



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

EDITAL

Processo nº 25054.001346/2024-14

CONTRATANTE (UASG)

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS – DSEI RT.

UASG: 257045

OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições completas em regime contínuo. Os serviços incluem manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, com a oferta de cinco refeições diárias, além de dietas líquidas e pastosas, quando necessário. A contratação destina-se a atender a Casa de Saúde Indígena de Novo Progresso e da futura Casa de Saúde Indígena de Castelo dos Sonhos, ambas unidades sob a abrangência do DSEI Rio Tapajós, por um período inicial de 12 meses.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 2.518.740,90 (dois milhões, quinhentos e dezoito mil setecentos e quarenta reais e noventa centavos).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia **23/09/2025** às **09:00 h** (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

SUMÁRIO

Sumário

[1. DO OBJETO.](#)

[2. DO REGISTRO DE PREÇOS.](#)

- [3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.](#)
- [4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.](#)
- [5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.](#)
- [6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.](#)
- [7. DA FASE DE JULGAMENTO.](#)
- [8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.](#)
- [9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.](#)
- [10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA.](#)
- [11. DOS RECURSOS.](#)
- [12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.](#)
- [13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.](#)
- [14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.](#)

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS – DSEI RT.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2025.
(Processo Administrativo Nº. 25054.001346/2024-14)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Distrito Sanitário Especial Indígena - Rio Tapajós , por meio do(a) Serviço de Contratação de Recursos Logísticos , sediado(a) Avenida Santa Catarina, 96, bairro Bela Vista, na cidade de Itaituba/PA , CEP 68180-210, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade Pregão Eletrônico, na forma Eletrônica, com critério de julgamento Menor Preço , [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do [Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023](#), 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 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições completas em regime contínuo. Os serviços incluem manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, com a oferta de cinco refeições diárias, além de dietas líquidas e pastosas, quando necessário. A contratação destina-se a atender as Casa de Apoio à Saúde Indígena de Novo Progresso e da futura Casa de Apoio à Saúde Indígena de Castelo dos Sonhos, ambas unidades sob a abrangência do DSEI Rio Tapajós, por um período inicial de 12 meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por 5 (cinco) itens cada grupo, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. 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).

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

3.2. 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, excluía 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.

3.3. 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.

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

3.5. *Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;*

3.6. *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.7. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto nº 8.538, de 2015.*

3.8. Não poderão disputar esta licitação:

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

3.8.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.8.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.8.4. 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;

3.8.5. 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;

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

3.8.7. 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;

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

3.8.9. 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;

3.8.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

3.9. O impedimento de que trata o item 3.8.6. 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.

3.10. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.4 e 3.8.5 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.

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

3.12. O disposto nos itens 3.8.4 e 3.8.5 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.

3.13. 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](#).

3.14. A vedação de que trata o item 3.8.12 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.

4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. 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, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

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

5.3.1. 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;

5.3.2. 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](#);

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

5.3.4. 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.

5.4. 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](#).

5.5. 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 n.º 14.133, de 2021](#).

5.5.1. 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;

5.5.2. 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.

5.6. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

5.7. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

5.7.1. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

5.7.2. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.3. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.4. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

5.7.5. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

5.7.6. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

5.7.7. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

5.7.8. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

5.7.9. constituída sob a forma de sociedade por ações.

5.7.10. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

5.8. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.3 ou 5.3 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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:

5.12.1. 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

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

5.13. 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:

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

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

5.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.12 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.

5.15. 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.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.1.1. valor unitário e total) do item/grupo;

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

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

6.2.1. O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. 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.

6.4. 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.

6.5. 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.

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

6.7. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.8. 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.

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

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

6.8.3. 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.

6.9. 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.

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

7.1. 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.

7.2. 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.

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

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

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. 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 R\$ 1,00 (um real).

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

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

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.11.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.19. 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.

7.19.1. 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:

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

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

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

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

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

7.19.2.1. 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;

7.19.2.2. empresas brasileiras;

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

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

7.20. 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.

7.20.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade.

7.21. Será admitida a previsão de preços diferentes conforme os critérios abaixo:

7.21.1. Haja a comprovação de que o valor de mercado naquela região ou município é diferenciado das demais, em virtude da logística de acesso ou por outros motivos.

7.22. 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.

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

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

7.25. 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.

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

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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. 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:

8.1.1. SICAF;

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

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria -Geral da União (<https://www.portalttransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).[A1]

8.2. 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](#).

8.3. 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](#))

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

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

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

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. 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 3.5.1 e 4.6 deste edital.

8.6. 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](#).

8.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.7.1. conter vícios insanáveis;

8.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

- 8.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 8.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.8. 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.
- 8.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 8.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 8.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 8.9. 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.
- 8.10. 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.
- 8.10.1. 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.
- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2. 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.
- 8.12. 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.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

- 9.1. 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](#).
- 9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. 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.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, 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.

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, ou por cópia.

9.5. 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.

9.6. 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](#)).

9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado no e-mail: **dseitap.sesai@saude.gov.br/selogrt.pa@saude.gov.br**, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes

9.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

9.10.1. 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](#)).

9.11. 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](#)).

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

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

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.12.2. 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](#).

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

9.13.1. 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.

9.13.2. 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.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até 2 (duas) horas, para:

9.14.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

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

9.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. 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

9.17. 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 9.12.1.

9.18. 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.

9.19. 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](#)).

9.20. 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.

10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá:

a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou

c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

10.4. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.5. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.6. Na assinatura do contrato será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

11.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou do fornecedor convocado, desde que:

11.2.1. a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

11.2.2. a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

11.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

11.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quantas forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original

12.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou fornecedores registrados na ata.

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas nos art. 28 e art. 29 do Decreto nº 11.462/23.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. **DOS RECURSOS**

13.1. 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](#).

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

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

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

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

13.3.4. 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.

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

13.5. 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.

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

13.7. 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.

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

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

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: licitacao.dseirt@saude.gov.br e <http://www.comprasnet.gov.br/>

14. **DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

14.1.1. 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;

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

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

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

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

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

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

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

14.1.3.1. 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;

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

14.1.5. fraudar a licitação

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

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

14.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

14.2. 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:

14.2.1. advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. 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.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato lícitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato lícitado.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.1, 13.1.2 e 13.1.3, 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.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6, 13.1.7 e 13.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 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](#).

14.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 12.1.3, 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](#).

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

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

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

15. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

15.1. 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.

15.2. 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.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: selogrt.pa@saude.gov.br e licitacao.dseirt@saude.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Avenida Santa Catarina nº.96, Bairro: Bela Vista, CEP:68.180-210 Itaituba – Pará.

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

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

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

16. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

16.2. 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.

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

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

16.5. 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.

16.6. 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.

16.7. 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.

16.8. 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.

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

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos seguintes endereços eletrônicos: http://www.comprasnet.gov.br/e_licitacao.dseirt@saude.gov.br

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

16.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

16.11.1.1. *Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar - ETP;*

16.11.2. ANEXO II – Modelo de Proposta Comercial ;

16.11.3. ANEXO III – Ata de Registro de Preços – ARP.

16.11.4. ANEXO IV – Minuta de Termo de Contrato;

16.11.5. Anexo V - Declaração de Vistoria;

16.11.6. Anexo VI - Declaração de dispensa de Vistoria;

16.11.7. Anexo VII - Declaração de Contratos Firmados;

Itaituba/PA, 03 de Setembro de 2025.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria - Geral da União

Edital modelo - Lei nº 14.133, de 2021.

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação.

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: ABR/2025



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 19/09/2025, às 15:41, 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 **0050197895** e o código CRC **272ECF4B**.

