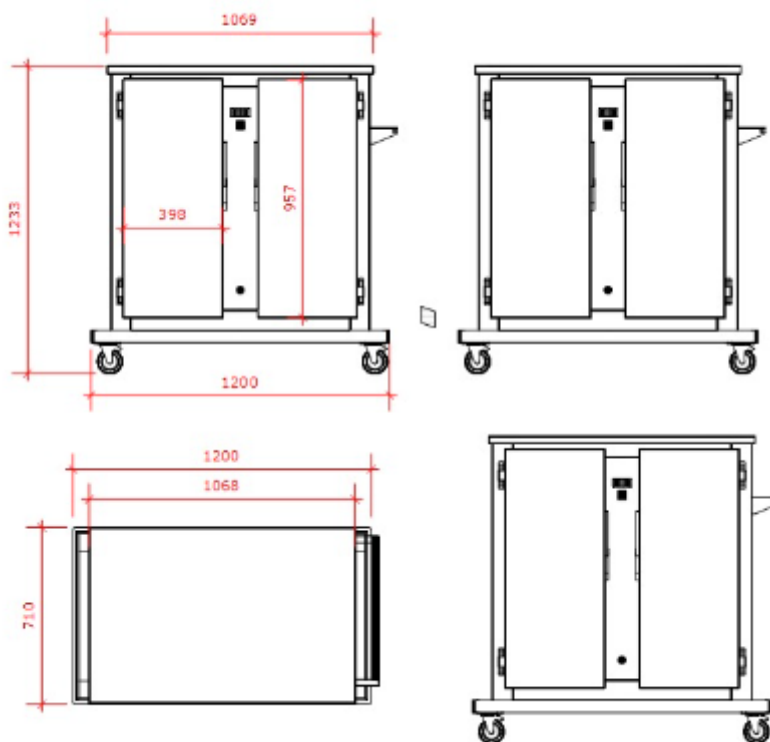
Rotação: 3.500 rpm

Volume máximo do copo: 25 L

- **Mixer**

MX-500 HASTE REMOVÍVEL 500 M INOX - 550W / 220 ou 127V

- **Carro térmico refrigerado e aquecido hospitalar**



15.5.9 ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

15.5.9.1 CARDÁPIOS

15.5.9.1.1 QUALIDADE E ELABORAÇÃO

15.5.9.1.1.1 O cardápio deverá ser elaborado por profissional Nutricionista, que assegure a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes e usuários das unidades de saúde.



15.5.9.1.1.2 O Cardápio deverá conter a informação nutricional do valor calórico, teor de macronutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios), fibras e sódio de cada preparação.

15.5.9.1.1.3 O Cardápio será aprovado previamente pela CONTRATADA.

15.5.9.1.1.4 Os cardápios (dietas padrões e especiais) deverão ser elaborados pela CONTRATADA para um período de ao menos 30 (trinta) dias, e apresentados completos à CONTRATANTE, com antecedência de no mínimo 10 (dez) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação.

15.5.9.1.1.5 Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA.

15.5.9.1.1.6 Deverão ser planejados cardápios diferenciados com preparações típicas para os comensais em datas especiais (Semana Santa, Dia das Crianças, Festa Junina, Natal, Ano Novo e outros), bem como definidos os dias de utilização em cada feriado. Por exemplo: Natal (24 e 25), Ano Novo (31 e 1) e Semana Santa (sexta-feira, sábado e domingo). Respeitando-se as características específicas de consistência e composição de cada dieta, conforme padrão determinado pela CONTRATANTE.

15.5.9.2 ESTRUTURA DOS CARDÁPIOS DOS PACIENTES E ACOMPANHANTES

15.5.9.2.1 As refeições deverão ser compostas de, no mínimo 01(um) alimento e/ou preparação de cada item dos serviços descritos abaixo:

15.5.9.2.2 ALMOÇO / JANTAR

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade Preparada Adulto	Quantidade Preparada Pediatria	Frequência
1 (Salada)	3 componentes (1 vegetal A + 2 vegetais B)	g	80	80	Diária
2	Arroz polido ou integral (dietas específicas)	g	200	120	Diária

3	Feijão	g	150	80	Diária
4 (Proteína)	Carnes bovinas	g	120	80	2x semana
	Aves (sem osso)	g	120	80	3x semana
	Aves (com osso)	g	200	120	
	Peixe (filé)	g	120	80	1x semana
	Carne suína	g	120	80	1x semana
5 (Guarnição)	Vegetal A ou Vegetal B ou Vegetal C	g	100	100 100	5x semana
	Massas ou preparações com Farinhas	g	100	100	2 x semana
6 (Sobremesa)	Fruta da Época	g	100	100	4 x semana
	Pudim, flan, gelatina ou à base de fruta (opção diet)	g	80	80	3 x semana
	Creme/ Manjar/ Doce de Arroz	g	80	80	
	Doce em pasta	g	50	50	

7	Sal	g	1	1	Diária
8	Vinagre	ml	5	5	Diária
9	Azeite de oliva	ml	5	5	Diária
10	Suco ou água de coco UHT	ml	200	200	Diária

15.5.9.3 QUANTITATIVOS E HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

15.5.9.3.1 Os quadros abaixo demonstram as quantidades máximas de refeições a serem solicitadas e o horário em que devem ser distribuídas nas unidades. A quantidade diária de refeições será definida pela CONTRATANTE.

15.5.9.3.2 Pronto Socorro Municipal Prefeito Jahir Aparecido Olivotti

Serviços	Horários	Quantidades diárias (Limite máximo)	Total de Refeições (12 meses)
Almoço	11:30 às 13:00	45	16.200
Jantar	17:30 às 19:00	45	16.200

15.5.9.3.3 Hospital Municipal Dr. Roberto de Cunto

Serviços	Horários	Quantidades diárias (Limite máximo)	Total de Refeições (12 meses)
Almoço	11:30 às 13:00	100	36.000
Jantar	17:30 às 19:00	100	36.000



15.5.9.4 RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS

15.5.9.4.1 A estrutura geral do cardápio será construída com base em dieta de 2000 - 2400 kcal por dia, que atenda à recomendação geral para pessoa adulta, mas que pode variar de acordo com as necessidades individuais. Ademais, deve-se oferecer um cardápio específico que atenda à média da demanda de dietas para a pediatria de 1500 Kcal por dia.

15.5.9.4.2 O cardápio deverá contemplar a variedade dos grupos de alimentos e, portanto, de macro e micronutrientes em cada refeição, considerando as preparações que compõem quanto às cores e técnicas de preparos.

15.5.9.4.3 Deverá ser mantido um cardápio visando uma alimentação saudável, adequado às necessidades biológicas dos indivíduos, respeitando a variedade, moderação, equilíbrio e segurança alimentar da refeição oferecida.

15.5.9.4.4 As dietas com restrição de algum nutriente deverão ser elaboradas com adição de temperos, ervas e especiarias naturais, visando substituir o nutriente restrito. Devem ter a adição de temperos naturais como salsa, coentro, orégano, manjerição, tomilho entre outros.

15.5.9.4.5 As preparações devem ser preferencialmente assadas, grelhadas, ensopadas, refogadas e/ou cozidas.

15.5.9.4.6 Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais (não industrializados) com limão, especiarias, vinagrete, ervas aromáticas, entre outros, os quais deverão ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas da CONTRATANTE.

15.5.9.4.7 Em caso de não aceitação das preparações servidas aos pacientes ou acompanhantes superior a 30%, a CONTRATADA deverá providenciar alteração do cardápio ou substituição da preparação no cardápio.

15.5.9.4.8 A Contratada deverá adotar as seguintes condutas na prestação dos serviços:

15.5.9.4.9 Adquirir alimentos na versão diet de sucos e sobremesas para servir pacientes diabéticos e obesos.

15.5.9.4.10 Preparar refeições sem adição de sal para pacientes com restrição de sódio e hipertensos, utilizando especiarias para melhorar o sabor e aceitação. Oferecer limão in natura ou temperos alternativos para estes pacientes junto com a refeição.

15.5.9.4.11 Garantir o número de itens contratados para cada dieta. Caso haja necessidade de supressão de algum item no momento da prescrição a dieta, outro



item que compõe a referida refeição, exceto a proteína, deverá ser dobrado a critério do nutricionista, sem ônus extra para a CONTRATANTE.

