



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Parintins
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos

EDITAL Nº 10/2023

Processo nº 25040.000507/2022-31

CONTRATANTE (257030)

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA - PARINTINS

OBJETO

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS ACONDICIONADAS EM MARMITEX, SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, DESTINADAS A PACIENTES INDÍGENAS E SEUS ACOMPANHANTES ALOJADOS NA CASAI NHAMUNDÁ.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

DIA 02/08/2023 ÀS 10H30 (HORÁRIO DE BRASÍLIA)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

MENOR PREÇO GLOBAL

MODO DE DISPUTA:

ABERTO

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SUMÁRIO

1. [DO OBJETO](#)
2. [DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO](#)
3. [DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO](#)
4. [DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA](#)
5. [DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES](#)
6. [DA FASE DE JULGAMENTO](#)
7. [DA FASE DE HABILITAÇÃO](#)
8. [DOS RECURSOS](#)
9. [DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES](#)
10. [DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO](#)
11. [DAS DISPOSIÇÕES GERAIS](#)

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA - PARINTINS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2023

(Processo Administrativo nº 25040.000507/2022-31)

Torna-se público que o Distrito Sanitário Especial Indígena Parintins, por meio do Serviço de Contratação de Recursos Logísticos, sediado na Rua Silva Campos, 1433, Centro, Parintins/AM, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex, sem dedicação exclusiva de mão de obra, destinadas a pacientes indígenas e seus acompanhantes alojados na Casai Nhamundá, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 05 (cinco) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP - Brasil.

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

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

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

2.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

2.5.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

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

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

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

2.5.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.5.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.5.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

2.9. O disposto nos itens 2.7.2 e 2.7.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do

projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.2. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.12.1 deste Edital.

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

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

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

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

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

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

3.5. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento

favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

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

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

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

3.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

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

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

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

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

desconexão.

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. valor unitário, mensal e anual do grupo;

4.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

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

4.9.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 4.9.

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

superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do grupo.

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

5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 5% (cinco por cento).

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

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

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

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

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

5.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), regulamentada pelo [Decreto nº 8.538, de 2015](#).

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

5.19.2. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

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

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

5.20.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

5.20.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.20.2.2. empresas brasileiras;

5.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

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

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

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

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

5.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

a) SICAF;

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

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

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

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).

6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).

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

6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5.1 e 3.6 deste edital.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. conter vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de

Referência;

6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

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

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

6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.9. Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

6.9.2. No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.3. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

6.11.1. Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

6.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

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

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

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

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

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

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

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

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

7.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.2.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no [Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016](#), ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.3. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-

financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou pelo endereço eletrônico: selog.dseipin@gmail.com e dseipar.sesai@saude.gov.br.

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

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

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

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

7.9. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.9.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. ([IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º](#)).

7.10. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. ([IN nº 3/2018, art. 7º, caput](#)).

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

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

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

7.11.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no [§ 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de](#)

2022.

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

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

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

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

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

7.13.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

7.15. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

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

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

7.18. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

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

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

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

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico selog.dseipin@gmail.com e dseipar.sesai@saude.gov.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

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

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.1.5. fraudar a licitação

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

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes e-mails: selog.dseipin@gmail.com e dseipar.sesai@saude.gov.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

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

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

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

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

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

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

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

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereços eletrônicos selog.dseipin@gmail.com ou dseipar.sesai@saude.gov.br.

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

- 11.11.2. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar
- 11.11.3. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato
- 11.11.4. ANEXO III – Instrumento de Medição de Resultado

Parintins/AM, 17 de julho de 2023.

MECIAS PEREIRA BATISTA JUNIOR
Coordenador Distrital de Saúde Indígena
Portaria GM/MS nº 481 de 12 de abril de 2023



Documento assinado eletronicamente por **Mecias Pereira Batista Junior, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 17/07/2023, às 16:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0034792007** e o código CRC **FAA639C0**.

Referência: Processo nº 25040.000507/2022-31

SEI nº 0034792007

Termo de Referência 3/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2023	257030-DIST. SANIT. ESP. INDIGENA PARINTINS	THIAGO AUGUSTO VILAS BOAS SILVA	01/06/2023 12:09 (v 5.0)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados; 57/2022	25040.000507/2022-31	

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex, sem dedicação exclusiva de mão de obra, destinadas a pacientes indígenas e seus acompanhantes alojados na Casai de Nhamundá/AM, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 1						
Item	Descrição	Catser	Unidade	Qtd / dia	Qtd / mês	Qtd / ano
1	Desjejum	3697	Refeição	25	750	9.000
2	Almoço	3697	Refeição	25	750	9.000
3	Lanche	3697	Refeição	25	750	9.000
4	Jantar	3697	Refeição	25	750	9.000
5	Ceia	3697	Refeição	25	750	9.000

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3 O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contado da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 (dez) anos na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que os serviços a serem contratados são essenciais para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.5 A prorrogação contratual deverá ser acompanhada de informações sobre o cumprimento da obrigação do alcance da reserva do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do que trata o Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, pela empresa contratada.

1.6 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2 O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394544000185-0-000047/2023

II) Data de publicação no PNCP: 14/02/2023

III) Id do item no PCA: 325

IV) Classe/Grupo: 632 - serviço de fornecimento de comida

V) Identificador da Futura Contratação: 25703-57/2022

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.2 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.3. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.4 Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água, que utilizem a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;

4.1.5 Utilizar produtos para limpeza e higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal com registro na ANVISA e atender a legislação vigente;

4.1.6 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.7 Respeitar as Normas Brasileiras - NBR, publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

4.1.8 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

4.1.9 A contratada deverá observar a separação seletiva do lixo, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso, inclusive com instalação de cestos de coleta de lixo com as seguintes cores e destinação:

I - Azul para papel;

II - Amarelo para metais e latas;

III - Verde para vidros;

IV - Vermelho para plásticos; e

V - Marrom para resíduos orgânicos.

Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

~~4.2 Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: (...)~~

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

~~4.3 Diante das conclusões extraídas do processo n. _____, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:~~

Da exigência de carta solidariedade

~~4.4 Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.5 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratual

4.6 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5% do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.6.1 A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 10 dias após a assinatura do contrato.

4.6.2 No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.6.3 O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

4.6.4 O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

Vistoria

~~4.7 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das horas às horas.~~

~~4.7.1 Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.~~

~~4.7.2 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.~~

~~4.7.3 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.~~

Destinação de recursos ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)

Em atendimento ao Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, as licitantes deverão destinar pelo menos 30% (trinta por cento) dos total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, priorizando a produção dos povos indígenas.

As licitantes deverão comprovar semestralmente através de recibos, notas fiscais ou documento equivalente, o percentual alcançado para cumprimento do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, utilizando a seguinte fórmula para cálculo:

$$Alcance(\%) = \frac{DispendioPAA}{DispendioTotal} * 100$$

O procedimento de prorrogação contratual deverá ser acompanhado de informações sobre o cumprimento da obrigação do alcance da reserva do PAA pela empresa contratada.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**Condições de execução**

5.1 A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 A execução do serviço será iniciada a partir da assinatura do contrato.

5.1.2 O serviço deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

5.1.3 O serviço de preparo das refeições deverá ser integralmente executado nas dependências da empresa contratada e transportadas em recipientes adequados, conforme legislação vigente até a Casa de Saúde Indígena de Nhamundá.

5.1.4 Ressalta-se que é de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionário para o serviço de distribuição de todas as refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes alojados nas Casas de Saúde Indígena.

5.1.5 As atividades envolvem manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilização de todos os profissionais necessários para a execução do serviço, sem exclusividade de mão de obra.

5.1.6 Deverão ser fornecidos ao longo do dia, 03 (três) grandes refeições (café da manhã, almoço e jantar), lanches saudáveis e ceia a fim de promover distribuição equilibrada das calorias ao longo do dia, evitando que se concentrem apenas nas principais refeições (café da manhã, almoço e jantar).

5.1.7 Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a conveniência da Administração, mediante comunicação oficial a CONTRATADA.

5.1.8 A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios, previamente apresentados e aprovados pelo setor de nutrição da CASAI;
- Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;

- Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;
- Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs em conformidade com o disposto na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a pacientes e funcionários, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;
- Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;
- Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Manipulação, preparo, transporte e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

5.1.9 As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeição	Início	Término
Desjejum	7h	9h
Almoço	11h	13h
Lanche	15h	16h
Jantar	18h	19h
Ceia	21h	22h

5.1.10 Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia a CONTRATADA.