Referência: Processo nº 25054.001346/2024-14

SEI nº 0050197895

Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG/RT
Avenida Santa Catarina, nº 96 - Bairro Bela Vista, Itaituba/PA, CEP 68180-210
Site - www.saude.gov.br

TERMO DE REFERÊNCIA 18/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
18/2025	257045-DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA - TAPAJOS - PA	ALDERINO CARDOSO SILVA	12/06/2025 14:40 (v 3.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		25054001346202414

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços sem dedicação exclusiva de mão obras: *Manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAI) Novo Progresso e Castelos dos Sonhos, incluindo todos os insumos, equipamentos, utensílios, mão de obra, manipulação, preparo, distribuição e demais itens necessários para a execução dos serviços* nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01 - CASAI NOVO PROGRESSO						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Café da Manhã	15210	Unidade	13.140	R\$ 12,66	R\$ 166.352,40
2	Almoço	15210	Unidade	13.140	R\$ 27,50	R\$ 361.350,00
3	Lanche	15210	Unidade	13.140	R\$ 12,66	R\$ 166.352,40
4	Jantar	15210	Unidade	13.140	R\$ 27,50	R\$ 361.350,00
5	Ceia	15210	Unidade	13.140	R\$ 8,15	R\$ 107.091,00
TOTAL						R\$ 1.162.495,80
GRUPO 02 - CASTELO DOS SONHOS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	Café da Manhã	15210	Unidade	15.330	R\$ 12,66	R\$ 194.077,80
7	Almoço	15210	Unidade	15.330	R\$ 27,50	R\$ 421.575,00
8	Lanche	15210	Unidade	15.330	R\$ 12,66	R\$ 194.077,80
9	Jantar	15210	Unidade	15.330	R\$ 27,50	R\$ 421.575,00
10	Ceia	15210	Unidade	15.330	R\$ 8,15	R\$ 124.939,50
TOTAL						R\$ 1.356.245,10
VALOR ESTIMADO TOTAL						R\$ 2.518.740,90

Classificação do objeto quanto a heterogeneidade ou complexidade

1.2 Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. *A presente contratação observará a destinação mínima de 30% (trinta por cento) dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e suas organizações, conforme estabelecido pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024, que regulamentam a modalidade de Compra Institucional no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).*

1.4. *O Decreto nº 11.802/2023, em seu artigo 4º, estabelece que, do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta e indireta, no mínimo 30% deverão ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar. O §1º do mesmo artigo reforça que essa exigência também se aplica às contratações realizadas por empresas terceirizadas que fornecem refeições prontas à Administração Pública.*

1.5. *A Resolução nº 8/2024, que detalha as regras do PAA, reforça essa exigência e dispõe que os órgãos compradores, ao contratarem empresas para fornecimento de refeições, devem realizar o credenciamento dos beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, de forma que a empresa contratada adquira os produtos diretamente desses agricultores. Além disso, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas no programa, permitindo sua inclusão sem a necessidade de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada uma autodeclaração com informações sobre a aldeia, terra indígena e município de residência.*

1.6. *Adicionalmente, a Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, em seu artigo 6º, estabelece prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para determinados grupos sociais, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, mulheres agricultoras familiares chefes de família, jovens agricultores e agricultores familiares urbanos e periurbanos, incentivando a produção agroecológicas e orgânica.*

1.7. *Diante dessas diretrizes normativas, a presente contratação exigirá que a empresa contratada adquira, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios de fornecedores da agricultura familiar, priorizando, sempre que possível, agricultores indígenas e suas organizações. Para garantir a rastreabilidade e o cumprimento desse percentual, a contratada deverá apresentar documentos comprobatórios da origem dos produtos adquiridos, tais como notas fiscais e declarações de fornecimento por associações credenciadas no PAA.*

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista se tratar de Manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação destinada aos pacientes e acompanhantes indígenas das Casas de Saúde Indígena (CASAI) Novo Progresso, e Castelos dos Sonhos, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar nº 19/2025.

Prazo de vigência

1.4 O prazo de vigência da contratação é de 5 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

1.5 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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 2024/2025 conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.

ID PCA no PNCP: [...];

Data de publicação no PNCP: [...];

Id do item no PCA: [...];

Classe/Grupo: [...];

Identificador da Futura Contratação: [...];

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

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 A contratada deverá cumprir as legislações vigentes, pois estas constituem a base jurídica para a sustentabilidade estipulada, sendo:

4.1.2 Lei Nº12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólido

4.1.3 Decreto nº 10.936, de 12 de janeiro de 2022, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.1.2 Norma Regulamentadora NR 32/ABNT.

4.1.3 Resolução n. 358/2005 – CONAMA (Dispõe sobre o tratamento e a disposição final dos resíduos dos serviços de saúde e dá outras providências); e

4.1.4 Resolução – RDC nº 222, de 28 de março de 2018 (Regulamenta as Boas Práticas de Gerenciamento dos Resíduos de Serviços de Saúde e dá outras providências).

4.1.3. Todos os processos envolvidos na execução desse objeto sejam de extração, fabricação, utilização ou descarte de materiais e serviços devem estar revestidos da preocupação com a sustentabilidade ambiental e totalmente de acordo com as imposições normativas editadas pelos órgãos de proteção ao meio ambiente.

4.1.4. O tratamento, a destinação final e o depósito de resíduos de serviço de saúde em unidade de tratamento ou de destinação final demandam registro no Cadastro Técnico Federal/APP do Ibama, conforme FTE-Categoria: Serviços de Utilidade; Código 17-64; Descrição: Serviços de saúde. Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, “g”

4.1.5. A contratada que executa a atividade de gerenciamento de resíduos sólidos não perigosos e de gerenciamento de resíduos sólidos perigosos (na geração, operação, transporte, armazenamento e destinação final) também deve estar registrada e regular no Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental (CTF/AIDA). A contratada deve possuir um responsável técnico também inscrito no CTF /AIDA, nos termos da Lei Nº6.938, de 1981 e Anexo I e II da Instrução Normativa IBAMA Nº10, de 27/05 /2013. Sendo assim, as disposições específicas deste Guia sobre CTF/AIDA também devem ser seguidas.

4.1.6 A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental;

4.1.7 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

Indicação de marcas ou modelo

4.2 No caso da prestação de serviços especializados para o fornecimento de refeições, a escolha de marcas não se justifica, sendo possível especificar as exigências técnicas e de qualidade do serviço de forma objetiva.

4.3 Considerando que os serviços a serem contratados envolvem a manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições adequadas às necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas, com respeito às condições higiênico-sanitárias e às especificidades culturais. A qualidade do serviço contratado pode ser garantida por meio da definição clara dos requisitos técnicos, como:

- a) Normas de Qualidade e Higiene;
- b) Aspectos Nutricionais;
- c) Capacidade Operacional;
- d) Certificações e Experiência.

4.4 Na presente contratação não será admitida a indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares.

~~Da exigência de carta de solidariedade~~

~~4.5 Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.~~

Subcontratação

4.6 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual

Garantia da contratação

4.7 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a 5% (**cinco** por cento) do valor **total da contratação**.

4.8. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.8.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionada

4.8.2 Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade

4.8.3 A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora

4.8.4 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, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.8.5 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.9 *Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária*

4.10 *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 competente.*

4.11 *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.*

4.12 *Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regularmente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.*

4.12.1 *O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).*

4.13. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.13.1 *Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas*

4.13.2 *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*

4.13.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado

4.14 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.14.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.14.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.14.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.15 Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial[A2] .

4.16 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.17 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.

4.18 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 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.19 O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.19.1 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.

4.19.2 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.