15.5.9.4.12 A CONTRATADA deverá apresentar quando solicitado Ficha Técnica de preparação do cardápio, o Manual de Boas Práticas, juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da empresa e Comprovante de execução de dedetização e desratização.

15.5.9.4.13 O fornecimento deverá atender aos requisitos de higiene recomendados pela legislação vigente, bem como pelos padrões, regulamentos, posturas legais e normas de segurança do trabalho conforme legislação pertinente.

15.5.9.4.14 A CONTRATADA deverá ter um nutricionista como Responsável Técnico das Boas Práticas do Serviço de Alimentação do local onde serão preparadas as refeições, disponível para visitas de segunda a sexta e plantão aos finais de semana.

15.5.9.5 SERVIÇOS EXTRAS

15.5.9.5.1 A solicitação pela CONTRATANTE de fornecimentos extras deverá ser feita por escrito e com prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, especificando a quantidade desejada. O custo desses serviços extraordinários será o mesmo do praticado para o serviço rotineiro, proporcionalmente às quantidades solicitadas.

15.5.9.6 SOLICITAÇÃO DE DIETAS ESPECIAIS

15.5.9.6.1 A solicitação de dietas especiais para pacientes e acompanhantes deverá ser realizada pela nutricionista ou copeira de plantão da CONTRATADA, com no mínimo 02 (horas) horas de antecedência do início da distribuição das refeições, podendo haver acréscimo do quantitativo do pedido até o horário final da distribuição, conforme descrito no item 15.5.9.3.

15.5.9.6.2 Todas as dietas e preparações deverão estar lacradas e identificadas com etiquetas individualmente quanto à consistência, composição nutricional, data de produção, validade e quaisquer outras informações relevantes.

15.5.9.6.3 A CONTRATADA deverá possuir o serviço de fornecimento de mono porções para atendimentos emergenciais e estruturação de dietas individualizadas, e este será solicitado com no mínimo 02 (duas) horas de antecedência.

15.5.9.6.4 As dietas seguirão as seguintes descrições:

15.5.9.6.4.1 Dietas especiais quanto à consistência.

- **Dieta Geral**

Indicação: destinada a pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação, deglutição e gastrointestinais preservadas. Podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiper proteica, IRC (para insuficiência renal crônica), vegetariana ou isenta de lactose/glúten.

Característica: Consistência normal.

- **Dieta Geral Pequena**

Indicação: destinada a pacientes pediátricos que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas. Podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiper proteica, IRC (para insuficiência renal crônica), vegetariana ou isenta de lactose/glúten.

Característica: Consistência normal, em quantidade e apresentação adequadas para crianças.

- **Dieta Leve**

Indicação: Utilizada como transição entre a dieta pastosa e a geral, com o objetivo de oferecer alimentos macios ou abrandados pela cocção, subdivididos, porém não necessariamente triturados pouco condimentados, de fácil digestibilidade, pobre em gorduras. Indicada para pacientes no pós-cirúrgico ou em condições patológicas, em que a motilidade gástrica e a ação química do trato digestório estão debilitadas; com dificuldade na mastigação ou deglutição de grau leve; com uso de prótese dentária; presença de gastrite ou úlcera péptica. Podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiper proteica, IRC (para insuficiência renal crônica), vegetariana ou isenta de lactose/glúten.

Característica: Consistência macia, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, modificados por cocção e/ou subdivisão. Alimentos macios, picados, proteínas moídas, sopas, em caso de vegetais, as fibras devem ser abrandadas por cocção.

- **Dieta Pastosa**

Indicação: Dieta de transição entre a semilíquida e a leve. Contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. É a dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco esforço. Destinada ao paciente com dificuldade na mastigação ou deglutição de grau moderado apresentando disfagia ou odinofagia devido à inflamação, danos neurológicos, tumores, distúrbios neuro motores, doença esofágica, alterações anatômicas da boca ou esôfago, dentição incompleta ou ausente, com uso de prótese dentária ou sem. Podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiper proteica, IRC (para insuficiência renal crônica), vegetariana ou isenta de lactose/glúten.

Característica: Consistência pastosa, com alimentos sob a forma de purês / papa, homogêneos, triturados, sem resíduos celulósicos e tecido conjuntivo, sendo cada item do cardápio apresentado separadamente.

- **Dieta Semilíquida**

Indicação: Fornecer alimentos que facilitem a deglutição e não necessitem de mastigação para pacientes com disfagia, que apresentem estase de alimentos em cavidade oral e hipotonia de órgãos fonoarticulatórios que demandem esforço para alimentação, pacientes com quadros respiratórios instáveis que necessitem de pouco tempo de apneia da deglutição e mínimo esforço para alimentação ou pacientes com indicação médica devidos quadros de estenoses. Podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, para diabetes, hipolipídica, IRC (para insuficiência renal crônica), vegetariana ou isenta de lactose/glúten.

Característica: Constituída de alimentos em consistência mais fluída que a pastosa, sob a forma de mingau, ou purê fluídos, ou caldo grosso.

- **Dieta Líquida**

Indicação: Pós-operatório de cirurgias do trato gastrointestinal, após período de nutrição parenteral, durante infecções graves e diarreia aguda, antes ou depois de procedimentos de diagnóstico, como colonoscopia, e como primeiro passo na alimentação por via oral.

Característica: Líquidos claros, ralos, coados, sem corantes, sem gordura e sem resíduos. Isenta de leite e derivados, ovos, cereais refinados e fibras.

15.5.9.6.4.2 Dietas especiais quanto aos nutrientes:

- **Dieta Hipossódica**

Destinada a pacientes que necessitam restringir o consumo de sódio, devido a doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edemas, etc. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal. Somente as proteínas são preparadas com sal reduzido. É entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta Laxativa (dieta para constipação)**

Indicada para pacientes que apresentam constipação intestinal. É uma dieta enriquecida com fibras solúveis e insolúveis e líquidos. Inclui principalmente alimentos ricos em fibras insolúveis, uma vez que estas não são digeridas, e agem aumentando o volume fecal, melhorando a consistência das fezes e estimulando o peristaltismo intestinal. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta Constipante (dieta para diarreia)**

Indicada para pacientes que apresentam quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. É uma dieta rica em fibras solúveis; pobre em gorduras, fibras insolúveis, sacarose e lactose. São evitados também alimentos flatulentos, dando preferência aos alimentos de fácil digestão e absorção intestinal. Essa dieta tem o objetivo de diminuir o volume das fezes e prolongar o tempo de trânsito intestinal, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir as complicações, como a desidratação e a perda de peso. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta para Diabetes**

Destinada a pacientes diabéticos que precisam manter ou alcançar o controle glicêmico. É uma dieta normal em todos os nutrientes, sendo pobre em carboidratos simples, em especial açúcar e farinha branca; e rica em fibras, contendo preferencialmente cereais integrais. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta Hipolipídica**

Destinada a pacientes dislipidêmicos, com distúrbios cardiovasculares, pancreáticos, biliares, ou em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção. É uma dieta pobre em gorduras, em especial a saturada e o colesterol, e rica em fibras. A dieta deve ser restrita em alimentos ricos em gordura e com gordura de adição reduzida. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta Hiper Proteica**

Destinada a pacientes com desnutrição, úlceras ou qualquer outro tipo de feridas, estresse metabólico elevado, depleção de massa muscular, entre outros, conforme avaliação individual. Tem o objetivo de ofertar uma maior quantidade de proteína ao paciente, especialmente proteína de alto valor biológico. Contém todos os alimentos inclusos na dieta padrão, com maior oferta de alimentos ricos em proteína. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta para Insuficiência Renal Crônica – Tratamento Conservador (IRC-C)**

Destinada a pacientes em tratamento conservador para Insuficiência Renal Crônica, baseada na restrição de proteínas da alimentação, principalmente de origem animal, com o objetivo de auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal. Deve ser hipoproteica, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), em potássio (1,5 a 2 gramas por dia), e em fósforo (0,6 a 1 grama por dia). A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta para Insuficiência Renal Crônica – Tratamento Dialítico (IRC-D)**

Destinada a pacientes em tratamento dialítico para Insuficiência Renal Crônica, com o objetivo de manter ou recuperar o estado nutricional, prevenir o acúmulo excessivo de líquidos e metabólitos nitrogenados entre as sessões de hemodiálise e diálise peritoneal, e minimizar os efeitos metabólicos da doença. Deve ser hiper proteica, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), em potássio (2 a 2,5 gramas por dia), em fósforo (0,8 a 1 grama por dia) e em líquidos. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta para Hepatopata**