5.1.11 A contratada deverá fornecer refeição aos pacientes e acompanhantes que receberem alta das Casai, estando estes com programação de retorno para sua aldeia de origem.

5.1.12 A refeição a que se refere ao subitem anterior deverá estar de acordo com uma das cinco refeições previstas no contrato, devendo ser acondicionada em embalagem adequada para viagem, a qual será faturada conforme tipo de refeição fornecida.

5.1.13 As refeições deverão apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

5.1.14 Para a execução dos serviços, a CONTRATADA disponibilizará de responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários pré-determinados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.1.15 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macro nutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

5.1.16 As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI;

5.1.17 O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE mensalmente, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

5.1.18 As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 05 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

5.1.19 No mínimo 1 (uma) vez por semestre, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório as expensas da CONTRATADA. Sendo detectada contaminação e, comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

5.1.20 Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.

5.1.21 As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. Ocorrendo infecção / intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

5.1.22 A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano. A CASAI poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA;

5.1.23 Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes;

5.1.24 As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual – EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

5.1.25 A distribuição das refeições deve ser feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

5.1.26 O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

5.1.27 Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária;

5.1.28 Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável.

Preparo das alimentações:

5.1.29 A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

5.1.30 É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

5.1.31 Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

5.1.32 Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

5.1.33 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

Do armazenamento:

5.1.34 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

5.1.35 O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Do preparo da alimentação:

5.1.36 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

5.1.37 Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

5.1.38 O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos;

5.1.39 Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

5.1.40 Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

5.1.41 A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

5.1.42 Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

5.1.43 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

5.1.44 A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

Do transporte e distribuição das refeições:

5.1.45 O transporte das refeições das dependências da CONTRATADA até as Casais, bem como sua distribuição, será de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.46 Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;

5.1.47 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

5.1.48 Os recipientes (descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

5.1.49 As refeições devem ser servidas em embalagem marmitex de isopor, devendo ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit de talheres descartáveis resistentes, de primeira qualidade (colher, faca e garfo);

Da higienização dos equipamentos e utensílios:

5.1.50 A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.51 O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, à custa da CONTRATADA utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

5.1.52 Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

Dos gêneros e insumos:

5.1.53 Assegurar abastecimento das Casais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

5.1.54 Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

5.1.55 Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros;

Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

5.1.56 Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

5.1.57 Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

5.1.58 Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento; Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

5.1.59 Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

5.1.60 Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

5.1.61 Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

5.1.62 Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

c) Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

5.1.63 Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

5.1.64 Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

5.1.65 Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

5.1.66 Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

5.1.67 Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

5.1.68 Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

5.1.69 Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

5.1.70 Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

5.1.71 Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

5.1.72 Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

5.1.73 As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

5.1.74 Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Dos equipamentos:

5.1.75 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto.

5.1.76 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repeti das operações de limpeza e desinfecção.

5.1.77 Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

5.1.78 As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Do pessoal:

5.1.79 Manter profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

5.1.80 A CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, de acordo com orientação da CONTRATANTE. É necessário que a CONTRATADA também tenha um banco reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata;

5.1.81 É responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo, transporte e distribuição das refeições junto às Casais; adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

Da higiene pessoal:

5.1.82 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

Da higienização das instalações:

5.1.83 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies;

5.1.84 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.1.85 Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca das mesmas sempre que necessário; A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

5.1.86 Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços;

Das especificações das refeições:

5.1.87 São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, a Casai poderá solicitar a inclusão /alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na Casai.

Sobre as refeições:

5.1.88 Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

"Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados;

Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação;

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias;

Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados;

Evite alimentos ultraprocessados."

5.1.89 Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo levá-las à morte (Brasil, 2008). Neste sentido, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela Casai;

5.1.90 Quanto à ingestão calórica para gestantes, o Institute of Medicine (IOM, 2002) recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 kcal/dia para o 2º trimestre e 452 kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO, 2008).

5.1.91 Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850 ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 Kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 Kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 Kcal o que corresponde a 550 Kcal por dia (MARTINS, 1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

5.1.92 Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão se compostas por:

- Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batata baroa (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.
- Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.
- Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

5.1.93 O desjejum deverá constar de:

a) Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito / costume da população atendida; e

b) 01 (um) porção de proteína: queijo com baixo teor de gordura e sódio (15-30g: varia de acordo com o tipo do queijo) ou ovo de galinha (01 unidade); e

c) 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou

d) 01 (um) beiju/tapioca ou

e) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

f) 01 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou

g) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curral ou mugunzá; e

h) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

5.1.94 O lanche deverá constar de:

- a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito/costume da população atendida ou 01 porção (250 ml) de chá (variado) e
- b) 01 (um) beiju/tapioca; ou
- c) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou
- d) 01 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou
- e) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou
- f) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curral ou mugunzá; e
- g) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

5.1.95 A ceia deverá constar de:

- a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito /costume da população atendida; ou 01 porção (250 ml) de chá (variado); e
- b) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou curral ou mugunzá; ou
- c) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou
- d) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

5.1.96 O almoço e o jantar deverão constar de:

- a) Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína) devendo 200g (para carnes sem osso) ou 300g (para carnes com osso)

Carne Bovina

– Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

Assados – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados – Carne tipo: Contra filé;

Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife – Carne tipo: Contra filé ou Alcatra;

Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;

Cubos ou Iscas – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;

Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;

Espeto – Carne tipo: Contra filé.

Carne suína

– Será servida apenas para coletividade sadia. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, ou qualquer outra substância que comprometa a qualidade da mesma, conforme relação abaixo:

Assados – carne tipo: Lombo ou pernil ou bisteca;

Grelhados – carne tipo: Lombo ou pernil.

Aves - Frango

Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

Espeto – Tipo: Peito, sem pele;

File grelhado – Tipo: Peito, sem pele;

Iscas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados - Peixes

– Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Ensopado (em posta) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu;

Empanado (filé) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pirarucu e pescada;

Grelhado – Peixe Tipo: pirarucu e pescada;

Assado – Peixe Tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã.

Vísceras

– Deverão ser servidos apenas para coletividade sadia, sempre de primeira qualidade, totalmente isento de nervuras e aparas, conforme relação abaixo:

Grelhado – Tipo: fígado (bife ou iscas).

b) 02 (duas) guarnições (150g) comuns aos pratos principais (macarrão, ou batata cozida, ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e/ou farofa e/ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes/hábitos alimentares);

c) 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parbolizado;

d) 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

e) 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

f) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

g) Caldo de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar);

h) Líquidos: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Manga, caju, goiaba, maracujá, acerola, abacaxi, graviola, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml);

i) Farinha da região todos os dias no almoço e jantar.

Considerações em relação às refeições:

5.1.97 Quanto ao fornecimento de alimentação modificada quanto a consistência (branda, pastosa, líquida, líquida-pastosa), ou com a supressão de algum ingrediente como sal e/ou açúcar e/ou gordura, a solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da Casai ou prescrição médica ou de nutricionista à CONTRATANTE;

5.1.98 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte usuários da Casai;

5.1.99 O tipo de cocção das proteínas (assado de brasa, assado de forno, guisado e cozido) deve ser variado, sendo obrigatório o fornecimento de assados de brasa, no mínimo, cinco vezes na semana;

5.1.100 Especificamente para o jantar o fornecimento de ensopados (como sopas de carne com legumes ou canja de galinha) serão admitidos, no máximo, três vezes por semana.

5.1.101 Deverão ser planejados cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia das mães, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado à CONTRATADA;

5.1.102 Deverão ser previstas refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. A solicitação será feita previamente mediante autorização da Chefia da Casai ou nutricionista da CONTRATANTE;

5.1.103 A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle;

5.1.104 Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

5.1.105 O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

5.1.106 Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) -18 °C com tolerância até -15 °C; Produtos industrializados temperatura registrada na embalagem.

5.1.107 A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos;

5.1.108 Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso às dependências da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável, mesmo sem prévio aviso.

Local da prestação dos serviços

5.2 O serviço de preparo das refeições deverá ser integralmente executado nas dependências da empresa contratada e transportadas em recipientes adequados, conforme legislação vigente até a Casa de Saúde Indígena de Nhamundá, no seguinte endereço:

Unidade	Endereço	Município/UF
Casai Nhamundá	Rua Parintins, 19, Centro, CEP: 69.140-000	Nhamundá/AM

Materiais a serem disponibilizados

5.3 Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, ~~nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas~~, promovendo sua substituição quando necessário.