4.20 Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.20.1 A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.20.2 A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.21 A 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

4.21 O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.22 *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.*

4.23 *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.*

Vistoria

4.24. *A avaliação prévia do local de execução dos serviços é indispensável 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 08:00 horas às 12:00 horas e 14:00 as 17:00 horas.*

4.25. *Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.*

4.26. *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.*

4.27. *Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

4.28. *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.*

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1 *A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:*

5.1.1. *Início da execução do objeto: até 30 (trinta) dias da assinatura do contrato;*

5.1.2. *Apresentar com no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pela contratante;*

5.1.3. *Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere à Portaria n.º 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;*

5.1.4. *O fornecimento ocorrerá sempre às expensas da contratada, e o horário de entrega não deverá ultrapassar os horários estabelecidos no item 4.7.2 do Estudo Preliminar, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente com o consentimento da Contratante;*

5.1.5. *O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;*

5.1.6. No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um servidor(a) especialmente designado(a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas;

5.1.7. A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço;

5.1.8. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta da contratada, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição;

5.1.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

5.1.10. O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA;

5.1.11. Quando permitido e/ou solicitado, nos casos excepcionais/extraordinários, as refeições licitadas devem ser transportadas e/ou fornecidas pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox ou similar (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios), acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. As embalagens do almoço e lanche devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade;

5.1.12. Apresentar sempre que solicitado o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;

5.1.13. As refeições (Café da manhã- desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) cuja qualidade, porventura, não venha a corresponder às especificações constantes deste termo não serão aceitas em hipótese alguma;

5.1.14. A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos; deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão as entregas o almoço e os lanches. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos se basear nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria;

5.1.15. As refeições (almoço e lanche) deverão ser entregues a uma temperatura igual ou superior a 60° e/ou recomendável para o tipo de preparação como no caso das frutas e sucos que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais, devem ser entregues a uma temperatura de até 10°C;

5.1.16. Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas;

5.1.17 Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.

5.2 Local e horário da prestação dos serviços:

5.2.1 - Os serviços serão prestados nos seguintes endereços

5.2.1.1 CASAI - Novo Progresso - Rua Hermes Fonseca nº. 299- Otávio Onetta: CEP 28193-000- Novo Progresso - PA.

5.2.1.2 - CASAI de Castelo dos Sonhos- Rua Irene Rech/ sem número, Centro - CEP 68379-200 - Castelo dos Sonhos - PA.

5.2.2 Os serviços serão prestados nos seguintes horários conforma quadro abaixo

REFEIÇÕES	INICIO	TÉRMINO
Café da Manhã	07:00hs	09:00hs
Almoço	11:30hs	12:00hs
Lanche	15:00hs	15:40h
Jantar	17:30hs	18:30hs
Ceia	20:00h	20:30hs

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

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, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir promovendo sua substituição quando necessário.

5.3.1 Importante destacar que a metodologia utilizada pela licitante para o preparo das refeições não são alvos das contratações, pois espera-se como objeto o serviço de preparo de fornecimento da refeição pronta.

5.3.2 Desta forma, não houve a necessidade de se levantar os quantitativos de utensílios, equipamentos, gêneros alimentícios e mão de obra, uma vez que por não haver a necessidade de se definir uma metodologia para a prestação do objeto, ficara á cargo da contratada a definição dos utensílios, equipamentos, gêneros alimentícios mão de obra (objeto sem dedicação exclusiva) de acordo com as praticas de produção da contratada, na qual a administração não tem qualquer gerência.

5.3.3 Consta Informar que a previsão de que caberá a contratada o fornecimento de todos os utensílios e instalação de todos os equipamentos necessários á prestação dos serviços faz parte do objeto do certame e está disposta no subitem 9.1 acima.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.4.1 No que se refere às refeições, a composição do cardápio para refeições (dieta padrão) deverá variar diariamente e conter no mínimo os itens elencados a seguir

Refeição	Opções com sugestões para substituições
	Item 1: Leite (200ml), café (100ml) 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;

Desjejum	Item 2: 01 (um) porção de proteína: queijo (15-30g: varia de acordo com o pó do queijo) ou 01 ovo de galinha(01 unidade);
	Item 3: 01 (um) pó de pão de 50gr com 10g de manteiga ou 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr), 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 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;
	Item 4: 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;
Lanche	Item 1: 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 (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais);
	Item 2: 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr) 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 01 (uma) faa média (100 a 150gr) de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca); ou 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;
	Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina /ponkan, 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.
Ceia	Item 1: 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 (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais);
	Item 2: 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 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca);
	Item 3: 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;
Almoço e Jantar	Item 1: 01 (uma) porção de arroz agulhinha tipo 1 e ou polido/parboilizado (150 a 200gr - Equivalente em medida caseira a uma escumadeira grande).
	Item 2: 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá" (120 a 170 ml - equivalente em medida caseira a uma concha grande)
	Item 3: 02 (dois) porção de saladas diferentes vegetais folhosos e não folhosos crus (70 a 80gr, equivalente em medida caseira a um pegador cheio). O tempero deverá ser a base de azeite de oliva, limão e temperos naturais como ervas finas. Obs: Não utilizar sal.
	Item 4: Tubérculos (como batata ou mandioca/aipim ou banana da terra ou cará cozido ou inhame) assadas, cozidas ou em forma de purês ou outros legumes cozidos (como vagens cozidas (150 a 200gr).
	Item 5 : Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína). Recomenda-se a oferta de 150g a 200g de carne sem osso, 250 a 300g de carne com osso, 150g a 200g de file de peixe ou frango quando empanado e 160 a 210 g de filé de peixe ou frango quando grelhado; a) Carnes Bovina: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo: - Assados – Carne po: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra; - Grelhados – Carne po: Contrafilé; - Cozidos – Carne pó: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou panho ou coxão mole ou cupim; - Bife – Carne po: Contrafilé ou Alcatra; - Bife de Panela ou Rolê – Carne po: Alcatra ou chã de dentro ou panho ou coxão mole; - Cubos ou Iscas – Carne po: Alcatra ou panho ou chã de dentro; - Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne po: Alcatra ou chã de dentro ou panho; - Espeto – Carne Tipo: Contrafilé. b) Carnes 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 po: Lombo ou pernil ou bisteca; - Grelhados – carne Tipo: Lombo ou pernil. c) 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 d) Pescados (Peixes): Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo: - Ensopado (em posta) – Peixe po: Cioba, dourado, pescada branca, pescada amarela, badejo e robalo; - Empanado (filé) – Peixe po: Merluza, pescada branca ou amarela ou tilápia;- Grelhado – Peixe Tipo: Merluza ou pescada branca ou amarela ou badejo; - Assado – Peixe Tipo: Cioba, robalo, badejo, pescada branca, dourado. As opções poderão ser modificadas desde que respeitem as especificidades culturais e regionais dos comensais. Item 6: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, ameixa, manga, acerola, abacaxi, cajá, graviola, uva, tangerina, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml). Item 7: Sobremesa 1 (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, variando a oferta durante a semana. Obs: Jamais ofertar doces concentrados Importante: a) Ofertar SEMPRE farinha de mandioca adequada b) Sopas de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar), 300ml a 400ml.
OBSERVAÇÕES	Havendo necessidade, poderá ser solicitado pela Chefia da Casai e/ou Nutricionista a supressão de algum ingrediente (sal e/ou açúcar e/ou gordura), bem como mudança na consistência para alguns preparos. Tais solicitações serão realizadas mediante solicitação prévia à CONTRATADA

5.5. Havendo necessidade, poderá ser solicitado pela Chefia da Casai e/ou Nutricionista a supressão de algum ingrediente (sal e /ou açúcar e/ou gordura), bem como mudança na consistência para alguns preparos. Tais solicitações serão realizadas mediante solicitação prévia à CONTRATADA

5.6. A quantidade de refeições é estimada, conforme levantamento da capacidade máxima de ocupação de cada unidade (CASAI de Novo Progresso e CASAI de Castelo dos Sonhos), conforme tabela constante no item 6.1 do Estudos Preliminares da Contratação;

Especificação da garantia do serviço

5.7 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).

5.9. Condições Armazenamento:

5.9.1. Temperatura e Conservação: Todas as refeições (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia.) devem ser servidas na temperatura adequada, observando rigorosamente as normas estabelecidas pela RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA/MS, alterada pela RDC nº 52/2014.

5.9.2. Qualidade dos Alimentos: Os alimentos devem ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, com boa apresentação e sabor agradável, seguindo as exigências de higiene, técnicas culinárias e normas da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA/MS, alterada pela RDC nº 52/2014

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

5.6.1 A quantidade de refeições é estimada, conforme levantamento da capacidade máxima de ocupação de cada unidade (CASAI de Novo Progresso e Futura CASAI de Castelo dos Sonhos), conforme tabela constante no item do Estudos Preliminares da Contratação;

5.6.2.As refeições serão servidas diariamente, incluindo sábados, domingos e feriados, conforme sugestão de horário discriminada no item 6.3.9. ou conforme a necessidade da Casai, previamente acordada com a CONTRATADA.