Indicação para pacientes com cirrose hepática, encefalopatia hepática (com exceção daqueles com encefalopatia hepática severa, onde é indicado dieta hipoproteica até estabilização do caso), com o objetivo de melhora funcional hepática, manter ou recuperar o peso adequado, controlar o catabolismo proteico muscular e visceral, manter o balanço nitrogenado, a síntese de proteínas de fase aguda e a regeneração hepática, sem aumentar o risco de encefalopatia hepática. A dieta deve ser hipercalórica e hiper proteica, rica em aminoácidos de cadeia ramificada, restrita em sódio (até 2 gramas por dia), com quantidades reduzidas de gordura saturada, e rica em fibras, no intuito de auxiliar o funcionamento intestinal e promover melhora da flora bacteriana. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta isenta de lactose**

Indicada para manejo de deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado. Dieta padrão isenta de alimentos e preparações à base de lactose. Substituição dos alimentos ou preparações que contenham lactose por versões sem a substância. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta isenta de Glúten**

É uma dieta específica para indivíduos com doença celíaca, impossibilitados de consumir alimentos que apresentem glúten em sua composição, ou que tiveram contato com glúten durante o processo de produção (contaminação cruzada). A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- **Dieta vegetariana**

É uma dieta que utiliza predominantemente os produtos de origem vegetal. Neste padrão de consumo alimentar as carnes, aves e pescados encontram-se excluídos, e para substituição, deve-se incluir ovos ou outras proteínas de origem vegetal. A consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

15.5.10 DESCRITIVO E ESPECIFICAÇÕES DE DESCARTÁVEIS

15.5.10.1 A especificação dos descartáveis deverá estar adequada às tecnologias propostas pela CONTRATADA para os processos de produção, ultracongelamento, regeneração e distribuição das refeições, considerando a manutenção da segurança alimentar. Os materiais das embalagens que entram em contato com o alimento deverão atender às legislações e normas técnicas vigentes. Ainda, deve-se observar:

15.5.10.2 É vedado o uso de recipientes em alumínio.

15.5.10.3 O recipiente escolhido deve ser servido de forma a reduzir o risco de queimaduras.

15.5.10.4 As dietas devem ser entregues em embalagens descartáveis com divisórias e tampa, fabricadas em material atóxico, que não altera o sabor dos alimentos. Devem ainda comportar o volume prescrito de forma a não permitir extravasamento do alimento, respeitando o padrão de alimentação estabelecido de acordo com a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio e os respectivos horários determinados pela CONTRATANTE. As embalagens destinadas ao porcionamento das refeições da pediatria deverão seguir as mesmas especificações quanto à qualidade dos recipientes destinados às preparações para adultos.

15.5.10.5 As saladas devem ser servidas em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e empilhamento, com capacidade aproximada de 100 g.

15.5.10.6 As embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento ou, em saco plástico próprio para alimentos, transparente, resistente, com dimensões que comportem o alimento, no caso das frutas servidas inteiras.

15.5.10.7 Sopas, cremes, papas devem ser servidos em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade de aproximadamente 500 ml em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.

15.5.10.8 Sempre que necessário a CONTRATADA deverá disponibilizar canudo descartável, de material biodegradável, embalado individualmente, largo, dobrável, para servir dietas líquidas com dimensões aproximadas de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm.

15.5.10.9 As embalagens para contato direto com alimentos devem atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor e as empresas fabricantes devem estar devidamente licenciadas junto ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade.

15.5.10.10 O quantitativo de material descartável deve ser compatível ao número de dietas solicitadas pela instituição. O fornecimento destes itens é indispensável e contínuo durante todo o contrato pela CONTRATADA e sem custo adicional para a CONTRATANTE.

15.5.11 ENDEREÇO DAS ENTREGAS E EFETIVO CONTRATADOS

15.5.11.1 O endereço para fornecimento das refeições no Complexo Hospitalar:

Pronto Socorro Municipal Prefeito Jahir Aparecido Olivotti e Hospital Municipal Dr. Roberto de Cunto:

Av. Nicolau Cesarino, 4.000 – Jd. Bela Vista – Extrema - MG

Fone: (35) 3435-2066



15.5.12 CONTROLE DE QUALIDADE

15.5.12.1 CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todos os componentes das refeições. As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração (4 graus Celsius) ou sob congelamento (-18 graus Celsius) por um período de 72 horas, procedendo ao descarte após este período. Caso ocorra alguma irregularidade, a amostra será encaminhada pela CONTRATADA para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado.

15.5.12.2 A CONTRATADA deverá assegurar que durante o transporte as refeições sejam mantidas em uma temperatura de refrigeração adequada, conforme legislação pertinente.

15.5.12.3 A CONTRATANTE deverá realizar o controle de temperaturas diariamente das refeições distribuídas pelo Setor de Nutrição e Dietética do Complexo Hospitalar.

15.5.12.4 A CONTRATADA deverá disponibilizar de forma on-line o acesso à documentação referente aos controles de qualidade realizados durante os processos de produção na cozinha central da CONTRATADA.

15.5.12.5 A CONTRATADA deve fornecer, sem custo adicional à CONTRATANTE, 01 (uma) unidade de cada dieta (Geral, Leve, Pastosa, Semilíquida, Líquida) para a realização de controle de qualidade.

15.5.12.6 A CONTRATANTE deve acompanhar diariamente as características organolépticas e consistências dos alimentos e informar formalmente por escrito à CONTRATADA sobre quaisquer inadequações ou necessidades de melhorias.

15.5.12.7 A CONTRATADA deverá implantar sistema de avaliação de satisfação das refeições e a emissão de relatórios mensais à CONTRATANTE.

15.5.13 DO CONTROLE E PAGAMENTO

15.5.13.1 O controle das entregas das refeições será diário pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Saúde e entregue comprovante diariamente a empresa contratada, está no primeiro dia do mês subsequente encaminhará ao setor de Nutrição os comprovantes lançados em planilha com os totais de cada dieta e então será emitida a Autorização de Fornecimento com os totais das dietas entregues para emissão da nota fiscal.

15.5.14 DISPOSIÇÕES GERAIS

15.5.14.1 As técnicas a serem utilizadas nas atividades descritas, observarão os dispostos nas resoluções descritas a seguir, e demais legislações em vigor:

- RESOLUÇÃO RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (com texto de proposta de alteração pela CP nº 40/2014 incorporado).



- RESOLUÇÃO - RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- PORTARIA Nº 2.914, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2011- Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de portabilidade.
- RES SES 5711 DE 02 DE MAIO DE 2017 - Regulamenta procedimentos e documentação necessários para requerimento e protocolo de concessão/renovação de Licença Sanitária e padroniza procedimento de emissão de Alvará Sanitário pela Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais.
- RES SES 6458 DE 05 DE NOVEMBRO DE 2018 - Divulga o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos de Boas Práticas de armazenamento, distribuição e transporte de alimentos, incluindo as bebidas e água para consumo humano, embalagens destinadas a entrar em contato direto com alimento, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

16. DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1 O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à aquisição de bens, para contratações futuras da Administração Pública;

16.2 A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional, com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas;

16.3 Órgão Gerenciador é todo órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como, pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços;

16.4 Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa do procedimento licitatório para Registro de Preços, bem como integrante da futura Ata de Registro de Preços;

16.5 O Órgão Gerenciador do presente SRP será o Município de Extrema/MG, através da Seção de Licitações e Contratos;

16.6 A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de procedimento específico para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições;

16.7 Este Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizado por qualquer órgão da Administração Pública Municipal, independentemente da condição de órgão participante do presente certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, até o limite de **50% (Cinquenta por cento)** do quantitativo inicialmente previsto, desde que devidamente comprovada a vantagem e o cumprimento das exigências da legislação vigente; onde as adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, **ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços** para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

16.8 A contratação junto ao fornecedor registrado, após informação emitida pela Seção de Licitações e Contratos do Município de Extrema. será formalizada, por intermédio de instrumento contratual, ou outro similar;

16.9 O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - for declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

V - for impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Parágrafo único. O cancelamento do registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

16.10 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

17. DA SANÇÃO ADMINISTRATIVA

17.1 O atraso injustificado na entrega dos materiais sujeitará a licitante, a juízo da Administração, à multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), conforme determina o artigo 86, da Lei nº 8666/93;

17.2 Ocorrendo à inexecução total ou parcial na entrega dos materiais, a Administração poderá aplicar à vencedora, as seguintes sanções administrativas previstas no artigo 87 da Lei n. 8.666/93:

a) Advertência por escrito;

b) Multa administrativa com natureza de perdas e danos da ordem de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Extrema, por prazo não superior a 02 (dois) anos, sendo que em caso de inexecução total, sem justificativa aceita, será aplicado o limite máximo temporal previsto para a penalidade de 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar junto à Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, de acordo com o inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666/93, c/c artigo 7º da Lei n. 10.520/2002;

17.3 As penalidades previstas acima podem ser aplicadas a critério da Administração Pública Municipal isolada ou cumulativamente conforme artigo 87 § 2 da lei 8.666/93.