5.3.1 A Contratada deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas com observância das recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação específica, instalando-os e em quantidade compatível para boa execução dos serviços;

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.4.1 A empresa interessada em participar da licitação deverá estar ciente de que os quantitativos de refeições não são fixos, tendo em vista que trata-se de prestação de serviço sob demanda;

5.4.2 No valor da proposta deverão estar inclusos todos os custos com salários, impostos, fretes, custos indiretos, lucros e quaisquer outros que incidam ou venham incidir sobre o objeto;

5.4.3 O município onde os serviços serão prestados está localizado no interior do estado do Amazonas, em região cujo acesso somente é possível por via aérea ou fluvial, apresentando relevante complexidade logística, visto que é uma ilha e não está interligado por via terrestre com regiões metropolitanas.

~~Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)~~

~~5.5 O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).~~

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1 O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.7.5 O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.7.6 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.8 O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

6.9 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.9.2 O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.9.3 O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.10 O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

6.11 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.12 O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.13 O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

6.13.1 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo III, **OU** outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços **OU o disposto neste item.**

7.1.1 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1 não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2 deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3 deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2 A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1 unidade de medida para faturamento e mensuração do resultado;

7.3.2 produtividade de referência ou critérios de qualidade para a execução contratual;

7.3.3 indicadores mínimos de desempenho para aceitação do serviço ou eventual glosa.

Do recebimento

7.4 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5(cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

7.4.1 O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4.2 O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.4.3 O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022)

7.4.4 O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.5 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.5.1 O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.5.2 A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.5.3 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.5.4 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.6 Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.7 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.7.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.7.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.7.3 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.7.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.7.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

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

7.9 Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

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

Liquidação

7.11 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.11.1 O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.13 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.14 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.15 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.16 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

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

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

7.19 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.20 O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.21 No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.22 O pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

~~7.26 A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~

~~7.27 O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~

~~7.28 Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação de pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~

~~7.28.1 R\$ (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~

~~7.28.2 (...)~~

~~7.29 Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~

~~7.29.1 No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.~~

~~7.29.2 O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~

~~7.30 A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~

~~7.31 O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (...) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idêneo).~~

~~7.32 A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~

~~7.33 O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~

~~7.33.1 comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~

~~7.33.2 prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~

~~7.34 O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~

Cessão de crédito

7.35 É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.35.1 As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.36 A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.37 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.38 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.39 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

8.2 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.3 **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4 **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

8.9 **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.10 **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.11 **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

~~8.12 **Ato de autorização** para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

8.13 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.14 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

(PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);

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

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

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

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

8.25 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo] de 10% do valor total estimado da contratação.

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

8.27 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

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

Qualificação Técnica

8.29 Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição em plena validade;

8.30 Apresentar em até 60 dias após assinatura do contrato Alvará de Funcionamento emitido pelo respectivo ente municipal referente ao local de prestação do serviço.

8.31 Apresentar em até 60 dias após assinatura do contrato Licença Sanitária, emitida pelo Departamento de Vigilância Sanitária Local.

8.32 Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.32.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.32.1.1 Deve estar em papel timbrado do órgão/empresa emissor(a);

8.32.1.2 Especificar dados completos da empresa ou do órgão emitente (razão social, CNPJ, endereço físico e eletrônico e telefone para contato);

8.32.1.3 Conter a assinatura (eletrônica ou física) e dados do responsável pela empresa ou órgão emitente;

8.32.1.4 Constar os dados da empresa atestada (razão social, CNPJ, endereço);

8.32.1.5 Informações sobre os produtos/serviços que a empresa forneceu/executou;

8.32.1.6 Quantidades, unidades de fornecimento, valores unitários e totais, período de vigência do contrato;

8.32.1.7 Declaração de que a empresa/órgão tomador(a) ficou satisfeita(o) com a entrega dos produtos ou execução do serviço.

8.32.2 Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação do serviço de fornecimento de refeições ou alimentação, ou nutrição, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade desse período ser ininterrupto;

8.32.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior;

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

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

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

8.33 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.33.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.33.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.33.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.33.4 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.33.5 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

8.33.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados,

com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

8.33.7 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I - Gestão/Unidade: 00001/257030;

II - Fonte de Recursos: 1444000000;

III - Programa de Trabalho: 173241;

IV - Elemento de Despesa: 339039;

10.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Estudo Técnico Preliminar 4/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 25040.000507/2022-31

2. Descrição da necessidade

A saúde da população Indígena exige um modelo diferenciado de serviço, voltado para proteção, promoção e recuperação da saúde. Sua efetivação ocorre através da rede de serviços disponibilizados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena e abarca uma série de serviços assistenciais que visam garantir aos usuários o direito de acesso aos serviços públicos de saúde no nível da atenção básica.

As Casas de Saúde Indígena - CASAI devem prestar serviços de apoio aos pacientes encaminhados para a rede do Sistema Único de Saúde (SUS). Entre outras atribuições, essas Casas de Saúde deverão estar em condições de receber, alojar e alimentar pacientes e acompanhantes.

Conforme o modelo de organização dos serviços de saúde indígena regulamentados pela PNASPI, as CASAI devem prestar serviços de apoio ao pacientes encaminhados a rede do Sistema Único de Saúde (SUS).

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN):

- A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (PNAN/MS, 2012).

Embora não sejam caracterizadas como ambientes hospitalares, as CASAI constituem-se no principal local de apoio e acolhimento para pacientes indígenas durante seu tratamento nos serviços de média e alta complexidade, razão pela qual espera-se que o fornecimento de refeições das CASAI considere o estado nutricional, fisiológico e clínico do paciente, visto que a alimentação possui papel co-terapêutico durante o processo de recuperação da saúde.

Ressalta-se ainda sobre a importância de basear a alimentação fornecida pelas Casais em alimentos *in natura* ou minimamente processados (obtidos diretamente de plantas e animais como frutas, legumes, verduras, raízes e tubérculos), conforme recomenda o Guia Alimentar para População Brasileira do Ministério da Saúde (2014).

De acordo com os princípios de uma alimentação saudável, todos os grupos de alimentos devem compor a dieta diária. A alimentação saudável deve fornecer água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais, os quais são insubstituíveis e indispensáveis ao bom funcionamento do organismo.

A diversidade dietética que fundamenta o conceito de alimentação saudável pressupõe que nenhum alimento específico ou grupo deles isoladamente, é suficiente para fornecer todos os nutrientes necessários a uma boa nutrição e consequente manutenção da saúde (Brasil, 2006).

A gestão da alimentação, envolve o atendimento a legislação e normas do Ministério da Saúde, que abrangem além dos aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários, a questão da cidadania, promovendo, ao longo do tempo, melhoria nos índices de desenvolvimento humano.

O presente objeto visa, portanto, a busca de eficácia e eficiência na gestão pública e, para gerir o serviço como exposto, faz-se necessário a contratação de empresa especializada que se responsabilize pela gestão global do serviço prestado, cabendo ao Distrito Sanitário Especial Indígena Parintins (DSEI/PIN) a fiscalização dos serviços.

Não há no quadro do DSEI Parintins servidores que possam realizar os serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação aos pacientes e acompanhantes indígenas nas CASAI. Logo, o serviço só pode ser oferecido através de execução indireta.

Atualmente, o serviço de fornecimento de refeições vem sendo oferecido pelas empresas LB Restaurantes, através do contrato nº 13/2022, e Floresta Empreendimentos, através do contrato nº 12/2022, os quais encerram sua vigência em 02/07/2023.

A empresa Floresta Empreendimentos não possui interesse na prorrogação contratual (0030506368).

Visando evitar a descontinuidade da prestação dos serviços de fornecimento de refeições na Casai Nhamundá a partir do mês de julho/2023 surge a necessidade de se instaurar procedimento licitatório para contratação de serviço de fornecimento de refeições.

Em caso de atrasos no atendimento da presente demanda, grandes são os riscos aos pacientes indígenas que dependem dos serviços de saúde ofertados pela CASAI uma vez que haverá interrupção do fornecimento de refeições, tornando inviável o atendimento dos usuários indígenas nestas unidades.

Os povos tradicionais, diferentemente do público cidadão, enfrentam grandes restrições para obter acesso aos serviços de saúde, principalmente por questões geográficas (já que moram longe dos centros urbanos) e culturais (considerando seus diferentes dialetos). Daí a importância dos serviços oferecidos pela CASAI que proporcionam abrigo aos indígenas aldeados, alimentação adequada, atendimentos básicos de enfermagem e disponibilidade de intérpretes nas suas línguas maternas, que fazem a interlocução entre os pacientes e profissionais de saúde sempre que necessário.

A referida contratação é fundamental ao atendimento dos pacientes e acompanhantes na medida em que provê a alimentação necessária ao seu público-alvo, garantindo acesso aos serviços públicos de saúde e possibilitando melhores condições de tratamento e recuperação dos usuários.