5.6.3. A presente contratação observará a destinação mínima de 30% (trinta por cento) dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e suas organizações, conforme estabelecido pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução nº 8, de

30 de julho de 2024, que regulamentam a modalidade de Compra Institucional no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

5.6.4. O Decreto nº 11.802/2023, em seu artigo 4º, estabelece que, do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta e indireta, no mínimo 30% deverão ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar. O §1º do mesmo artigo reforça que essa exigência também se aplica às contratações realizadas por empresas terceirizadas que fornecem refeições prontas à Administração Pública.

5.6.5 A Resolução nº 8/2024, que detalha as regras do PAA, reforça essa exigência e dispõe que os órgãos compradores, ao contratarem empresas para fornecimento de refeições, devem realizar o credenciamento dos beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, de forma que a empresa contratada adquira os produtos diretamente desses agricultores. Além disso, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas no programa, permitindo sua inclusão sem a necessidade de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada uma autodeclaração com informações sobre a aldeia, terra indígena e município de residência

5.6.6. Adicionalmente, a Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, em seu artigo 6º, estabelece prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para determinados grupos sociais, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, mulheres agricultoras familiares chefes de família, jovens agricultores e agricultores familiares urbanos e periurbanos, incentivando a produção agroecológicas e orgânica.

5.6.7. Diante dessas diretrizes normativas, a presente contratação exigirá que a empresa contratada adquira, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios de fornecedores da agricultura familiar, priorizando, sempre que possível, agricultores indígenas e suas organizações. Para garantir a rastreabilidade e o cumprimento desse percentual, a contratada deverá apresentar documentos comprobatórios da origem dos produtos adquiridos, tais como notas fiscais e declarações de fornecimento por associações credenciadas no PAA."

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.7. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

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, o órgão 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.

Preposto

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período*.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. 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.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. 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.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. 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

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.19. 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).;

6.20. Caso ocorra 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);

6.21. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.22. A forma de aferição do serviço para efeito de pagamento será pelo número de refeições efetivamente servidas aos usuários da CASAI de Novo Progresso e CASAI de Castelo dos Sonhos.

6.22.1. Deverá ser realizado o controle do número de refeições servidas pelo fiscal do contrato, com auxílio técnico de profissional que atue no local de funcionamento a ser indicado pelo gestor do contrato.

6.22.2. As refeições serão autorizadas pela equipe da casa Casai, e o número de refeições servidas será registrado em documento de controle das próprias das equipes das CASAI. Tais registros servirão de apoio para a fiscalização do contrato. 6.17.3. A empresa também deverá manter registro do número de refeições solicitadas e servidas.

6.22.4. Ao fim de cada período (mês), deverão ser avaliados pelo fiscal os registros das refeições, comparando-se a quantidade servida com a quantidade solicitada.

6.22.5. A empresa deverá realizar periodicamente testes de aceitabilidade com a clientela para avaliar a aceitação das preparações servidas. A(o) Nutricionista da empresa deverá aplicar teste de aceitabilidade sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação do fiscal do contrato e os resultados dos testes deverão ser enviados para o mesmo. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

6.22.6. Deverão ser realizadas reuniões mensais ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ ou representantes da empresa fornecedora dos serviços de alimentação, com datas a serem determinadas pelo contratante, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados

6.22.7. A empresa fornecedora dos serviços de alimentação deverá apresentar, mensalmente, um relatório em formato de planilha, contendo a descrição dos itens adquiridos, as respectivas quantidades, bem como a identificação dos fornecedores ou cooperativas responsáveis pelo fornecimento dos produtos e gêneros alimentícios utilizados na preparação das refeições contratadas. Esse relatório deverá ser acompanhado das notas fiscais correspondentes, comprovando o cumprimento da exigência legal de aquisição de, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos produtos provenientes de agricultores familiares, suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários, conforme estabelecido no Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, que regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023.

Gestor do Contrato

6.20 Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1 Coordenar 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);

6.20.2. Acompanhar 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);

6.20.3. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar 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);

6.20.4. Emitir 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);

6.20.5. tomar 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);

6.20.6. 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. (nº 11.246, de 2022, art. 21, VI) . Decreto);

6.20.7. 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.

6.20.8 Receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. Às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. A notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.1.1. não produziu os resultados acordados;

7.1.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do Recebimento:

7.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.3. O prazo para recebimento provisório 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. 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.

7.5. 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.

dos serviços, definidos em reunião inicial com a Contratada e a Gestão do Contrato.

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

7.7. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal da execução

7.8. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.8.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.9. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.10. 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.

7.11. 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.

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

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **05 (cinco)** 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:

7.15.1. 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.

7.15.2. 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.15.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

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

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

7.16. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.19. 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

7.12. 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.

7.12.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso 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 .

7.13. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.13.1. o prazo de validade;

7.13.2. a data da emissão;

7.13.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.13.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.13.5. o valor a pagar; e

7.13.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.14. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.15. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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 Lei nº 14.133, de 2021 . art. 68 da

7.16. 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, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. 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 de até 10 (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 Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e de sua efetiva realização.

Forma de pagamento

7.22. O pagamento será realizado por meio 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.

Reajuste

7.26. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10/06/2025.

Cessão de Crédito

7.27. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.27.2 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.27.3 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.

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a Contratada 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.

8.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (por cento) por dia de atraso 25 vinte e cinco) dias. (3 .1 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05 /2017, cuja aplicação aos processos regidos pela Lei nº 14.133, de 2021);

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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.

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.3 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência . não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante

8.4 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa .

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

8.6 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.

8.7 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.

8.8 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla parágrafos do art. 158 da Lei nº defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 A natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 As peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 Os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10 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.

8.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do neste Termo de Referência direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos 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.

8.12 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.

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF

8.13 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, de 2021.

8.14 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 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma de 13 de abril de 2022.

9. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Forma de fornecimento

9.1.2 O fornecimento do objeto será continuado.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.1.4. **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;

9.1.5. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.6. **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>;

9.1.7. **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;

9.1.8. **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.

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

9.1.10. **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

9.1.11. **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

9.1.12. **Ato de autorização** para o exercício da atividade de comercialização de material médico-hospitalar, expedido por órgão competente.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.1.14. 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.

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

9.1.16. 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;

9.1.17. 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;

9.1.18. 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;

9.1.19. 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.

9.1.20. 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

9.1.21. 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;

9.1.22. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II)

9.1.23. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;

9.1.23.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

9.1.23.2. 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.

9.1.23.3 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.23.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.1.24. 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 o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da parcela pertinente

9.1.25. 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).

9.1.26. 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

9.1.27. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares 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.

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

9.1.27.2 Ter nutricionista em seu quadro com registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionista), em plena validade

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

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

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

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

9.1.28.1. 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;

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

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

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

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

9.28.6. 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;

9.1.28.7. 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.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 2.518.740,90** (*dois milhões, quinhentos e dezoito mil setecentos e quarenta reais e noventa centavos*), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1.1 deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 257045 (Gerenciador);

II) Fonte de Recursos: 1001000000;

III) Programa de Trabalho: 234651;

IV) Elemento de Despesa: 339039;

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

12. CLASSIFICAÇÃO DA INFORMAÇÃO

12.1. Após a finalização do Termo de Referência não houve a necessidade de classifica-lo nos termos da Lei nº. 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação), conforme previsão do artigo 10 da Instrução Normativa nº. 81, de 2022, pois o conteúdo do documento trata-se de informação de acesso.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

O referido Termo de Referência não será classificado como sigiloso

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União

Modelo de Termo de Referência – Aquisições – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021

Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação

Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação

Atualização: ABR/2025

1. 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](#).

RAIMUNDA MIQUILINA DE OLIVEIRA LUZ

Aux. De Enfermagem



Assinou eletronicamente em 12/06/2025 às 14:40:41.