17.4 A inflição de tais penalidades encontram-se inserido no mérito administrativo, o qual pode aplicar-se conforme a gravidade/proporcionalidade das infrações realizadas pela contratada, respeitando-se o contraditório e a ampla defesa inerente ao processo administrativo.

18. DA SUSTAÇÃO DO PAGAMENTO, CONTROLE DE QUALIDADE E RECUSA DOS MATERIAIS

18.1 Os materiais constantes do anexo I, objeto do presente edital estarão sujeitos a amplo controle de qualidade, realizado quando do seu recebimento a critério deste Município ou por terceiros através de delegação.

18.2 O Município de Extrema reserva-se o direito de recusar, no todo ou em parte, qualquer compra constante do anexo I, rejeitado pelo controle de qualidade, obrigando-se a empresa vencedora a promover sua substituição.

18.3 Quando do recebimento dos materiais fica desde já designado um fiscal do contrato ou da ata de registro de preço para aferir o controle de qualidade mencionado no item 18.1



18.4 A empresa vencedora se obriga quando da participação do processo licitatório a entregar os materiais em estrita conformidade com o anexo I deste edital, ficando sujeita a irrestrita fiscalização desta entidade política, antes, durante e após a sua realização.

19. PAGAMENTO

19.1 Será pago à adjudicatária os valores devidos pelas aquisições constantes no objeto deste certame, até o 20º (vigésimo) dia útil, a partir da apresentação da Nota Fiscal pela contratada e da comprovação e atestação pelo servidor encarregado da gestão do recebimento, sendo efetuada a retenção de tributos e contribuições sobre o pagamento a ser realizado, conforme determina a lei.

19.2 O pagamento será via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária eleita pela adjudicatária, que deverá indicar na Nota Fiscal o banco, número da conta e agência com a qual opera. O município de Extrema não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária.

19.3 Em hipótese alguma para aquisição do objeto presente, haverá pagamento(s) antecipado(s).

19.3.1 Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da adjudicatária e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado.

19.3.2 A cada pagamento efetuado pela Prefeitura Municipal de Extrema, a adjudicatária deverá comprovar sua regularidade fiscal anexando a cada nota emitida os documentos abaixo relacionados com datas atuais:

19.3.2.1 Certidão Negativa de Débito relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS).

19.3.2.2 Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União.

19.3.2.3 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

19.3.3 Será suspenso o pagamento até que a empresa apresente os mencionados documentos.

19.4 As Notas Fiscais deverão ser retornadas para os e-mails que enviarem as Autorizações de Fornecimento.

20. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1 A dotação será definida de acordo com as compras a serem efetuadas para cada centro de custo, visto tratar-se de Registro de Preços.

20.2 Nenhum contrato será celebrado sem a efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos dele decorrentes no exercício financeiro em curso.

20.3 As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento:

00647-15000001002 - MATERIAL DE CONSUMO (02008001.1030200072.125.33903000000.15000001002).

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 O presente Edital e seus anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

21.2 É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

21.3 Fica assegurado ao Município de Extrema o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, mediante fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

21.4 Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial do Município conforme dispõe a legislação vigente.

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

21.6 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

21.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos excluir-se-á dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Extrema.

21.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importa no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão Presencial.

21.9 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

21.10 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto licitado, que posteriormente será submetido à homologação pelo Ordenador de Despesas, autoridade máxima do Município;

21.11 No caso de interposição de recurso(s), depois de proferida a decisão quanto ao mesmo, o Ordenador de Despesas adjudicará o objeto licitado;

21.12 Decairá do direito de impugnar os termos deste edital o interessado que o tendo aceitado sem objeção, venha, após julgamento desfavorável, apresentar falhas ou irregularidades que o viciem;

21.13 A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das respectivas exigências e condições, bem como na obrigatoriedade de assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;

21.14 Não serão considerados motivos para desclassificação, simples omissões ou erros materiais na proposta ou da documentação, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da licitação e o entendimento da proposta.

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

21.16 Os casos omissos nessa licitação serão resolvidos pelo pregoeiro, que se baseará nas disposições constantes na Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, e o Decreto Municipal nº 3.087 de 04 de janeiro de 2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações subsequentes pertinentes à matéria.

21.17 Caso algum órgão expedidor de documento exigido nesta licitação se encontre em greve, se a licitante não possuir documento com prazo de validade vigente, deverá apresentar o documento vencido, juntamente com a comprovação de que o órgão expedidor se encontra em greve através de: cópia de matéria e/ou reportagem em jornais ou revistas e/ou declaração do próprio órgão expedidor, apresentando o documento vencido 72 (setenta e duas) horas após o término da greve.

21.18 A licitante poderá obter informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento desta licitação, junto a Comissão Permanente de Licitação e Julgamento, de segunda a sexta-feira, horário das 13h00min às 17h00min, na Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto, nº 1.624, Bairro Ponte Nova, com o Pregoeiro/Comissão Permanente de Licitação, ou através do e-mail: compraspme@extrema.mg.gov.br.

21.19 Recaindo a data de abertura da sessão de classificação e julgamento em feriados ou finais de semana será a sessão adiada para o próximo dia útil subsequente.

21.20 É de diligência obrigatória por parte do CONTRATANTE e do CONTRATADO fixar cada qual fiscal de contrato de forma a acompanhar a regularidade na entrega/execução do objeto licitatório, conforme atribuições constantes na lei 8.666/93.

21.21 São partes integrantes, indissociáveis e atreladas ao conteúdo deste Edital, os anexos abaixo, cujo teor vincula totalmente os licitantes:

Anexo I: Termo de Referência com o valor estimado;

Anexo II: Modelo de Proposta de preço;

Anexo III: Modelo de credenciamento;

Anexo IV: Minuta de Contrato de Prestação de Serviços;

Anexo V: Modelo de Atestado de Capacitação;

Anexo VI: Modelo de declarações;

Anexo VII: Modelo de Declaração de Dispensa de Visita Técnica

Extrema, 04 de outubro de 2023.

PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR

Pregoeiro

Decreto nº 3.087 de 04 de janeiro de 2017

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA COM VALOR ESTIMADO

1. OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM REFEIÇÕES EM SISTEMA COOK-CHILL, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE EXTREMA.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada em Alimentação Hospitalar e Nutrição para a prestação do serviço de produção de dietas normais e especiais em sistema Cook-chill, tem como premissa fornecer alimentação com adequada qualidade, composição nutricional, consistência e em condições higiênico-sanitárias seguras, para pacientes e acompanhantes nas Instituições de Saúde Pronto Socorro Municipal Prefeito Jahir Aparecido Olivotti e Hospital Municipal Dr. Roberto de Cunto, administradas pela Secretaria de Saúde do Município de Extrema, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, transporte e finalização das refeições. O processo Cook-chill trata-se de uma técnica que consiste em preparar o alimento, resfriá-lo rapidamente em resfriador específico, estocá-lo numa câmara frigorífica / freezer e regenerá-lo em forno combinado antes de servir. A principal vantagem é a garantia da segurança higiênica ao mesmo tempo em que mantém as características naturais do alimento, sem alteração no sabor e na consistência, preservando as características nutricionais. Esse sistema de produção de refeição gera economia, pois permite a redução de desperdício de alimentos e a redução do tempo de utilização da mão de obra na produção e finalização. Outros fatores que colaboram com a utilização desse serviço incluem: padronização na produção das dietas; possibilidade de cardápios variados; atendimento a um grande volume de refeições, servidos ao mesmo tempo com qualidade, diversidade de tipos de dietas oferecidas; agilidade, rapidez e economia.