A ausência de cobertura contratual para fornecimento de refeições, além de usurpar direitos fundamentais dos usuários (como o acesso à saúde e o direito à vida), criam para a Administração Pública ambiente propício a uma série de problemas. No entanto, o maior deles reside em expor ao risco a vida e a saúde de pessoas sendo que a missão institucional do órgão está relacionado justamente à promoção e cuidado com a saúde para preservar o direito à vida.

Considerando que o encerramento da vigência do Contrato nº 12/2022 está previsto para 02/07/2023, urge a necessidade realizar procedimento licitatório ordinário para contratação de serviço de fornecimento de refeições visando **evitar a descontinuidade do atendimento na CASAI Nhamundá após o término do contrato**, uma vez que de acordo com o Ofício nº 2227/2021/SESAI /GAB/SESAI/MS foi restituída autonomia dos DSEI para realização das contratações do referido serviço.

Portanto, a deflagração do procedimento licitatório é necessária para garantir o adequado acolhimento e assistência aos indígenas referenciados à Rede de Serviços do SUS para realização de ações complementares de saúde, bem como para evitar a descontinuidade dos serviços prestados pelo Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS) e pelo Sistema Único de Saúde.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Atenção a Saúde Indígena - DIASI	Evaldo Batista Leite

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Empresas cujo ramo de atividade principal (Código e Descrição da Atividade Econômica Principal) seja compatível com o objeto, e que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

As licitantes ficarão obrigadas a apresentarem atestado(s) de capacidade técnica, compatível com o objeto da licitação, no percentual mínimo de 50% dos quantitativos estimados para o almoço e jantar de cada grupo, por ser estes itens os mais relevantes, conforme disposto no inciso VI, § 2º do artigo 67 da Lei nº 14.133/21;

O atestado deverá conter: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante; identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome, cargo, telefone e e-mail do contratante;

Declaração formal de disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

Alvará da Vigilância Sanitária competente (Município ou Estado) da sede da licitante;

Em atendimento ao Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, as licitantes deverão destinar pelo menos 30% (trinta por cento) dos total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP.

Cumprimento rigoroso das legislações pertinentes ao fornecimento de alimentação por meio de prestação de serviços, em especial as Boas Práticas de Fabricação Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, ANVISA;

Trata-se de prestação de serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra, visto que não há alocação contínua de empregado nas dependências da Casai. O quantitativo preparado de cada refeição dependerá da quantidade de pacientes referenciados e acompanhantes na Casai, sendo que o pagamento será feito de acordo com a quantidade de refeições executadas.

Salienta-se que a exigência de mão de obra exclusiva somente se justificaria, se fosse necessário manter equipe a disposição para o preparo de refeições a qualquer horário do dia, o que não é o caso.

O fato da Casai ofertar cinco refeições diárias não é fator preponderante para tornar o serviço com oferta de mão de obra exclusiva, pois as refeições possuem horário determinado e em seus intervalos a CASAI não demandará nenhuma refeição extraordinária.

É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da apresentação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental previstas no termo de referência e na Instrução Normativa SLTI nº 01 de 19 de janeiro de 2010;

A vigência contratual será de 5 anos a contar da assinatura do termo de contrato, podendo ser prorrogado por igual período, respeitada a vigência máxima decenal nos termos da Lei nº 14.133/2021, pois se trata de serviço continuado essencial, visto que a solução de continuidade compromete sobremaneira as ações de saúde desenvolvidas nas Casas de Saúde Indígenas.

A prorrogação contratual deverá ser acompanhada de informações sobre o cumprimento da obrigação do alcance da reserva do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do que trata o Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023, pela empresa contratada.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado refere-se a prospecção e análise das alternativas possíveis existentes no mercado. É a busca pela solução técnica e economicamente adequada à demanda, na medida do interesse público, conforme o inciso III do artigo 7º da IN 40/2020-SEGES.

Após a identificação da necessidade e a definição do objeto, foi realizada pesquisa de mercado afim de verificar o tipo de serviço e as soluções disponíveis no mercado para suprir a necessidade do órgão. Foi possível verificar que existem várias soluções poderiam atender as demandas do DSEI, dentre as quais as principais foram: fornecimento de refeições com mão de obra, fornecimento de refeições sem mão de obra, e aquisição de gêneros alimentícios.

Este último necessita de contratação de serviços de cozinheiro e auxiliar de cozinha para sua implementação. Por esse motivo, tal solução não se mostra adequada às necessidades do órgão uma vez que agrega elevado número de contratações ao órgão podendo dificultar ou até mesmo inviabilizar gerenciamento da solução.

O fornecimento de refeições com mão de obra mostra-se viável. Contudo, considerando as experiências preliminares deste DSEI, com essa sistemática de contratação percebeu-se que a mesma não se mostra vantajosa para a Administração visto que todas as contratações que utilizaram essa metodologia falharam, resultando em prejuízos para o órgão. Várias foram as dificuldades com a adoção desta estratégia: atrasos em pagamento de salários, notificações do Ministério Público do Trabalho, ausência de pessoal (serventes, cozinheiros, nutricionistas), abandono de serviço entre outros que geraram muitos transtornos e prejuízos para a Administração.

O serviço de nutrição e alimentação sem mão de obra (fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex) também constitui solução viável para atendimento da demanda do DSEI e tem se mostrado mais adequado aos objetivos do órgão que tem buscado de eficácia e eficiência na gestão pública. As últimas contratações adotando essa estratégia foram satisfatórias não havendo histórico de de prejuízos ou quaisquer outros transtornos atrelados a esta solução.

Constatou-se que o serviço de fornecimento de refeições prontas acondicionadas em marmitex, sem mão de obra, se enquadra como a solução mais adequada aos anseios da Administração no caso do presente processo.

6. Descrição da solução como um todo

Prestação de Serviço contínuo de nutrição e alimentação pronta acondicionada em marmitex visando o fornecimento diário de 05 (cinco) refeições (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), sob demanda, destinadas à pacientes (adultos e infantis) e seus respectivos acompanhantes hospedados ou de passagem pela Casa de Saúde Indígena de Nhamundá, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades e produção, administrativas e apoio a nutrição clínica e ambulatorial.

O serviço de preparo das refeições deverá ser integralmente executado nas dependências da empresa contratada e transportadas em recipientes adequados, conforme legislação vigente até a Casa de Saúde Indígena de Nhamundá.

Ressalta-se que é de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionário para o serviço de distribuição de todas as refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes alojados nas Casas de Saúde Indígena.

As atividades envolvem manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação com o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo, o fornecimento de todos os insumos necessários para a produção da alimentação, inclusive, gás de cozinha, bem como disponibilização de todos os profissionais necessários para a execução do serviço, sem exclusividade de mão de obra.

Deverão ser fornecidos ao longo do dia, 03 (três) grandes refeições (café da manhã, almoço e jantar), lanches saudáveis e ceia a fim de promover distribuição equilibrada das calorias ao longo do dia, evitando que se concentrem apenas nas principais refeições (café da manhã, almoço e jantar).

Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a conveniência da Administração, mediante comunicação oficial a CONTRATADA.

A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios, previamente apresentados e aprovados pelo setor de nutrição da CASAI;
- Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”;
- Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com dispostos nas Portarias nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC nº216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;
- Elaborar, apresentar, implantar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs em conformidade com o disposto na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas a pacientes e funcionários, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos;
- Não reutilizar as sobras de alimentos e preparações sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom funcionamento da cozinha;
- Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, 2021;
- Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Manipulação, preparo, transporte e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão discriminada abaixo ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA:

Refeição	Início	Término
Desjejum	07:00	09:00
Almoço	11:00	13:00
Lanche	15:00	16:00
Jantar	18:00	19:00
Ceia	21:00	22:00

Havendo necessidade, as refeições poderão ser servidas antecipadamente ou posteriormente ao horário estipulado, a depender da necessidade dos usuários da CASAI, mediante solicitação prévia a CONTRATADA.

As refeições deverão apresentar condições higiênico sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

Para a execução dos serviços, a CONTRATADA disponibilizará de responsável técnico nutricionista, mão de obra especializada, operacional e administrativa em quantidade suficiente para satisfação do objeto, levando em consideração os horários pré-determinados das refeições para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, condicionada à aprovação da CONTRATANTE mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico nutricional de macro nutrientes e micronutrientes, do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

As refeições serão servidas conforme cardápio elaborado por nutricionista da CONTRATADA previamente aprovado pela nutricionista da CASAI;

O cardápio deverá ser enviado a CONTRATANTE mensalmente, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente;

As refeições deverão ser programadas de forma que o modo de preparo não se repita dentro de um período de 05 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, em comum acordo entre as partes;

No mínimo 1 (uma) vez por semestre, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório as expensas da CONTRATADA. Sendo detectada contaminação e, comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

Diariamente deve ser colhida amostras de alimentos que devem ser coletadas após uma hora do tempo do período de distribuição ou imediatamente antes do consumo, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição.