ANTONIO RAIMUNDO SOUZA DA SILVA

Guarda de Endemias



Assinou eletronicamente em 11/06/2025 às 17:34:46.

Estudo Técnico Preliminar 19/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 25054001346202414

2. Descrição da necessidade

2. Da necessidade da contratação

2.1.A presente demanda tem como objetivo atender à necessidade administrativa do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) Rio Tapajós, responsável por assegurar o acesso à saúde da população indígena, por meio do fornecimento adequado de alimentação balanceada e segura para pacientes e acompanhantes indígenas. Esse serviço é essencial nas Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAI) localizadas em Novo Progresso e no distrito de Castelo dos Sonhos, município de Altamira.

2.2.1. Atualmente, embora as aldeias Kayapó estejam geograficamente inseridas no município de Altamira, o acesso mais viável é pela cidade de Novo Progresso, onde existe uma CASAI. Recentemente, atendendo ao interesse da população indígena local, foi solicitada a criação de uma CASAI no distrito de Castelo dos Sonhos, permitindo o atendimento a duas microáreas específicas. A primeira atende 516 indígenas de sete aldeias da Terra Indígena Baú (Kamaú, Krãnbore, Ronko, Raxopreti, Ronkojogot, Roitiko re e Katokti). A segunda atende 1.396 indígenas de 12 aldeias da Terra Indígena Mekragnotire (Kubenkokre, Pykany, Kawatum, Pyngraitire, Krimei, Pykatoti, Mekragnotire Velho, Jabuí, Kamunre, Pytareko, Mopkore e Baú).

2.2.2. O fornecimento contínuo e adequado de refeições em quantidade e qualidade, respeitando as especificidades culturais, é indispensável para a manutenção da saúde e a recuperação desses indivíduos. A alimentação deve contribuir para o acolhimento humanizado, promovendo condições básicas para que pacientes e acompanhantes indígenas possam enfrentar os desafios decorrentes do deslocamento e do tratamento médico fora de suas aldeias.

2.2.3. Essa necessidade está fundamentada na Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas, regulamentada pelo Decreto 3.156/1999 e pela Lei 9.836/1999, entre outras normativas, que estabelecem o Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS). Esse marco normativo garante o acesso integral à saúde, respeitando a diversidade social, cultural, geográfica e histórica dos povos indígenas. A política busca superar as condições de vulnerabilidade dessa população, sem desconsiderar a eficácia da medicina tradicional e o direito à preservação de sua cultura.

2.2.4. Portanto, a necessidade apresentada se justifica pela imprescindibilidade de garantir condições adequadas de acolhimento e suporte alimentar no âmbito do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SasiSUS). Esta demanda é um componente crucial da atenção integral à saúde indígena, impactando diretamente a qualidade e continuidade dos serviços ofertados pelo SUS e o atendimento humanizado e eficaz à população indígena

2.3. Detalhamento do Quantitativo do Objeto

2.3.1. Para atender às demandas da Casai de Novo Progresso e Casai de Castelo dos Sonhos foram estimado os quantitativos necessários para ambas as unidades conforme quadro apresentado abaixo por grupo.

Grupo 01-Novo Progresso				

Nome da Unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
CASAI Novo Progresso	Café da Manhã	Refeição	1.095	13.140
	Almoço	Refeição	1.095	13.140
	Lanche	Refeição	1.095	13.140
	Jantar	Refeição	1.095	13.140
	Ceia	Refeição	1.095	13.140
Grupo 02- Castelos dos Sonhos				
Nome da Unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
Futura CASAI Castelo dos Sonhos	Café da manhã	Refeição	1277,5	15.330
	Almoço	Refeição	1.277,5	15..330
	Lanche	Refeição	1.277,5	15.330
	Jantar	Refeição	1.277,5	15.330
	Ceia	Refeição	1.277,5	15.330

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Atenção á Saúde Indígena/ DIASI/RT	Alderino Cardoso

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Sustentabilidade

4.1.1. 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:

a) A presente contratação está alinhada ao Plano Diretor de Logística Sustentável do Ministério da Saúde, disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/acao-a-informacao/licitacoes-e-contratos/pls/ciclo-2024-2026>.

4.1.2. A CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.1.3. Redução da Geração de Resíduos Sólidos:

- 4.1.3.1. Utilizar embalagens que causem o menor impacto ambiental possível;
- 4.1.3.2. Utilizar na prestação do serviço pratos e copos reutilizáveis (utilizar descartáveis, em situações excepcionais);

4.1.3.3. Reduzir o consumo e geração de material de escritório;

4.1.4. Uso Racional da Água:

4.1.4.1. Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

4.1.4.2. Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

4.1.5. Eficiência Energética:

4.1.5.1 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.1.5.2 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

4.1.5.3 Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

4.1.5.4 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e

4.1.5.5 Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia;

4.1.5.6 A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental;

4.1.5.7 A contratada observará a Resolução **RDC ANVISA 216**, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.6. Da higiene pessoal:

4.1.6.1. Nas atividades diárias, os funcionários da **CONTRATADA** deverão:

4.1.6.1.1. Usar uniformes completos, limpos e identificados com crachá da empresa;

4.1.6.1.2. Fazer a barba diariamente;

4.1.6.1.3. Não aplicar maquiagem;

4.1.6.1.4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

4.1.6.1.5. Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

4.1.6.1.6. Manter os sapatos e botas limpos;

4.1.6.1.7 Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.

4.1.6.2. A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela **CONTRATADA**, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

4.1.6.3 Os cardápios devem ser planejados completos – café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia pelo (a) **Nutricionista da Empresa Vencedora**, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, e submetido à aprovação do Serviço de Nutrição e da Administração do DSEI Rio Tapajós. Na elaboração dos cardápios deverão ser considerados:

4.1.6.3.1. Fatores sensoriais: sabor, cor, odor, textura;

4.1.6.3.2. O valor nutricional dentro do binômio variedade × equilíbrio;

4.1.6.3.3. A safra dos alimentos, observando os aspectos de qualidade.

4.1.6.3.4. Os ingredientes poderão ser alterados de comum acordo entre as partes, desde que seja mantido e demonstrado o valor nutritivo das refeições.

4.1.6.3.5. As refeições almoço e jantar deverão, juntas, fornecer um mínimo de 1.400 (mil e quatrocentas) quilocalorias e apresentar um NDPCal maior que 6 (seis), de acordo com a legislação específica em vigor.

4.1.6.3.6. O desjejum, fornecer um mínimo de 300 (trezentas) quilocalorias, de acordo com a legislação específica em vigor.

4.1.6.3.7. Todos os pratos e saladas, inclusive sobremesa e líquidos, deverão ser mantidos durante todo o horário das refeições, podendo haver complementação dos alimentos já servidos.

4.2 Quantidade de Refeições Servidas:

4.2.1. Neste sentido a metodologia utilizada para calcular o quantitativo de refeições servidas na CASAI de Novo Progresso e Casai de Castelo dos Sonhos é baseada no fluxo mensal de pacientes e acompanhantes dos últimos 7 meses conforme registro do fluxo diário realizado pelo acolhimento, que recebe encaminhamentos para media e alta complexidade do Polo Base Novo Progresso de sua jurisdição, dos quais fazem parte da jurisprudência do DSEI Rio Tapajós. A metodologia segue ainda o parâmetro de per capita (definição da quantidade média de alimentos por pessoa), baseada na Resolução - RDC N . 359, de 23 de Dezembro de 2003 a realidade e a necessidade dos comensais atendidos diariamente nas casas de saúde do índio, garantindo as cinco refeições diárias conforme orienta a Nota Técnica n 19/2014 — CGAPSI/DASI/SESAI/MS. Todo serviço de alimentação ofertada será acompanhada por nutricionista.

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

4.2.3. 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, 2003).

4.2.4. A saúde da população indígena exige um modelo complementar e diferenciado de serviços voltados para promoção, vigilância, proteção e recuperação da saúde. A alimentação é um importante serviço que o Estado presta à população indígena, requerendo monitoramento frequente do consumo de alimentos, devendo integrar o conjunto de medidas que, através de levantamentos periódicos, forneça informações para análise diagnóstica do estado de saúde e nutrição de cada usuário.