3. VALOR ESTIMADO

O valor estimado da aquisição do referido objeto, perfaz a ordem de R\$ 2.261.336,40 (dois milhões duzentos e sessenta e um mil trezentos e trinta e seis reais e quarenta centavos).

4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 20 (vinte) dias após a emissão da nota fiscal condicionada à entrega dos materiais em questão e atesto fiscal.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

5.1 Proceder ao fornecimento das dietas conforme EDITAL e seus anexos, bem como parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo o Serviço de Alimentação em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pelo manual de boas técnicas, normas e legislações vigentes;

5.2 Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo setor de compras, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

5.3 Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da Prefeitura Municipal de Extrema/MG.;

5.4 Arcar com todas as despesas diretas e indiretas, decorrentes as obrigações assumidas sem qualquer ônus para a Prefeitura Municipal de Extrema/MG.;

5.5 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo da entrega dos materiais;

5.6 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Prefeitura Municipal de Extrema sobre os materiais ofertados;

5.7 Manter, durante toda execução do presente contrato, todas as condições de habilitação exigidas no processo licitatório;

5.8 Atender a todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação, necessários à execução do contrato, inclusive os encargos de natureza trabalhista, previdenciário, fiscal, de acidentes de trabalho e outros semelhantes, relativos à execução do objeto do contrato;

5.9 Operar como uma organização completa, independente e sem vínculos com o **contratante**, fornecendo produtos e serviços de comprovada qualidade, sem ônus adicionais para o **contratante**;

5.10 Obedecer às especificações dos manuais, procedimentos operacionais padrão, protocolos e documentos elaborados pela CONTRATADA e aprovados pela CONTRATANTE, bem como normas e legislações vigentes, incluindo legislações para controle de infecções hospitalares.

5.11 Informar previamente qualquer mudança na rotina de trabalho, sendo admitida adequação técnica da metodologia empregada pela CONTRATADA, conforme sua experiência e curva de aprendizado, desde que não prejudique os resultados contratados.

5.12 Submeter-se à fiscalização permanente dos gestores do contrato, designados pela CONTRATANTE.

5.13 Ter o controle do número e o tipo de refeições servidas diariamente para cada serviço prestado, com o mecanismo de controle padronizado e aprovado pela CONTRATANTE. Os registros devem ficar disponíveis para a CONTRATANTE. Esse controle será feito por um funcionário da CONTRATADA e um funcionário designado pela CONTRATANTE.

5.14 Manter Responsável Técnico e/ou Nutricionista / supervisor direto responsáveis pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos trabalhos. Estes profissionais terão a obrigação de monitorar e ministrar as orientações necessárias aos executantes dos serviços.

5.15 A CONTRATADA deve obrigatoriamente contar com plano de contingência para situações que possam impactar na execução dos serviços, incluindo:

5.16 Mínimo de 3 dias de estoque na unidade local da CONTRATANTE;

5.17 Mínimo de 5 dias de estoque na cozinha central da CONTRATADA;

5.18 Entrega Emergencial em cadeia quente, com carro apropriado em Hot Box;

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1 Gerenciar o presente CONTRATO, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais e ou equipamentos fornecidos, observada a ordem de classificação indicada na licitação;

6.2 Convocar os particulares via, telefone ou e-mail, para assinatura do Contrato de Fornecimento e retirada da nota de empenho;

6.3 Observar para que, durante a vigência do presente Contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;

6.4 Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços contratados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

6.5 Realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do pregão presencial;

6.6 Apresentar esclarecimentos necessários para execução do contrato;

6.7 Orientar o fornecedor para que os pagamentos e os documentos de cobrança não sofram Atrasos;

6.8 Notificar, por escrito, o **fornecedor**, fixando-lhe prazos para corrigir eventuais irregularidades, encontradas na execução do contrato, bem como, quando de multa, retenção por danos causados e quaisquer débitos do fornecedor;

6.8.1 A ausência de notificação não exime o **fornecedor** das responsabilidades determinadas no contrato;

6.9 Para o cumprimento do objeto, o **município** se obriga a fornecer toda a documentação, dados e demais informações que se fizerem necessárias à execução dos trabalhos.

6.10 Fornecer todas as informações necessárias para que a CONTRATADA possa iniciar e prestar serviços dentro das condições pactuadas.

6.11 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

6.13 Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

6.14 Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

6.15 Analisar e aprovar os cardápios de dietas normais e especiais elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

6.16 Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros ou produtos que apresentarem condições impróprias ao consumo, mesmo dentro do prazo de validade.

6.17 Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos para a distribuição das refeições, as quantidades de refeições fornecidas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

6.18 Acompanhar diariamente as características organolépticas e consistências dos alimentos e informar à CONTRATADA sobre quaisquer inadequações ou necessidades de melhorias.

7. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

As dietas deverão ser entregues junto ao Município de Extrema/MG, no complexo hospitalar: HOSPITAL MUNICIPAL DR. ROBERTO DE CUNTO e PRONTO SOCORRO MUNICIPAL PREFITO JAHIR APARECIDO OLIVOTTI, endereço: Avenida Nicolau Cesarino, Nº 4000, Jardim Bela Vista, Extrema, MG, CEP: 37640-00 no prazo e da forma descrita no item 15.5 do edital, sem nenhum ônus adicional para o Município, devendo todas as despesas correr por conta da empresa vencedora do certame.

8. AVALIAÇÃO DOS CUSTOS E ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

#	Lote	Ítem	Código	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	001	0005	65388	<p>DIETA LEVE PARA PACIENTES ALMOÇO E JANTAR dieta leve, refeição preparada adulto, para pacientes - almoço e janta refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>almoço:</p> <p>1. arroz polido ou integral (dietas específicas) bem cozido / papa - 200g</p> <p>2. feijão batido- 150g</p> <p>3. proteína sempre moída:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carnes bovinas (2x na semana) - 120g - aves (3x na semana) - 120g - peixe (1x na semana) - 120g - carne suína (1x na semana) - 120g <p>4. guarnição:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vegetal a, b ou c (5x na semana) em pedaços pequenos e macios, bem cozidos ou refogados-100g - massas ou preparações com farinha (2x na semana) - 100g <p>5. sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruta da época macia higienizada e picada em pedaços pequenos (4x na semana) - 100g - pudim, flan, gelatina ou à base de fruta (opção diet) - 80g ou creme/manjar/doce de arroz - 80g ou doce em pasta - 50g (3x na semana) <p>6. sal - 1g (sachê)</p> <p>7. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>8. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>9. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p>		UN	11.520	34,95	402.624,00

				<p>jantar:</p> <p>1. sopa de macarrão massa curta (argolinha, ave maria, conchinha) ou canja de arroz ou caldo de tubérculo (batata, mandioca, mandioquinha, inhame, etc), com no mínimo três variedades de vegetais a, b ou c, em cubos pequenos, e com proteína moída (frango ou carne bovina - 100 gramas) – preparação com 500 gramas</p> <p>2. sobremesa:</p> <p>- fruta da época macia higienizada e picada em pedaços pequenos (4x na semana) - 100g</p> <p>- pudim, flan, gelatina ou à base de fruta (opção diet) - 80g ou creme/manjar/doce de arroz - 80g ou doce em pasta - 50g (3x na semana)</p> <p>3. sal - 1g (sachê)</p> <p>4. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>5. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>6. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>variar itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com divisória e tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento ou, em saco plástico próprio para alimentos, transparente, resistente, com dimensões que comportem o alimento, no caso das frutas servidas inteiras.</p> <p>sopas, cremes, papas devem ser servidos em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade de aproximadamente 500 ml em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiperprotéica, dieta para insuficiência renal crônica (tratamento conservador irc-c), dieta para insuficiência renal crônica (tratamento dialítico irc-d), hepatopata, isenta de lactose, isenta de glúten e vegetariana.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2	001	0007	65389	<p>DIETA PASTOSA PARA PACIENTES ALMOÇO E JANTAR dieta pastosa, refeição preparada adulto, para pacientes - almoço e jantar refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>almoço:</p> <p>1. arroz polido ou integral (dietas específicas) batido no liquidificador em consistência de purê / papa - 200g</p> <p>2. feijão batido no liquidificador em consistência de purê / papa - 150g</p> <p>3. proteína batida no liquidificador em consistência de purê / papa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - carnes bovinas (2x na semana) - 120g - aves (3x na semana) - 120g - peixe (1x na semana) - 120g - carne suína (1x na semana) - 120g <p>4. guarnição:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vegetal a, b ou c, podendo ser necessário 2 componentes para alcançar a consistência adequada, batidos no liquidificador em forma de purê / papa (6x na semana) - 100g - preparações com farinha em consistência de purê (1x na semana) - 100g <p>5. sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruta da época em forma de purê ou papa (4x na semana) - 100g - pudim, flan, ou doce cremoso (opção diet) (3x na semana) - 80g <p>6. sal - 1g (sachê)</p> <p>7. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>8. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>9. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>jantar:</p> <p>1. sopa de macarrão ou canja de arroz ou caldo de tubérculo (batata, mandioca, mandioquinha, inhame, etc), com no mínimo três variedades de vegetais a, b ou c, e com proteína (frango ou carne bovina - 100 gramas) - preparação batida em consistência de purê / papa - 500 gramas</p> <p>2. sobremesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruta da época em forma de purê / papa (4x na semana) - 100g - pudim, flan, ou doce cremoso (opção diet) (3x na semana) - 80g <p>3. sal - 1g (sachê)</p>	UN	5.400	44,71	241.434,00
---	-----	------	-------	--	----	-------	-------	------------