As amostras deverão ser armazenadas e devidamente identificadas por 72 (setenta e duas) horas. Ocorrendo infecção / intoxicação alimentar causada ao comensal, as mesmas deverão ser enviadas para análise laboratorial microbiológica, sendo os custos pagos pela CONTRATADA. Se comprovada a culpa da CONTRATADA, será considerada falta grave, para efeito de penalidades contratuais.

A CASAI poderá determinar imediata suspensão do fornecimento de alimentos suspeitos de contaminação ou que seja inadequado ao consumo humano. A CASAI poderá solicitar o envio de alimentos suspeitos de contaminação para análise microbiológica, as expensas da CONTRATADA;

Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes;

As refeições deverão ser processadas de acordo com os regulamentos da Vigilância Sanitária, com utilização de equipamentos higiênicos adequados, tais como uniforme, Equipamento De Proteção Individual – EPI, e os demais necessários de acordo com a pertinência do objeto;

A distribuição das refeições deve ser feita por funcionário da CONTRATADA, que terá o controle nominal do quantitativo de refeições;

O controle nominal do quantitativo de refeições deverá ser apresentado semanalmente ao fiscal do contrato e nutricionista da CASAI;

Todas as refeições deverão ser servidas em temperatura adequada, conforme preconizado pelas normas de Vigilância Sanitária;

Os sucos naturais ou de polpa de frutas, deverão ser preparados sem doce, com acompanhamento de açúcar e ou adoçantes para avaliação do profissional responsável.

Do preparo das alimentações

A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;

Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, sendo que não devem ser reutilizados;

Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária e obedecendo às regras de vigilância sanitária, sob supervisão direta de nutricionista da CONTRATADA. Para se obter um controle de qualidade adequado de um produto alimentar, recomenda-se a aplicação de boas práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

Do armazenamento

Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em armários fechados;

O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

Do preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Equipe de Nutrição da CONTRATADA, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 05°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico sanitária dos alimentos;

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius). Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Sendo que os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;

A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;

Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme plástico atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;

A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral.

Do transporte e distribuição das refeições

O transporte das refeições das dependências da CONTRATADA até as Casais, bem como sua distribuição, será de responsabilidade da CONTRATADA;

Deverão ser observadas na distribuição das refeições a uniformidade, temperatura e apresentação das porções nos horários adequados, respeitando os princípios da nutrição e da higiene;

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

Os recipientes (descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

As refeições devem ser servidas em embalagem marmitex de isopor, devendo ser acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 250 ml), de primeira qualidade, kit de talheres descartáveis resistentes, de primeira qualidade (colher, faca e garfo);

Da higienização dos equipamentos e utensílios

A higienização dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA;

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, à custa da CONTRATADA utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes, nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pela CONTRATANTE para o destino final;

Dos gêneros e insumos

Assegurar abastecimento das Casais com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

Manter o abastecimento de gás para o preparo das refeições;

Fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros;

Do armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros

Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.;

Disponer os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga deverão ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações deverão ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Depois de abertos, os alimentos deverão ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos deverão ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais serem reaproveitados;

Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

- a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c) Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

Tipos diferentes de alimentos poderão ser armazenados no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perder-se-á imediatamente o prazo da validade do fabricante;

Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente poderão ser armazenadas sob refrigeração até 4 °C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4 °C) ou sob congelamento (- 18 °C), desde que devidamente etiquetados;

Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

Os descartáveis deverão ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

Produtos e materiais de limpeza deverão ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor;

Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Dos equipamentos

A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com o fornecimento dos equipamentos necessários ao cumprimento do objeto.

Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repeti das operações de limpeza e desinfecção.

Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

Do pessoal

Manter profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05;

A CONTRATADA deverá dispor de um quadro suficiente de funcionários capacitados e treinados para a execução correta das respectivas atividades, de acordo com orientação da CONTRATANTE. É necessário que a CONTRATADA também tenha um banco reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata;

É responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo, transporte e distribuição das refeições junto às Casais; adequadamente paramentados (capotes, touca e máscaras descartáveis, uniformes e sapatos fechados específicos para o serviço), constituindo barreira a liberação de partículas, garantindo proteção ao produto.

Da higiene pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Fazer a barba diariamente;
- Não aplicar maquiagem;
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

Da higienização das instalações

Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies;

O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

Devem ser mantidas sempre limpas as toalhas de mesa, realizando a troca das mesmas sempre que necessário;

A CONTRATADA deverá manter a limpeza das instalações, dos utensílios e equipamentos utilizados, de acordo com o disposto pela Vigilância Sanitária;

Realizar desinsetização e desratização mensal e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas, por empresa comprovadamente especializada no ramo e após a realização deverá ser fixado, em local visível, o certificado com todas as informações pertinentes a desinsetização e desratização (tipo de inseticida utilizado, classificação, prazo de validade da operação, etc.). Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade, apresentando um cronograma referente à programação dos referidos serviços;

Das especificações das refeições

São descritos os itens e a forma de preparo das refeições, porém, a Casai poderá solicitar a inclusão/alteração de itens específicos no cardápio, incluindo forma de preparo, de acordo com as especificidades culturais dos indígenas presentes na Casai.

Sobre as refeições

Deverão ser servidas 05 (cinco) refeições diárias, nos horários especificados, seguindo as regras de ouro do Guia Alimentar da População Brasileira, 2014:

"Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados;

Faça de alimentos in natura ou minimamente processados a base de sua alimentação;

Utilize óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias; Limite o uso de alimentos processados, consumindo-os, em pequenas quantidades, como ingredientes de preparações culinárias ou como parte de refeições baseadas em alimentos in natura ou minimamente processados;

Evite alimentos ultraprocessados."

Em crianças, a ingestão inadequada de energia por meio dos alimentos pode gerar uma deficiência nutricional séria que compromete a saúde, o crescimento e o desenvolvimento adequados, a resistência contra as doenças, podendo levá-las à morte (Brasil, 2008). Neste sentido, recomenda-se oferta conforme prescrição dietética de nutricionista responsável pela Casai;

Quanto à ingestão calórica para gestantes, o Institute of Medicine (IOM, 2002) recomenda o adicional diário de energia determinada pela ingestão diária recomendada (IDR) de 340 a 360 kcal/dia para o 2º trimestre e 452 kcal/dia no 3º trimestre de gestação (CASTRO, 2008).

Na lactação a produção diária de leite é cerca de 850 ml e correspondem a um valor energético de aproximadamente 600 Kcal. Como se estima em 80% o rendimento calórico durante a lactação, a mãe deverá receber em sua alimentação 750 Kcal adicionais para satisfazer as necessidades da lactância. Assim a suplementação de energia durante toda lactação será de 100.000 Kcal o que corresponde a 550 Kcal por dia (MARTINS, 1979). Devendo a CONTRATADA seguir prescrição dietética de nutricionista responsável pela CASAI.

Segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável de 2008 as refeições deverão se compostas por:

- Carboidratos Totais: 55% a 75% de do valor energético total (VET). Desse total, 45% a 65% devem ser provenientes de carboidratos complexos e fibras e menos de 10% de açúcares livres (ou simples). As principais fontes de carboidrato na alimentação são os grãos, como o arroz, o trigo e o milho; os tubérculos e raízes como batata inglesa, batata-doce, batata-

baroa (mandioquinha), mandioca, cará ou inhame. Os tubérculos além de fazerem parte da alimentação dos indígenas são ricos em fibras alimentares e podem ser cozidos de diferentes maneiras e combinados com outros alimentos, no entanto quando fritos, absorvem muita gordura, por isso preparações fritas devem ser evitadas.

- Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET) da alimentação. As gorduras (ou lipídios) incluem uma mistura de substâncias com alta concentração de energia (óleos e gorduras), que compõem, em diferentes concentrações e tipos, alimentos de origem vegetal e animal.
- Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET). São componentes dos alimentos de origem vegetal e animal que fornecem os aminoácidos, substâncias importantes e envolvidas em praticamente todas as funções bioquímicas e fisiológicas do organismo humano. As fontes alimentares mais importantes são as carnes em geral, os ovos e as leguminosas (feijões).