4.2.5. Deve-se levar em consideração que a alimentação não é atividade fim do poder público, já que o foco estratégico deve estar direcionado à saúde, classificando-se como atividade “meio”.

4.2.6. A composição das refeições devem buscar o atendimento dos objetivos nutricionais, sendo necessário, observar a legislação referente às necessidades nutricionais diárias por cardápio. A gestão da alimentação, portanto, envolve, além de todas as questões nutricionais, o atendimento a legislação e normas do Ministério da Saúde, abrangendo, assim, além dos aspectos nutricionais, operacionais e higiênico-sanitários, a questão da cidadania, promovendo, ao longo do tempo, melhoria nos índices de desenvolvimento humano.

4.2.7. A complexidade existente na oferta da alimentação não permite que os gestores dediquem seu tempo para a formulação de projetos e estabelecimento de planos e diretrizes, dedicando-se, na maioria das vezes, a gerir as questões do cotidiano do polo, tais como problemas com o pessoal, com fornecedores, manutenção das cozinhas, além da ausência destes.

4.2.8. Nesse sentido, o poder público pode formular projetos, planos e diretrizes e cobrar a execução destes da iniciativa privada, fiscalizando essa execução com eficiência, conforme normas e obrigações impostas através de contratos a serem firmados após procedimentos licitatórios.

4.2.9. O pré-preparo, o preparo, a cocção, o acondicionamento, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários;

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

4.3.1. Os serviços de fornecimento de Alimentação deverá servir 5 (cinco) refeições diárias de segunda a domingo tais como: Desjejum (café da manhã), Almoço, Lanche, Jantar, Ceia, para os pacientes indígenas e seus acompanhantes, conforme os horários definidos, fracionamentos ou quando exigidos por uma dieta prescrita, seja ela líquida ou pastosa, identificadas com o nome do paciente, horário do preparo do alimento e frequência do consumo. 4.3.2. Fornecimento de embalagens descartáveis sempre que necessário;

4.4. Quanto à capacitação técnica-profissional comprovar que:

4.4.1. Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008, por execução de serviços de características semelhantes;

4.4.1.1. No caso da empresa licitante ou o(s) responsável (is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Pará, deverão ser providenciados os respectivos registros deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato;

4.4.2 Possui, em seu quadro permanente, na data da assinatura do contrato, todos os profissionais já capacitados para a realização dos serviços;

4.4.3. Dispõe, no mínimo, de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo como condição para a assinatura do Contrato;

4.4.4. Os serviços de preparo das refeições deverão ser integrais executados nas dependências da CASAI de Novo Progresso e futura CASAI de Castelo dos Sonhos, em seus referidos endereços, conforme legislação vigente, onde serão acondicionadas (em pratos individuais) e entregues para os pacientes e acompanhantes indígenas hospedados e/ou de passagem pela CASAI e deverão apresentar condições higiênico - sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Assim como áreas de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN;

4.5. Recomendações:

4.5.1. Recomenda-se não realizar o reaproveitamento de alimentos, sendo assim, o fornecimento de alimentos de preparo do dia;

4.5.2. Recomenda-se não utilizar de alimentos com conservantes e ultra processados;

4.5.3. Recomenda-se não servir alimentos acondicionado por processo de frituras;

4.5.4. Recomenda-se seguir as orientações do Guia Alimentar da População Brasileira/ Ministério da Saúde;

4.5.5. Recomenda-se respeitar as especificidades culturais da alimentação, considerando soberana os hábitos alimentares de cada povo

4.5.6. O qual descreve os itens () a empresa vencedora do certame, Desjejum, Almoço, Lanche, Jantar, Ceia e Kit lanche fornecerá a dieta conforme a necessidade do paciente indígena, obedecendo rigorosamente a prescrição dos profissionais habilitados (médico ou nutricionista) ou o cardápio disponibilizado.

4.5.7. O kit Lanche será cobrado como uma refeição consumida do dia, por pessoa, que este será disponibilizado apenas para pacientes e acompanhantes, que, em seu traslado ultrapasse as 3 horas da última refeição consumida, mediante a distância da sua aldeia de origem.

4.5.8. A refeição para menores de 12 anos (classificação da criança), será cobrado apenas 80% do valor total de uma refeição para adulto.

4.5.9. Considerando que toda organização é de responsabilidade da empresa vencedora do certame, e sob fiscalização da (o) nutricionista da CASAI e fiscal de contrato.

4.5.10. Considerando que a contratação do serviço terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ter sua duração prorrogada por igual período, conforme Art. 107 da Lei 14.133, desde que:

4.5.11. Garanta preços e condições mais vantajosas para a administração;

4.5.12. Haja interesse de ambas as partes;

4.5.13. Haja Autorização formal da autoridade competente; e

4.5.14. Os serviços tenham sido prestados regularmente.

4.6. Do Quantitativo de Serviço Demandado:

Grupo -1 Novo Progresso				
Nome da unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
CASAI Novo Progresso	Café da Manhã	Refeição	1095	13140
	Almoço	Refeição	1095	13140
	Lanche	Refeição	1095	13140
	Jantar	Refeição	1095	13140
	Ceia	Refeição	1095	13140
Grupo -2 Castelos dos Sonhos				
Nome da unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
CASAI Castelo dos Sonhos	Café da Manhã	Refeição	1277,5	15330
	Almoço	Refeição	1277,5	15330
	Lanche	Refeição	1277,5	15330
	Jantar	Refeição	1277,5	15330
	Ceia	Refeição	1277,5	15330

4.6.1. Cumpre esclarecer que a metodologia utilizada visa garantir a alimentação a todos os pacientes e acompanhantes, nos casos de ocupação total da unidade de saúde, o que não implica em pagamento de refeições não consumidas, pois, reiteramos, a ocupação da Casa de Saúde Indígena implica em diversas variáveis que não se tem como mensurar (surto, doenças sazonais etc), motivo pelo qual a melhor metodologia para estimar os quantitativos é a capacidade de ocupação da unidade, com vista a mitigar falhas

na execução, pois, não há possibilidade de acolher um paciente com seu acompanhante e não ofertar a alimentação.

4.7 Fórmula do Cálculo utilizado

4.7.1. Somou-se o total de pacientes e acompanhantes atendidos em cada uma das duas CASAI durante os últimos sete meses, setembro de 2024 a março de 2025, Dividiu-se esse total por 7 (número de meses), obtendo a média mensal de usuários, acrescentou-se 20% a essa média, considerando possíveis variações de demanda, Multiplicou-se o resultado por 365 dias (ano) e, posteriormente, dividiu-se por 12 meses, chegando assim ao valor médio de refeições que deverá ser ofertado mensalmente em cada CASAI.

4.7.2. Considerando que as refeições serão liberadas nos seguintes horários:

4.7.2.1. Café da manhã : 07:00 h a 9:00 h;

4.7.2.2. Almoço: 11:30 as 12:40 h;

4.7.2.3 Lanche: 15:00 as 15:40 h;

4.7.2.4 Jantar: 17:30 as 18:30 h;

4.7.2.5 Ceia: 20:00 as 20:30 h

4.7.2.6. *Há pacientes que permanecem em jejum para realização de exames laboratoriais e lancham no retorno.

4.8. Localização:

4.8.1 - CASAI - Novo Progresso - Rua Hermes Fonseca nº. 299- Otávio Onetta - : 28193-000-Novo Progresso - PA.

4.8.2 - Futura CASAI de Castelo dos Sonhos- Rua Irene Rech/ sem número, Centro - CEP 68379-200 - Castelo dos Sonhos - PA

4.9. Quanto à capacidade técnica-operacional

4.9.1. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do licitante, relativo à execução de serviços de fornecimento de alimentação, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação.