				<p>4. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>5. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>6. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>variar itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com divisória e tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>sopas, cremes, papas devem ser servidos em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade de aproximadamente 500 ml em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiperprotéica, dieta para insuficiência renal crônica (tratamento conservador irc-c), dieta para insuficiência renal crônica (tratamento dialítico irc-d), hepatopata, isenta de lactose, isenta de glúten e vegetariana.</p>					
3	001	0011	65390	<p>DIETA LIQUIDA PARA PACIENTES ALMOÇO E JANTAR dieta líquida, refeição preparada adulto, para pacientes - almoço e jantar refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>1. caldo de cor clara, sem resíduos e sem gordura, contendo no mínimo dois tipos de vegetais e proteína magra (frango). preparação batida no liquidificador em consistência de caldo bem ralo e coado posteriormente – 500 gramas</p> <p>2. sobremesa: - gelatina de cor clara (opção diet) (7x na semana) - 80g</p> <p>3. sal - 1g (sachê)</p> <p>4. suco néctar de cor clara ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p>	UN	1.800	48,53	87.354,00	

				<p>variar itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>sopas, cremes, papas devem ser servidos em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade de aproximadamente 500 ml em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p>					
4	001	0001	83297	<p>DIETA GERAL, REFEIÇÃO GRANDE, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES - ALMOÇO E JANTAR dieta geral, refeição preparada adulto, para pacientes e acompanhantes – almoço e jantar</p> <p>refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>1. salada:</p> <p>- 3 componentes (1 vegetal a + 2 vegetais b) - 80g</p> <p>2. arroz polido ou integral (dietas específicas) - 200g</p> <p>3. feijão - 150</p> <p>4. proteína:</p> <p>- carnes bovinas (2x na semana) - 120g</p> <p>- aves (3x na semana) - sem osso - 120g / com osso - 200g</p> <p>- peixe em filé (1x na semana) - 120g</p> <p>- carne suína (1x na semana) - 120g</p> <p>5. guarnição:</p> <p>- vegetal a, b ou c (5x na semana) - 100g</p> <p>- massas ou preparações com farinha (2x na semana) - 100g</p> <p>6. sobremesa:</p> <p>- fruta da época (4x na semana) - 100g</p> <p>- pudim, flan, gelatina ou à base de fruta (opção diet) - 80g ou creme/manjar/doce de arroz- 80g ou doce em pasta - 50g (3x na semana)</p> <p>7. sal - 1g (sachê)</p> <p>8. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>9. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>10. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber. sabores variados.</p>	UN	21.600	50,72	1.095.552,00	

				<p>refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>variar itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com divisória e tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as saladas devem ser servidas em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e empilhamento, com capacidade aproximada de 100 g.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento ou, em saco plástico próprio para alimentos, transparente, resistente, com dimensões que comportem o alimento, no caso das frutas servidas inteiras.</p> <p>podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiperprotéica, dieta para insuficiência renal crônica (tratamento conservador irc-c), dieta para insuficiência renal crônica (tratamento dialítico irc-d), hepatopata, isenta de lactose, isenta de glúten e vegetariana.</p>					
5	001	0003	83298	<p>DIETA GERAL, REFEIÇÃO PEQUENA, PARA PACIENTES - ALMOÇO E JANTAR dieta geral, refeição preparada pediátrica, para pacientes – almoço e jantar</p> <p>refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>1. salada: - 3 componentes (1 vegetal a + 2 vegetais b) - 80g</p> <p>2. arroz polido ou integral (dietas específicas) - 120g</p> <p>3. feijão - 80g</p> <p>4. proteína: - carnes bovinas (2x na semana) - 80g - aves (3x na semana) - sem osso - 80g / com osso - 120g - peixe em filé (1x na semana) - 80g - carne suína (1x na semana) - 80g</p> <p>5. guarnição: - vegetal a, b ou c (5x na semana) - 100g - massas ou preparações com farinha (2x na semana) - 100g</p> <p>6. sobremesa:</p>	UN	7,92	30,58	242,193,60	

				<p>- fruta da época (4x na semana) - 100g</p> <p>- pudim, flan, gelatina ou à base de fruta (opção diet) - 80g ou creme/manjar/doce de arroz - 80g ou doce em pasta - 50g (3x na semana)</p> <p>7. sal - 1g (sachê)</p> <p>8. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>9. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>10. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>variari itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com divisória e tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as saladas devem ser servidas em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e empilhamento, com capacidade aproximada de 100 g.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento ou, em saco plástico próprio para alimentos, transparente, resistente, com dimensões que comportem o alimento, no caso das frutas servidas inteiras.</p> <p>podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiperprotéica, dieta para insuficiência renal crônica (tratamento conservador irc-c), dieta para insuficiência renal crônica (tratamento dialítico irc-d), hepatopata, isenta de lactose, isenta de glúten e vegetariana.</p>					
6	001	0009	95388	<p>DIETA SEMILÍQUIDA PARA PACIENTES ALMOÇO E JANTAR dieta semilíquida, refeição preparada adulto, para pacientes - almoço e jantar refeição composta por cada um dos itens:</p> <p>1. sopa de macarrão ou canja de arroz ou caldo de tubérculo (batata, mandioca, mandioquinha, inhame, etc), com no mínimo três variedades de vegetais a, b ou c, e com proteína (frango ou carne bovina) - preparação batida em liquidificador com consistência de caldo cremoso – 500 gramas</p> <p>2. sobremesa:</p> <p>- fruta da época em forma de creme (3x na semana) - 100g</p>	UN	3.960	48,53	192,178,80	

				<p>- gelatina cremosa (opção diet) (4x na semana) - 80g</p> <p>3. sal - 1g (sachê)</p> <p>4. vinagre - 5ml (sachê)</p> <p>5. azeite de oliva - 5ml (sachê)</p> <p>6. suco néctar de fruta ou água de coco uht - 200ml (pronto para beber, sabores variados, refrigerado, em temperatura própria para o consumo, com opção light, ou seja, sem adição de açúcares.</p> <p>variar itens do cardápio do almoço e jantar diariamente.</p> <p>as dietas devem ser entregues em embalagem descartável com tampa, fabricadas em material atóxico e comportar o volume prescrito.</p> <p>as embalagens usadas para acondicionar sobremesas (ex. doces em pasta, flan, gelatina, cremes, arroz doce, manjar, dentre outros) e frutas fracionadas devem ser descartáveis, resistentes, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade aproximada de 100 g, em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>sopas, cremes, papas devem ser servidos em recipiente descartável, resistente, com tampa desacoplada, que permita vedação e capacidade de aproximadamente 500 ml em conformidade com a gramatura da porção contratual para o respectivo alimento.</p> <p>podendo ser das seguintes composições nutricionais especiais: hipossódica, laxativa, constipante, para diabetes, hipolipídica, hiperprotéica, dieta para insuficiência renal crônica (tratamento conservador irc-c), dieta para insuficiência renal crônica (tratamento dialítico irc-d), hepatopata, isenta de lactose, isenta de glúten e vegetariana.</p>					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

Primeiro item encontrado (por ordem crescente) antes de ser consolidado

2.261.336,40

9. FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

Ficará por conta da gestora abaixo relacionada e responsável pela sua respectiva secretaria ou setores a fiscalização e gerenciamento do contrato no que se refere a qualidade e regularidade da execução e vigência contratual, controle de saldo e consumo: Sra. PATRICIA CRISTINA LOPES CARNEIRO, Órgão: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, auxiliada pelas colaboradoras do SETOR DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA do HOSPITAL MUNICIPAL e PRONTO SOCORRO MUNICIPAL Sras. MARIANA MARTINS DA COSTA, CPF: 120.371.627-31, Nutricionista Responsável Técnica, auxiliada por ISABELLA FIGUEIREDO DA SILVA MORAIS CPF: 091.504.906-64, Nutricionista Clínica.



10. PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

Duração de 365 Dias.

11. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade. Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas nesta licitação, erros ou atrasos no fornecimento e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá isolada ou cumulativamente, garantida a prévia defesa, aplicar à adjudicatária as seguintes penalidades:

- Advertência.
- Multa de 1% (um por cento) ao dia sobre o valor global do contrato ou pela recusa no fornecimento de materiais, até o limite de 20 (vinte) dias, o que ensejará a rescisão do contrato ou cancelamento da autorização.
- Multa de 10% (dez por cento) do valor do fornecimento do material caso a adjudicatária não cumpra as obrigações assumidas, incluindo-se os prazos estabelecidos no item 15.5 deste edital, salvo por motivo de força maior reconhecido pela Administração.
- As multas referidas neste item poderão ser descontadas no pagamento, ou cobrada judicialmente.

Extrema, 04 de outubro de 2023.

PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR

Pregoeiro

Decreto nº 3.087 de 04 de janeiro de 2017

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

À

Prefeitura Municipal de Extrema

Departamento de Licitação

Propomos a execução do objeto, conforme quadro a seguir e processo licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 126/2023.

Item

Item	Lote	Especificação	Marca	Unidade	Quantidade	Valor unitário	Valor Total
------	------	---------------	-------	---------	------------	----------------	-------------

O preço contido nesta proposta inclui todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto constante no edital e anexos, do processo licitatório na modalidade Pregão Presencial nº 126/2023.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

DADOS DA EMPRESA PROPONENTE:	
Razão Social:	CNPJ sob nº:
Endereço Completo:	Fax:
Telefone:	E-mail:
Dados Bancários:	
Inscrição Estadual nº:	
Inscrição Municipal nº:	

Local e data.

Empresa Proponente
Representante legal da empresa

ANEXO III - MODELO DE TERMO DE CREDENCIAMENTO

NOME/RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

Através da presente, credenciamos o (a) Senhor (a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e CPF nº _____ a participar da licitação Pregão Presencial nº 126/2023, instaurado pelo Município de Extrema/MG, na qualidade de representante legal e/ou interessado, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da pessoa jurídica _____, bem como formular lances verbais, recorrer e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local e data:

Assinatura do dirigente da empresa ou do interessado
Nome e qualificação do dirigente da empresa ou interessado

ANEXO IV - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. <TERMO CONTRATO NUMERO>/<TERMO CONTRATO ANO>

Aos <TERMO_CONTRATO_DATA_ASSINATURA_EXTENSO>, o MUNICÍPIO DE EXTREMA, Estado de Minas Gerais, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto nº 1.624, Bairro Ponte Nova, Extrema - MG., devidamente inscrita no C.N.P.J./MF, sob o nº 18.677.591/0001-00, neste ato representado, na forma de sua Lei Orgânica, pelo Ordenador de Despesas do Município, nomeado pelo Decreto nº 3.138 de 08 de março de 2017, Art. 2º, inciso I, Sr. Tailon Alexandre de Camargo, Servidor Público Efetivo, CPF 760.649.566-15, Carteira de Identidade MG-4.670.665 - SSP - MG, endereço administrativo, Av. Del. Waldemar Gomes Pinto nº 1624 - Bairro Ponte Nova - Extrema - MG - CEP: 37640-000, a seguir denominada simplesmente ÓRGÃO GERENCIADOR, institui a presente Ata de Registro de Preços (ARP), decorrente da licitação na modalidade Pregão Presencial nº 000126/2023 da Prefeitura Municipal de Extrema, cujo refere-se CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM REFEIÇÕES EM SISTEMA COOK-CHILL, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE EXTREMA, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93, segundo as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços estabelece as cláusulas e condições gerais para à CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR COM REFEIÇÕES EM SISTEMA COOK-CHILL, PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES NO COMPLEXO HOSPITALAR MUNICIPAL DE EXTREMA

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS ÓRGÃOS INTEGRANTES

Integra a presente ARP a PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA, localizada na Av. Delegado Waldemar Gomes Pinto nº 1.624, Bairro Ponte Nova, em Extrema - MG, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR;

Parágrafo único - qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal poderá solicitar a utilização da presente ARP, independentemente da participação ou não na licitação em epígrafe.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

O ÓRGÃO GERENCIADOR, através da Seção de Licitação e Contratos, obriga-se a:

- a) gerenciar a presente ARP, indicando, sempre que solicitado, os nomes dos fornecedores, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações dos materiais registrados, observada a ordem de classificação indicada na licitação;
- b) convocar os particulares via telefone ou e-mail, para assinatura da ARP e retirada da nota de empenho;
- c) observar para que, durante a vigência da presente ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos;
- d) conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado, e de aplicação de penalidades;

- e) realizar, quando necessário, prévia reunião com os licitantes objetivando a familiarização das peculiaridades do Sistema de Registro de Preços;
- f) consultar os fornecedores registrados (observada a ordem de classificação) quanto ao interesse em fornecimento do (s) material registrado a outro (s) órgão(aos) da Administração Pública que externe(m) a intenção de utilizar a presente ARP;
- g) comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente ARP;
- h) coordenar a qualificação mínima dos respectivos gestores dos órgãos participantes;
- i) acompanhar e fiscalizar o cumprimento das condições ajustadas no edital da licitação, na presente ARP.

CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO PARTICIPANTE E NÃO PARTICIPANTE
O ÓRGÃO PARTICIPANTE e o ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE, através de gestor próprio indicado, obrigam-se a:

- a) tomar conhecimento da presente ARP, inclusive às respectivas alterações, para fins de utilização de forma correta da mesma;
- b) consultar, previamente, o ÓRGÃO GERENCIADOR objetivando a obtenção das informações necessárias à aquisição pretendida;
- c) verificar a conformidade das condições registradas na presente ARP junto ao mercado local, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR, eventuais desvantagens verificadas;
- d) encaminhar ao ÓRGÃO GERENCIADOR a respectiva nota de empenho;
- e) enviar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- f) acompanhar e fiscalizar o fiel cumprimento das obrigações contidas no edital da licitação e na presente ARP, informando ao ÓRGÃO GERENCIADOR qualquer irregularidade ou inadimplemento do particular.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR
O FORNECEDOR obriga-se a:

- a) assinar a ARP, retirar a respectiva nota de empenho e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação, no que couber;
- b) informar, no prazo máximo de 01 (um) dia, quanto à aceitação ou não do fornecimento a outro órgão da Administração Pública (não participante) que venha a manifestar o interesse de utilizar a presente ARP;
- c) realizar o (s) fornecimento do material registrado (s) solicitado (s) nos prazos estabelecidos e conforme autorização de fornecimento, conforme solicitado no edital;
- d) Realizar fornecimento do material registrado conforme especificações e preços registrados na presente ARP;
- e) Realizar o (s) fornecimento do material registrado (s) solicitado (s) no respectivo endereço do órgão participante ou não participante da presente ARP, sem nenhum ônus adicional ao Município de Extrema;
- f) providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pelo ÓRGÃO GERENCIADOR referentes às condições firmadas na presente ARP;
- g) fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- h) prover condições que possibilitem o atendimento das condições firmadas a partir da data da assinatura da presente ARP;
- i) ressarcir os eventuais prejuízos causados ao órgão gerenciador e participante (s) e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP;

- j) pagar, pontualmente, o (s) fornecedor (es) e cumprir com as obrigações fiscais, relativos ao(s) material(ais) entregue(s), com base na presente ARP, exonerando a Administração Pública de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento;
- i) cumprir com as condicionantes de entrega estabelecidas conforme item 15.5 do edital;

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de até 12 (doze) meses, a contar da data da sua assinatura, vigorando até o dia <TERMO_CONTRATO_DATA_VIGENCIA_FINAL>.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

Os preços, as quantidades, o(s) fornecedor (es) e as especificações do(s) serviço(s) registrados nesta Ata encontram-se indicados nos quadros abaixo, observando-se a ordem de classificação obtida no certame licitatório:

EMPRESA:<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_NOME>

CNPJ:<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_CPF_CNPJ>FONE/FAX:

<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_TELEFONE>

END.:<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_ENDERECO>

EMAIL:

<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_EMAIL>

ITEM:<TERMO_CONTRATO_ITENS_NOME>

CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, em até 20 (vinte) dias úteis condicionado à entrega do objeto. Para tanto, o FORNECEDOR deverá apresentar Nota Fiscal/Fatura à qual deverá ser atestada pelo (a) setor de compras, ou outro servidor formalmente designado;

Parágrafo primeiro - o pagamento só se efetivará depois de confirmada a situação de regularidade fiscal para com a seguridade social (INSS), com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e com a Fazenda Federal através da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

Parágrafo segundo - o pagamento será condicionado ao cumprimento das obrigações fixadas na presente ARP.