O desjejum deverá constar de:

a) Leite, café (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) ou Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas (com açúcar e sem açúcar, com a oferta de adoçante) conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito / costume da população atendida; e

b) 01 (um) porção de proteína: queijo com baixo teor de gordura e sódio (15-30g; varia de acordo com o tipo do queijo) ou ovo de galinha (01 unidade); e

c) 01 (um) tipo de pão de 50gr com 10g de manteiga ou

d) 01 (um) beiju/tapioca ou

e) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

f) 01 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou

g) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá; e

h) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

O lanche deverá constar de:

a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito / costume da população atendida ou 01 porção (250 ml) de chá (variado) e

b) 01 (um) beiju/tapioca; ou

c) 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou

d) 01 (uma) porção de tubérculos por exemplo: batata cozida ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou inhame cozido ou pupunha cozida ou tucumã (respeitando hábitos e costumes alimentares e as especificidades culturais e regionais) ou

e) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou

f) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá; e

g) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana. Para frutas inteiras considerar 01 unidade média para frutas de corte 150g a 200g.

A ceia deverá constar de:

a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml) e hábito / costume da população atendida; ou 01 porção (250 ml) de chá (variado); e

b) 01 (uma) opção de mingau (aveia ou de arroz ou banana ou de farinha de tapioca 300 ml ou outro respeitando as especificidades culturais e regionais) ou canjica ou cural ou mugunzá; ou

c) 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca) ou

d) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, maçã, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

O almoço e o jantar deverão constar de:

a) Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína) devendo 200g (para carnes sem osso) ou 300g (para carnes com osso)

Carne Bovina

– Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

Assados – Carne tipo: Contra filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;

Grelhados – Carne tipo: Contra filé;

Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou cupim;

Bife – Carne tipo: Contra filé ou Alcatra;

Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;

Cubos ou Iscas – Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;

Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;

Espeto – Carne tipo: Contra filé.

Carne suína

– Será servida apenas para coletividade sadia. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, ou qualquer outra substância que comprometa a qualidade da mesma, conforme relação abaixo:

Assados – carne tipo: Lombo ou pernil ou bisteca;

Grelhados – carne tipo: Lombo ou pernil.

Aves - Frango

Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa, sem pele;

Espeto – Tipo: Peito, sem pele;

File grelhado – Tipo: Peito, sem pele;

Isclas Tipo: Peito, sem pele.

Pescados - Peixes

– Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

Ensopado (em posta) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã, pirarucu;

Empanado (filé) – Peixe tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pirarucu e pescada;

Grelhado – Peixe Tipo: pirarucu e pescada;

Assado – Peixe Tipo: tambaqui, jaraqui, tucunaré, pacu, matrinxã, curimatã.

Vísceras

– Deverão ser servidos apenas para coletividade sadia, sempre de primeira qualidade, totalmente isento de nervuras e aparas, conforme relação abaixo:

Grelhado – Tipo: fígado (bife ou iscas).

b) 02 (duas) guarnições (150g) comuns aos pratos principais (macarrão, ou batata cozida, ou mandioca/aipim ou banana da terra cozida ou cará cozido ou pupunha cozida ou milho cozido (respeitando as especificidades culturais e regionais) e/ou farofa e/ou legumes cozidos (ao molho, sauté, no vapor, etc.) e/ou purê, entre outros (respeitando costumes/hábitos alimentares);

c) 01 (uma) porção de arroz (150g) – Qualidade: agulhinha tipo 1 e ou polido/parbolizado;

d) 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (120g) (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá"; e

e) 02 (dois) tipos de saladas diferentes vegetais tipo A (folhosos e não folhosos) e tipo B (crus e cozidos) temperada com azeite, limão e temperos naturais como ervas; e

f) 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina, melancia, manga ou outra da estação respeitando hábitos e costumes alimentares), variando a oferta durante a semana.

g) Caldo de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar);

h) Líquidos: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Manga, caju, goiaba, maracujá, acerola, abacaxi, graviola, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml);

i) Farinha da região todos os dias no almoço e jantar.

Considerações em relação às refeições:

Quanto ao fornecimento de alimentação modificada quanto a consistência (branda, pastosa, líquida, líquida-pastosa), ou com a supressão de algum ingrediente como sal e/ou açúcar e/ou gordura, a solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da Casai ou prescrição médica ou de nutricionista à CONTRATANTE;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte usuários da Casai;

O tipo de cocção das proteínas (assado de brasa, assado de forno, guisado e cozido) deve ser variado, sendo obrigatório o fornecimento de assados de brasa, no mínimo, cinco vezes na semana;

Especificamente para o jantar o fornecimento de ensopados (como sopas de carne com legumes ou canja de galinha) serão admitidos, no máximo, três vezes por semana.

Deverão ser planejados cardápios diferenciados em datas comemorativas como: Dia do índio, natal, ano novo, dia das crianças, dias dos pais, dia das mães, festas juninas, dia internacional da mulher e/ou quando solicitado à CONTRATADA;

Deverão ser previstas refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. A solicitação será feita previamente mediante autorização da Chefia da Casai ou nutricionista da CONTRATANTE;

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle;

Todos os componentes do prato principal deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise;

Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser impreterivelmente feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com

embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados: Polpa de frutas (congeladas) -18 °C com tolerância até -15 °C ; Produtos industrializados temperatura registrada na embalagem.

A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos;

Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso às dependências da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável, mesmo sem prévio aviso.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa de consumo foi apurada levando em consideração dois fatores (1) a quantidade de refeições atualmente contratadas, (2) a capacidade máxima de ocupação da Casa de Saúde Indígena de Nhamundá para o acolhimento da população referenciada para tratamento médico de média e alta complexidade na Rede do SUS.

Para análise dos quantitativos este distrito tomou como referência a capacidade máxima de 32 ocupações/dia da Casai Nhamundá.

No entanto, em razão da necessidade de avaliação do consumo em contratações anteriores para adequado balizamento da estimativa a ser contratada, notou-se que são baixas as médias de permanência dos usuários na Casai (ver justificativa dos quantitativos a serem contratados - ID: 0030836448).

Essa constatação, somada à realidade orçamentária do DSEI Parintins, levou ao redimensionamento das quantidades a serem contratadas, sem deixar a capacidade máxima de lotação como parâmetro para estimativa do quantitativo.

Não se pode, sob hipótese alguma, ignorar a capacidade máxima de lotação das Casais e reduzir o quantitativo de refeições à média de consumo devido ao alto risco de subdimensionamento. Afinal, não são raras ocasiões em que as casas de saúde indígena ficam à beira da lotação, ou ainda, que ultrapassem esse limite.

Item	Refeição	Casai	Lotação	Qtd/dia	Qtd/Mês	Qtd/Ano
1	desjejum	Nhamundá	32	25	750	9.000
2	almoço		32	25	750	9.000
3	lanche		32	25	750	9.000
4	jantar		32	25	750	9.000
5	ceia		32	25	750	9.000

A quantidade de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes indígenas alojados na Casai Nhamundá sofre constante variação em decorrência da rotatividade dos usuários, dias de permanência e do quantitativo de ocupação dessas unidades.

O quantitativo que se pretende contratar (cinco refeições diárias), deverá atender aos pacientes e acompanhantes da Casai Nhamundá de maneira que não haja descontinuidade no fornecimento de refeições, garantindo segurança alimentar e nutricional dos usuários, respeitando seus costumes e peculiaridades.

8. Estimativa do Valor da Contratação

[Conteúdo Sigiloso | Justificativa: A adoção do orçamento sigiloso possui arrimo no Decreto nº 10.024/2019, art. 15, o qual prevê que o valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente do edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusiva e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno. A não divulgação do orçamento tem por objetivo evitar que as propostas dos licitantes gravitem em torno do orçamento fixado pela administração, ampliando a competitividade do certame e facultando o recebimento das melhores propostas para administração.]

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação do objeto almejado será realizada na modalidade de PREGÃO ELETRÔNICO, em observância ao preconizado no Decreto nº 10.024/2019. O critério de julgamento adotado será o MENOR PREÇO POR GRUPO. O menor preço corresponde ao somatório dos valores globais dos itens.

O critério adotado para a escolha será o menor preço por grupo, que foi definido de forma técnica considerando os locais e a similaridade na execução do objeto. A finalidade é agrupar atividades de execução para ampliar a competitividade sem comprometer a viabilidade técnica da execução do evento.