4.9.2. Comprovar, durante a habilitação, sua qualificação técnica através da apresentação dos seguinte documento:

4.9.3. Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participante, na forma do Art. 18, do Decreto nº 84.444 /80. 4.10. Para contratação dos serviços, a empresa vencedora deverá:

4.9.4. Fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

4.9.5. Apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) para os Serviços de Alimentação no local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços;

4.9.5.1. O Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estar disponíveis e em local acessível aos funcionários envolvidos na produção dos alimentos;

4.10. Serviços de natureza contínua:

4.10.1. Os serviços prestados pela presente contratação são de forma contínua pois, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades do órgão, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação de um serviço público (Art. 15º da IN SEGES /MPDG nº 05/2017).

4.10.2. A nova lei de licitações nº 14.133/21 permite que a administração celebre contratos com prazo de até 5 (cinco) anos nas hipóteses de serviços e fornecimentos contínuos, podendo ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes (Artigos 106 e 107).

4.11. Aquisição de gêneros alimentícios para confecção das refeições:

4.11.1 A presente contratação observará a destinação mínima de 30% (trinta por cento) dos recursos para a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e suas organizações, conforme estabelecido pelo Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023, e pela Resolução nº 8, de 30 de julho de 2024, que regulamentam a modalidade de Compra Institucional no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

4.11.2 O Decreto nº 11.802/2023, em seu artigo 4º, estabelece que, do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta e indireta, no mínimo 30% deverão ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar. O §1º do mesmo artigo reforça que essa exigência também se aplica às contratações realizadas por empresas terceirizadas que fornecem refeições prontas à Administração Pública.

4.11.3 A Resolução nº 8/2024, que detalha as regras do PAA, reforça essa exigência e dispõe que os órgãos compradores, ao contratarem empresas para fornecimento de refeições, devem realizar o credenciamento dos beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, de forma que a empresa contratada adquira os produtos diretamente desses agricultores. Além disso, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas no programa, permitindo sua inclusão sem a necessidade de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada uma autodeclaração com informações sobre a aldeia, terra indígena e município de residência.

4.11.3 Adicionalmente, a Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, em seu artigo 6º, estabelece prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para determinados grupos sociais, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, mulheres agricultoras familiares chefes de família, jovens agricultores e agricultores familiares urbanos e periurbanos, incentivando a produção agroecológicos e orgânica.

4.11.4 Diante dessas diretrizes normativas, a presente contratação exigirá que a empresa contratada adquira, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios de fornecedores da agricultura familiar, priorizando, sempre que possível, agricultores indígenas e suas organizações. Para garantir a rastreabilidade e o cumprimento desse percentual, a contratada deverá apresentar documentos comprobatórios da origem dos produtos adquiridos, tais como notas fiscais e declarações de fornecimento por associações credenciadas no PAA."

4.12. Subcontratação

4.12.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.13. Garantia da contratação

4.13.1. A exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, não se aplicará.

4.14. Vistoria

4.14.1. 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 08 horas às 18h00.

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

4.14.3. 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.

4.14.4. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.14.5. 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.

4.15 Vigência do contrato

4.15.1 Será celebrado contrato com a adjudicatária, de acordo a Lei 14.133/2021 que permite que os contratos de serviços e de fornecimentos contínuos sejam celebrados com vigência inicial de até cinco anos. Além disso, desde que haja previsão em edital, esses contratos podem ser prorrogados sucessivamente (não necessariamente por igual período) até a vigência máxima de dez anos. arts. 106 e 107. Conforme modelo elaborado pelo setor competente.

Art. 108. A Administração poderá celebrar contratos com prazo de até 10 (dez) anos nas hipóteses previstas nas alíneas

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

4.17 É um serviço de baixa complexidade, contratado através de pregão pela maioria dos órgãos da Administração e fundamental para manter a logística do órgão.

4.18. Indicação de marcas ou modelos

4.18.1. No caso da prestação de serviços especializados para o fornecimento de refeições, a escolha de marcas não se justifica, sendo possível especificar as exigências técnicas e de qualidade do serviço de forma objetiva.

4.18.2. Considerando que os serviços a serem contratados envolvem a manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de refeições adequadas às necessidades dos pacientes e acompanhantes indígenas, com respeito às condições higiênico-sanitárias e às especificidades culturais. A qualidade do serviço contratado pode ser garantida por meio da definição clara dos requisitos técnicos, como:

- a) Normas de Qualidade e Higiene;
- b) Aspectos Nutricionais;
- c) Capacidade Operacional;
- d) Certificações e Experiência.

4.18.3. A inclusão de especificações claras e objetivas é suficiente para assegurar o atendimento pleno às necessidades da administração pública, permitindo ampla competição e acesso igualitário a todos os interessados que atendam aos requisitos técnicos.

4.18.4. Dessa forma, a ausência de indicação de marcas é uma medida que promove a competitividade, evita a restrição ao caráter competitivo do certame e está em conformidade com os princípios da economicidade, isonomia e eficiência, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

4.18.5. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.

4.18.6. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e

4.18.7. Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia

4.18.8. A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental;

4.18.9. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52 /2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

5. Levantamento de Mercado

5. Levantamento de Mercado

5.1. Opções de Soluções Disponíveis no Mercado com Potencial para Atender à Necessidade;

5.1.1. Escolha da Solução:

I - Refeições preparadas preferencialmente nas dependências das CASAI, ou Esse modelo exige infraestrutura local completa, incluindo cozinhas industriais, equipamentos, utensílios e mão de obra qualificada à cargo da contratada;

A contratação neste tipo de modalidade é uma solução viável, em virtude dos seguintes quesitos:

- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Controle integral do processo de manipulação e preparo das refeições dentro das CASAI, reduzindo riscos de contaminação durante o transporte
- **Flexibilidade no Atendimento às Necessidades Específicas:** Possibilidade de atender prontamente a dietas especiais, como líquidas ou pastosas, além de personalizar cardápios para respeitar especificidades culturais e nutricionais dos indígenas.
- **Respeito às Preferências Culturais:** Preparação local permite maior interação entre as equipes da CASAI e os pacientes, possibilitando ajustes nos cardápios conforme as tradições alimentares dos povos indígenas.
- **Otimização da Logística:** Elimina a dependência de transporte externo de refeições prontas, o que é especialmente relevante em localidades com acesso difícil ou precário.
- **Sustentabilidade:** Menor utilização de embalagens descartáveis, já que as refeições podem ser servidas em utensílios reutilizáveis nas dependências das CASAI.

.II - Refeições preparadas fora das dependências das CASAI.

Essas Refeições preparadas por empresas externas e transportadas para as CASAI exige uma alternativa logística eficiente para garantir a qualidade e a segurança alimentar, portanto, não é considerável viável pelos seguinte apontamentos:

- Riscos à Qualidade e Segurança Alimentar: O transporte de refeições prontas por longas distâncias compromete a manutenção das temperaturas ideais (quente ou fria) necessárias para garantir a segurança alimentar.
- **Desafios Logísticos e Infraestrutura de Transporte:** As localidades das unidades (CASAI de Novo Progresso e futura CASAI de Castelo dos Sonhos) possuem acesso limitado, com estradas frequentemente em más condições, especialmente durante períodos de chuva.
- **Incompatibilidade com Dietas Especiais e Culturais:** A preparação externa dificulta a personalização das refeições para atender a dietas específicas (líquidas, pastosas) e as preferências alimentares culturais dos povos indígenas
- **Impacto Ambiental:** Uso intensivo de embalagens descartáveis para o transporte das refeições, gerando maior
 - volume de resíduos sólidos, o que contraria os princípios de sustentabilidade ambiental.
- **Descontinuidade do Serviço em Situações de Emergência:** Interrupções no transporte devido a condições climáticas, falhas mecânicas ou outros fatores podem deixar pacientes e acompanhantes indígenas sem refeições adequadas.
- **Inadequação ao Contexto das CASAI:** As CASAI atendem a uma população em situação de vulnerabilidade que exige atenção constante e flexibilidade na prestação dos serviços, algo que os serviços externos não conseguem garantir.