As Notas Fiscais deverão ser enviadas para os seguintes e-mails:

compraslicit@extrema.mg.gov.br

CLÁUSULA NONA - DA CONDIÇÃO ESPECÍFICA

A existência desta Ata de Registro de Preços não obriga o ÓRGÃO GERENCIADOR, nem o ÓRGÃO PARTICIPANTE, se for o caso, a firmar as futuras aquisições, sendo-lhe facultada a realização de procedimento específico para determinada contratação, assegurado ao particular cujo preço foi registrado, em caso de igualdade de condições, a preferência.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA PUBLICIDADE

Os preços, os quantitativos, o(s) fornecedor (es) e as especificações resumidos(s) do objeto, como também as possíveis alterações da presente ARP, serão publicadas no Diário Oficial do Município, na forma de extrato, em conformidade com o disposto no parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA REVISÃO DE PREÇOS

A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei 8.666/93;

Parágrafo único - a qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ocorrido no mercado, ou de fato novo que eleve o seu custo, cabendo ao ÓRGÃO GERENCIADOR promover as necessárias negociações junto aos fornecedores para negociar o novo valor compatível ao mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O FORNECEDOR terá seu registro cancelado nos seguintes casos: I - Por iniciativa da Administração, quando:

- a) não cumprir as exigências do instrumento convocatório da licitação supracitada e as condições da presente ARP;
- b) recusarem-se a retirar a nota de empenho no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração;
- c) der causa à rescisão administrativa decorrente desta ARP;
- d) em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial relativa ao presente Registro de Preços;
- e) não manutenção das condições de habilitação e compatibilidade;
- f) não aceitar a redução dos preços registrados, nas hipóteses previstas na legislação;
- g) em razões de interesse público, devidamente justificadas.

II - Por iniciativa do próprio FORNECEDOR, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas neste Registro de Preços, tendo em vista fato superveniente, aceito pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, que comprovadamente venha a comprometer a perfeita execução contratual;

Parágrafo único - o cancelamento de registro, assegurados o contraditório e a ampla defesa, deverá ser formalizado mediante competente processo administrativo com despacho fundamentado do Prefeito Municipal, gestor do ÓRGÃO GERENCIADOR.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

Em casos de inexecução parcial ou total das condições pactuadas na presente ata, garantida a prévia defesa e o contraditório, ficará o particular sujeito às penalidades constantes no capítulo 17 deste edital, sem excluir outras penalidades de natureza distintas que poderão ser aplicadas cumulativamente.

Parágrafo único - os valores resultantes da aplicação de multas serão cobrados pela via administrativa, devendo ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data de recebimento da comunicação, ou, se não atendido, judicialmente, pelo rito e com os encargos da execução fiscal, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA DOCUMENTAÇÃO

A presente Ata de Registro de Preços vincula-se às disposições contidas nos documentos a seguir especificados, cujos teores são conhecidos e acatados pelas partes:

- a) Edital do Pregão Presencial nº 126/2023 e anexos;
- b) Proposta Comercial da (s) FORNECEDORA(S).



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

Para dirimir as questões decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, fica eleito o foro da Comarca de Extrema - MG., com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Nada mais havendo a tratar eu PAULO ROBERTO DA SILVA JUNIOR, lavrei a presente Ata de Registro de Preços que lida e achada conforme vai assinada pelo ÓRGÃO GERENCIADOR e pelo(s) particular (es) fornecedor (es).

Tailon Alexand de Carmargo
Ordenador de Despesas

<TERMO_CONTRATO_FORNECEDOR_NOME>

ANEXO V - MODELO DE ATESTADO DE CAPACITAÇÃO

Atestamos para fins de participação em licitações, a quem possa interessar, que a empresa, CNPJ....., localizada à Rua.....nº.....bairro....., neste município, já forneceu **(descrever o objeto fornecido suficientemente detalhado, para permitir a caracterização das atividades desenvolvidas, objeto do edital)**, de forma satisfatória, atendendo as especificações exigidas, onde cumpriu com todos os compromissos assumidos, inclusive, quanto ao prazo e à qualidade dos materiais e/ou serviços fornecidos, e que até esta data não consta em nossos Registros, nenhum ato que macule ou desabone sua idoneidade, motivo pelo qual está apto a se candidatar à execução do objeto do presente certame.

Local e data

Nome da empresa/CNPJ

Nome e Assinatura do Representante

OBS: O MODELO DE ATESTADO DISPONIBILIZADO PELO MUNICÍPIO, É UM DOCUMENTO SUGESTIVO, PODENDO A SUA FORMATAÇÃO SER ALTERADA PELO EMITENTE, DESDE QUE AS INFORMAÇÕES CONSTANTES ATENDAM AS EXIGÊNCIAS DO EDITAL

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÕES

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 323/2023

PREGÃO PRESENCIAL Nº 126/2023

À

À PREFEITURA MUNICIPAL DE EXTREMA - MG COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

(Nome da Empresa) -----, CNPJ n. -----,
sediada na Rua -----, n. -----, bairro, -----
-, CEP----- Município -----, por seu representante legal abaixo
assinado para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei n.º 10.520, de 17 de
julho de 2002, que:

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Assinalar SOMENTE UM dos campos abaixo, conforme se enquadre:

() na condição de Ltda/SA cumpre plenamente os requisitos de habilitação
referentes à licitação em epígrafe.

() na condição de microempresa/empresa de pequeno porte cumpre plenamente
os requisitos de habilitação referentes à licitação em epígrafe.

() na condição de microempresa/empresa de pequeno porte, encontra-se em
situação regular de habilitação referente à licitação em epígrafe, ressalvada a
existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal, comprometendo-se
a promover a sua regularização caso se sagre vencedora do certame.

DECLARAÇÃO MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARA que é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do
enquadramento previsto na Lei Complementar nº. 123/2006, de 14 de dezembro de
2006, cujo termos declaro conhecer na íntegra, e está apta, portanto, a exercer o
direito de preferência como critério de desempate no certame em epígrafe.

1. Auferiu, no ano calendário corrente, receita bruta inferior a R\$ 4.800.000,00
(quatro milhões e oitocentos mil reais);

2. Que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º do Art. 3º da LC
123/2006.



DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS LEGAIS

Não possui em seu quadro de pessoal empregados(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz*, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, art. 27, da Lei 8666/1993, com redação determinada pela Lei nº 9.854/1999.

Não possui servidores públicos do Poder Executivo Municipal de Extrema em seu quadro societário ou quadro de funcionários exercendo funções técnicas, comerciais, de gerência, administração ou tomada de decisão, (inciso III, do art. 9º da Lei 8666/93 e inciso X do artigo 144 da Lei Complementar nº 04/90).

Local e data

Nome e Assinatura do representante legal

Carimbo de CNPJ da empresa:

**ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER APRESENTADA NA
FASE DE CREDENCIAMENTO**

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISITA TÉCNICA

_____(nome), inscrito(a) no CPF / CNPJ sob o n.º _____, referindo-se ao disposto no art. 30, inciso III, da Lei nº 8.666/1993, **declara** que tomou conhecimento de todas as informações para o cumprimento das obrigações relacionadas ao objeto da prestação de serviços de que o Edital acima indicado e de que os seus Anexos tratam.

_____, ____ de _____ de ____

Assinatura e Nome

(no caso de se tratar de representante legal do(a) requerente, complementarmente indicar: Por Procuração / Sócio Gerente / Sócio /)