Salienta-se o parcelamento do objeto, apesar de viável, não é recomendável no caso do presente processo uma vez que poderão ser prejudicadas as etapas de gestão e fiscalização contratual em razão da pouquíssima quantidade de servidores do quadro permanente do órgão. Assim sendo, a adoção do critério menor preço por item se mostra tecnicamente inviável, portanto, fragmentar o seu objeto é comprometer o escopo da contratação em questão.

Nesse sentido, o Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, que no Parecer nº 2086/00, elaborado no Processo nº 194/2000 do TCDF, manifestou da seguinte forma: "Desse modo a regra do parcelamento deve ser coordenada com o requisito que a própria lei definiu: só se pode falar em parcelamento quando há viabilidade técnica para sua adoção. Não se imagina, quando o objeto é fisicamente único, como um automóvel, que o administrador esteja vinculado a parcelar o objeto. Nesse sentido, um exame atento dos tipos de objeto licitados pela Administração Pública evidencia que embora sejam divisíveis, há interesse técnico na manutenção da unicidade, da licitação ou do item da mesma. Não é pois a simples divisibilidade, mas a viabilidade técnica que dirige o processo decisório. Observa-se que, na aplicação dessa norma, até pela disposição dos requisitos, fisicamente dispostos no seu conteúdo, a avaliação sob o aspecto técnico precede a avaliação sob o aspecto econômico. É a visão jurídica que se harmoniza com a lógica. Se um objeto, divisível, sob o aspecto econômico for mais vantajoso, mas houver inviabilidade técnica em que seja licitado em separado, de nada valerá a avaliação econômica."

Assim, o não parcelamento mostra-se necessário não se figurando opção da Administração, que, se agisse de modo diverso, poderia estar afrontando o Princípio da Supremacia do Interesse Público ao desprezar a letra do § 2º, inciso XIII, da Lei nº 9.784/1999, que trata da "interpretação da norma administrativa da forma que melhor garanta o atendimento do fim público a que se dirige"

A adoção do critério por grupo não ofende o conjunto da obra. Além disso, a competitividade e o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado não sofrem qualquer prejuízo, visto que o processo realizar-se-á por meio de ampla concorrência facultando a participação de todos os potenciais interessados.

Considerando a manutenção da competitividade e que neste processo o agrupamento não reflete perda de economia de escala, não há incoerência em adjudicar o objeto da pretensa contratação por grupo.

Ademais, pretende-se preservar o máximo possível a rotina das unidades de saúde que poderão ser afetadas pelo descompasso da realização do mesmo serviço por fornecedores diferentes.

O agrupamento de itens nesta situação avaliou que a organização da contratação em um único grupo é técnica e economicamente viável e não representa perda de economia de escala.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica qualquer necessidade contratações correlatas ou interdependentes para a viabilizar a implantação da solução ora proposta.

Assim, não há no âmbito deste DSEI contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esse objeto trata da oferta de refeições saudáveis a pacientes e acompanhantes indígenas encaminhados a rede do SUS, sendo essa uma atividade de apoio ao funcionamento das Casas de Saúde Indígena, assegurada no Plano Nacional de Saúde promover a atenção à saúde dos povos indígenas, aprimorando as ações de atenção básica e de saneamento básico nas aldeias, observando as práticas de saúde e os saberes tradicionais, e articulando com os demais gestores do SUS para prover ações complementares e especializadas, com controle social.

Cabe destacar que o Plano Nacional de Saúde constitui-se na "base das atividades e programações de cada nível de direção do SUS e seu financiamento será previsto na respectiva proposta orçamentária" e nesta seara, o processo de elaboração congregou todos os órgãos e entidades da estruturado MS e ocorreu de forma compatibilizada com o Plano Plurianual (PPA), instrumento de governo que estabelece metas e considera as fontes de financiamento da política de saúde, assim como com as diretrizes recomendadas pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS).

Nesse contexto, a operacionalização do PNS expressa, de forma sistematizada e consolidada, a atuação MS como responsável pela implementação da Política Nacional de Saúde. A conexão com o nível operacional por ser executada pela Programação Anual de Saúde (PAS), alinha as intenções do PNS com a missão institucional, uma vez que as intenções do PNS foram formuladas tendo como referencial os eixos orientadores da composição temática e as diretrizes recomendadas pelo Conselho Nacional de Saúde (CNS). Esses elementos, submetidos a uma ordem de debates entre representantes de órgãos e entidades da estrutura do MS, cujos consensos obtidos são levados a debates e deliberação da instância plenária do CNS, assegurando uma total aderência à missão da Pasta, bem como a integração entre as programações de cada linha de atuação operacionalizadas pelas áreas técnicas responsáveis pela execução.

Logo, a Contratação se faz necessária para fins de cumprimento aos objetivos da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, assegurando o acesso à atenção integral à saúde, de modo a favorecer a superação dos fatores que tornam a população indígena mais vulnerável aos agravos à saúde.

Cabe destacar também que os serviços de apoio aos pacientes indígenas encaminhados a rede do SUS estão previstas na Política Nacional de Atenção à Saúde Indígena - PNASPI - instituída pela Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI) que tem por missão promover a saúde da população mediante integração e construção de parcerias com os órgãos federais, com entes interfederativos, os municípios, a iniciativa privada e a sociedade em geral, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida dos usuários indígenas assistidos pelo DSEI.

O objeto da pretensa contratação está contemplado no Plano de Gerenciamento de Contratações (PGC) que constitui atualmente uma das principais ferramentas de planejamento do Governo Federal. Assim sendo, temos que esta contratação está prevista no Planejamento de Contratações Anuais (PCA) do DSEI Parintins para o ano de 2023.

O Plano Distrital de Saúde Indígena (PDSI) do quadriênio 2020-2023 também alerta sobre a importância da vigilância alimentar e nutricional estabelecendo como de relevantes a prevenção e o tratamento de carências nutricionais. Isso para demonstrar que existe o alinhamento entre o objeto da pretensa contratação e o planejamento institucional.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A alimentação possui papel co-terapêutico durante o processo de recuperação de saúde e melhoria da qualidade da assistência ao paciente indígena. Constitui requisito básico para a promoção e proteção da saúde, com a função de promover qualidade de vida podendo contribuir na diminuição de gastos visto que a prestação do serviço poderá atuar indiretamente para diminuir o tempo de permanência dos pacientes na Casai.

A mencionada contratação é fundamental ao atendimento das necessidades alimentares dos usuários alojados na Casai Nhamundá uma vez que possibilita alimentação adequada ao seu público-alvo.

Esta contratação visa a continuidade dos serviços de atenção básica em saúde indígena, visto que o contrato 12/2022 que atende a Casai Nhamundá se encerrará em 02/07/2023, podendo o serviço sofrer solução de continuidade caso o presente processo não seja exitoso.

13. Providências a serem Adotadas

Para realizar o acompanhamento da prestação do serviço serão designados servidores que procederão a fiscalização da execução do contrato.

A execução do contrato será avaliada constantemente, e se for o caso, a fiscalização poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

- não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas;
- ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Todas as ocorrências apontadas pela fiscalização serão encaminhadas, via e-mail, à empresa contratada, que deverá manter o endereço eletrônico atualizado para confirmação do recebimento.

As decisões e providências sugeridas pela empresa ou julgadas imprescindíveis, que ultrapassem a competência do fiscal designado pela DSEI Parintins, deverão ser encaminhadas à autoridade superior, para a adoção das medidas cabíveis.

Não se vislumbra necessidade de outras providências exceto aquelas relacionadas a capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual, um a vez que a empresa contratada deverá se responsabilizar pela gestão global do serviço.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Atendendo o disposto na IN 01/10-MPOG, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências, a contratada deve realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Experiências e estudos anteriores mostram que atividades relacionadas a produção de alimentação são potenciais causadoras de impactos ambientais moderados, principalmente quanto a produção de resíduos sólidos e a maneira incorreta do seu descarte.

O consumo desordenado de água e o descarte inadequado de resíduos sólidos são considerados provocadores de impacto ambiental e podem influenciar no esgotamento de recursos hídricos e a contaminação do solo. Também por isso, a contratada adotará as seguintes práticas de sustentabilidade nos termos da IN nº 01 SLTI/MPOG, de 19/01/2010 e demais legislação vigente na execução dos serviços, quando couber:

- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

A contratada deverá observar a separação seletiva do lixo, promovendo sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da IN MARE nº 6, de 3/11/95, e do Decreto nº 5.940/2006, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso, inclusive com instalação de cestos de coleta de lixo com as seguintes cores e destinação:

- azul para papel;
- amarelo para metais e latas;
- verde para vidros;
- vermelho para plásticos;
- marrom para resíduos orgânicos.

Ressalta-se que as contratações públicas sustentáveis representam a adequação da contratação ao que se chama consumo sustentável. Significa ser a “proposta mais vantajosa para a Administração”, levando-se em conta não apenas o menor preço, mas o custo como um todo, considerando a manutenção da vida no planeta e o bem-estar social.

Vale lembrar que os recursos naturais do país e sua biodiversidade são recursos públicos e como tal, devem ser preservados. Não é suficiente que o Estado busque a proposta mais vantajosa em termos econômicos, faz-se necessário também que o conteúdo da melhor proposta atente-se para os aspectos ambientais em cumprimento ao mandamento constitucional de que o Poder Público em conjunto com a sociedade é responsável pela promoção e manutenção de um meio ambiente ecologicamente equilibrado essencial à sadia qualidade de vida.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos que a contratação pretendida é viável e indispensável para o atendimento aos povos indígenas. O presente processo licitatório, contribuirá significativamente para a operacionalização das ações e consequentemente o alcance da Missão Institucional do órgão, visando garantir a boa execução dos serviços junto as Casais no fornecimento de refeições.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

THIAGO AUGUSTO VILAS BOAS SILVA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 01/06/2023 às 12:07:39.

DEMETRIO EVANGELISTA CASTRO

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/06/2023 às 12:08:48.

MINUTA



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Parintins
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos

ANEXO II

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021 SERVIÇOS – LICITAÇÃO

* MINUTA DE DOCUMENTO

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE
FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA
PARINTINS E

.....

A União, por intermédio do Distrito Sanitário Especial Indígena Parintins, com sede na rua Silva Campos, 1433, Centro, na cidade de Parintins/AM, inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.544/0034-43, neste ato representado pelo Coordenador Distrital de Saúde Indígena Substituto, o senhor Evaldo Batista Leite, nomeado pela Portaria SAA nº 948, de 11 de outubro de 2022, publicada no DOU de 13 de outubro de 2022, portador da Matrícula Funcional nº 504355, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa **OU** procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 25040.000507/2022-31 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([ART. 92, I E II](#))

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em marmitex, sem dedicação exclusiva de mão de obra, destinadas a pacientes indígenas e seus acompanhantes alojados na Casai Nhamundá/AM, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	3697	Refeição	9.000		

2	Almoço	3697	Refeição	9.000		
3	Lanche	3697	Refeição	9.000		
4	Jantar	3697	Refeição	9.000		
5	Ceia	3697	Refeição	9.000		

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados da data de assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([ART. 92, IV, VII E XVIII](#))

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (....).

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([ART. 92, V E VI](#))

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([ART. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em / / (DD/MM/AAAA).

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo

contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por

igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([ART. 92, XIV, XVI E XVII](#))

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.2.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#));

9.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.7. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade

relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.12. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.13. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.15. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.17. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.18. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.19. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

9.20. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja

satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.22. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do [art. 15 da LGPD](#), é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do [art. 16 da LGPD](#), incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados ([LGPD, art. 37](#)), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.13. Os contratos e convênios de que trata o [§ 1º do art. 26 da LGPD](#)

deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([ART. 92, XII E XIII](#))

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

11.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato E/OU por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.8 deste contrato.

11.5. Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.6. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.7.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.9, observada a legislação que rege a matéria.

11.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do [artigo 827 do Código Civil](#).

11.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua

vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais ([art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

11.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do [art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022](#).

11.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.17. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

11.18. Além da garantia de que tratam os [arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21](#), a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

11.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([ART. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g)comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h)praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

II - **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

III - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

IV - **Multa:**

(1) moratória de 0,05% (cinco centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;

a)O atraso superior a dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o [inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021](#).

(3) compensatória de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

12.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022](#).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART. 92, XIX)

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse

sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.5.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

13.5.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.5.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([ART. 92, VIII](#))

14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

I - Gestão/Unidade: 00001/257030

II - Fonte de Recursos:

III - Programa de Trabalho: 173241

IV - Elemento de Despesa: 339039

V - Plano Interno:

VI - Nota de Empenho:

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS ([ART. 92, III](#))

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

18. **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO ([ART. 92, §1º](#))**

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

18.2.

Parintins, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Documento assinado eletronicamente por **Mecias Pereira Batista Junior, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 02/06/2023, às 13:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033788208** e o código CRC **E82940AC**.



Ministério da Saúde
Secretaria de Saúde Indígena
Distrito Sanitário Especial Indígena - Parintins
Serviço de Contratação de Recursos Logísticos

ANEXO III

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) (AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS)

Indicador	
Nº 01 Quantidade de refeições	
Item	Descrição
Finalidade	Acompanhar a quantidade de refeições preparadas
Meta a cumprir	A quantidade de refeições deve estar de acordo com a quantidade de pacientes na Casai
Instrumento de medição	Planilhas de controles de pacientes e estimativa da quantidade de refeições preparadas
Forma de acompanhamento	Comparação das planilhas com a quantidade de refeições preparadas
Periodicidade	Diária
Mecanismo de Cálculo	Divisão da quantidade de refeições preparadas pela quantidade de pacientes e acompanhantes na Casai
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	O pagamento será de acordo com a quantidade de refeições necessárias e que foram solicitadas pela Casai
Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	
Indicador	
Nº 02 Entrega das refeições conforme horários estipulados	
Item	Descrição
Finalidade	Acompanhar se as refeições preparadas estão sendo entregues de acordo com os horários estipulados.
Meta a cumprir	As refeições devem ser servidas nos horários estabelecidos no termo de Referência (tolerância de 10 minutos).
Instrumento de medição	Será marcado o momento em que o fornecimento das refeições começar a ser realizado
Forma de acompanhamento	Consolidação dos horários em planilhas
Periodicidade	Diária (por refeição)
Mecanismo de Cálculo	Média dos atrasos diários por mês
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica.
Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	
Indicador	
Nº 03 Satisfação dos usuários e profissionais da CASAI	
Item	Descrição
Finalidade	Mensurar a satisfação dos usuários e profissionais da Casai com a alimentação fornecida
Meta a cumprir	A média das avaliações sobre a satisfação dos usuários e profissionais da Casai deve ser, no mínimo, satisfatória.
Instrumento de medição	Questionários sobre a qualidade das refeições, com escala de 5 opções (péssimo, ruim, satisfatório, bom, ótimo)
Forma de acompanhamento	Cálculo da média das avaliações, estabelecendo valores na escala de 1 a 5
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Divisão da soma dos escores das avaliações pela quantidade de avaliados.
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica.

Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	
Indicador	
Nº 04 Contaminação nos alimentos	
Item	Descrição
Finalidade	Verificar se os alimentos estão isentos de contaminação
Meta a cumprir	Quando detectado sinal de contaminação, a CONTRATADA deverá coletar e enviar amostras das refeições para análise microbiológica em laboratório as expensas da CONTRATADA
Instrumento de medição	Resultados das análises microbiológicas, encaminhadas pela Contratada
Forma de acompanhamento	Acompanhamento dos resultados das análises laboratoriais
Periodicidade	Quando detectado sinal de contaminação
Mecanismo de Cálculo	Satisfatório ou insatisfatório
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica.
Sanções	De acordo com Termo de Referência.
Observações	
Indicador	
Nº 05 Cumprimento da reserva mínima de alimentos originados da agricultura familiar, em especial dos povos indígenas	
Item	Descrição
Finalidade	Verificar se a reserva mínima de alimentos está sendo obedecida
Meta a cumprir	A CONTRATADA deverá destinar pelo menos 30% (trinta por cento) dos total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações
Instrumento de medição	Relatórios semestrais elaborados pelo gestor de contrato ou fiscal de contrato
Forma de acompanhamento	Notas fiscais, recibos de pagamento, comprovantes de pagamento ou instrumento equivalente fornecido pela CONTRATADA em que conste a origem dos insumos
Periodicidade	Semestral
Mecanismo de Cálculo	Satisfatório ou insatisfatório
Início da Vigência	No início da execução contratual
Faixas de ajuste no pagamento	Não se aplica.
Sanções	Eventual impossibilidade de prorrogação contratual.
Observações	

Parintins, ____ de ____ de 2022.

RESPONSÁVEL
Cargo/Função
Siape



Documento assinado eletronicamente por **Mecias Pereira Batista Junior**, **Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 02/06/2023, às 13:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#); e art. 8º, da [Portaria nº 900 de 31 de Março de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.saude.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0033789794** e o código CRC **4735D1C2**.