III - Aquisição de Gêneros Alimentícios:

Quesitos que Demonstram a Inviabilidade

a) Necessidade de Contratar Profissionais Especializados:

- Para realizar o preparo das refeições a partir da aquisição de gêneros alimentícios, seria necessário o DSEI Rio Tapajós abrir processo licitatório para contratar uma equipe de cozinheiros qualificados, além de auxiliares de cozinha.
- Isso resultaria em custos adicionais com salários, encargos trabalhistas e possíveis benefícios, onerando o orçamento público
- A gestão de pessoal exigiria supervisão, treinamento contínuo e planejamento de escalas, o que demanda maior esforço administrativo.

b) Altos Custos com Aquisição de Gêneros Alimentícios:

- A compra direta de alimentos implica em despesas elevadas, considerando o volume necessário para atender à CASAI de Novo Progresso e futura CASAI de Castelo dos Sonhos
- A oscilação dos preços de alimentos no mercado pode impactar negativamente o orçamento.

c) Complexidade no Planejamento e Gestão de Estoque:

- Manter o controle de estoque eficiente para evitar desperdícios, perdas por validade e falta de insumos exige sistemas de monitoramento robustos e mão de obra especializada. Há risco de prejuízo financeiro e descontinuidade no fornecimento de refeições em caso de falhas no planejamento ou gestão.
- Há risco de prejuízo financeiro e descontinuidade no fornecimento de refeições em caso de falhas no planejamento ou gestão.

d) Necessidade de Licitação Anual para Compra de Insumos:

- A aquisição de gêneros alimentícios requer a realização de processos licitatórios frequentes, em virtude da validade limitada das Atas de Registro de Preços e a necessidade de atualização das demandas anuais.
- A cada licitação, há custos administrativos e risco de atrasos na conclusão do processo, o que pode comprometer a continuidade do serviço.

e) Aumento na Complexidade Administrativa:

- A gestão direta do preparo das refeições transfere toda a responsabilidade logística e sanitária para o DSEI, que precisaria dedicar recursos significativos para supervisionar e operar o serviço.
- Essa solução não se alinha ao objetivo de focar na atenção à saúde indígena, desviando esforços para atividades de suporte.

f) Imprevisibilidade Operacional e Riscos Sanitários:

- Falhas no fornecimento ou na qualidade dos insumos adquiridos podem afetar a preparação das refeições e comprometer a saúde dos indígenas.
- Situações emergenciais, como aumento repentino no número de atendidos, poderiam gerar dificuldades na adaptação imediata do serviço.

g) Custo-Benefício Desfavorável:

- Ao comparar com a solução de contratação de empresa especializada para fornecimento completo, a aquisição de gêneros alimentícios mostra-se menos eficiente em termos financeiros e gerenciais.

5.1.2. Escolha da Solução de Execução

I - A melhor forma de execução é a Contratação de Empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO COM SERVIÇO COMPLETO DE RESTAURANTE, visto que é uma solução viável e necessária. Portanto, demonstra ser uma opção estratégica que otimiza recursos públicos e contribui para o acolhimento humanizado, promovendo condições básicas para que pacientes e acompanhantes indígenas possa enfrentar os desafios decorrentes do deslocamento e do tratamento médico fora de suas aldeias.

5.2. Escolha da Solução de Forma de Seleção do Fornecedor

I - Possibilidade de Participação em IRP de Outro Órgão ou Entidade

- Argumentação: Indisponível. Foi realizada pesquisa conforme Consulta IRP's (0044530253), contudo, não foi encontrado Intenções de Registro de Preços em aberto, haja vista que, as especificações, logística requerem contrato adaptado às necessidades exclusivas do

II - Possibilidade de Adesão a ARP de Outro Órgão ou Entidade

- Argumentação: Indisponível. Adesões a ARP de outro órgão ou entidade não são recomendáveis, pois a natureza e as especificidades da contratação exigem um contrato sob medida para as necessidades do DSEI/RT, o que não é garantido por ARPs de outras unidade.

III - Enquadramento nas Possibilidades de Contratação Direta

a) Inexigibilidade de Licitação

- Argumentação: Impossível. A contratação direta por inexigibilidade de licitação não se aplica aqui, pois não há justificativa legal para a falta de competição entre fornecedores, já que existem várias empresas especializadas no mercado capazes de prestar esse serviço.

b) Dispensa de Licitação

- Dentro dos prazos e formalidades e todos os atos que exige a contratação, essa unidade preferiu não realizar o procedimento de dispensa de licitação, em virtude dos prazos e formalidades que o caso requer.

c) Realização de Licitação

- A modalidade de pregão é a mais indicada para a seleção de fornecedores. O pregão é um processo licitatório mais ágil e competitivo, permitindo a contratação de serviços de maneira transparente e

eficiente. Além disso, essa modalidade favorece a obtenção de melhores preços e condições, dado o caráter competitivo do processo.

5.2.1. Escolha da Solução de Forma de Seleção do Fornecedor

- A melhor forma de seleção do fornecedor é a realização de licitação na modalidade pregão. Esta escolha proporciona a transparência, eficiência e competitividade necessárias para garantir a contratação de serviços de horas de voo com helicópteros leves de maneira vantajosa e conforme os princípios legais.

5.3. Escolha da Solução de Forma de Contratação

a) Sistema de Registro de Preços (SRP)

- O SRP é adequado para esta situação, haja vista que pode haver contratações recorrente ao mesmo item, pois essa modalidade permite a aquisição escalonada, conforme a demanda, contribuindo para a redução dos custos.

b) Contrato de Fornecimento Contínuo

- Adequado para demandas constantes e previsíveis, como por exemplo o fornecimento regular de medicamentos, portanto, não é o caso para o objeto em questão.

c) Contrato de Serviço Continuado

- Mão de Obra Dedicada

1. Embora um contrato de serviço continuado com mão de obra dedicada garanta disponibilidade constante, neste contexto, não corresponde a presente demanda.

d) Sem Mão de Obra Dedicada

- A contratação de serviços contínuos sem dedicação de mão de obra por demanda é a melhor solução, pois abarca as vantagens:

1. Flexibilidade e Eficiência: Permite ajustar os serviços conforme a demanda, evitando custos fixos elevados e garantindo o uso eficiente dos recursos.

2. Redução de Custos: Ao não manter uma equipe dedicada constantemente, os custos operacionais são reduzidos, pagando-se apenas pelos serviços efetivamente utilizados.

3. Adequação às Necessidades: A modalidade sem mão de obra dedicada permite uma resposta rápida e ajustada às variações nas necessidades logísticas, garantindo a continuidade e eficiência das operações de saúde.

e) Contratação de Serviço Não Continuado

- Não aplicável. A natureza contínua e inadiável das operações de saúde em áreas remotas exige um modelo de contratação contínuo, não sendo adequada a contratação de serviço não continuado.

5.3.1. Escolha da Solução de Forma de Contratação

- A melhor escolha é a contratação de serviço continuado sem dedicação de mão de obra. Esta modalidade oferece a flexibilidade e eficiência necessárias para atender às demandas logísticas dos serviços exigidos, ajustando a execução do serviço conforme a demanda específica, evitando custos fixos elevados e garantindo que os recursos sejam utilizados de maneira eficiente.

5.4. Adequação entre a Solução Escolhida e o Potencial em Atender à Necessidade

- A solução de prestação de serviços de fornecimento de refeições, operados por uma empresa especializada, contratada via pregão por meio de Sistema de Registro de Preços e mediante um contrato de serviço continuado sem dedicação de mão de obra, é a mais adequada para atender às necessidades do MS. Esta solução proporciona a flexibilidade, rapidez e versatilidade necessárias para as operações de saúde, garantindo eficiência e eficácia na prestação de serviços.

5.5. Adequação entre a Modalidade de Contratação, Licitação, Critério de Julgamento e Modo de Disputa

- A modalidade de contratação escolhida é coerente com o critério de julgamento e o modo de disputa, garantindo a consistência e a transparência do processo. A realização do pregão, com foco na obtenção da proposta mais vantajosa e a formalização do contrato de serviço continuado sem dedicação de mão de obra, atende aos princípios da economicidade, qualidade e conformidade legal, assegurando que o DSEI/RT possa prover suporte logístico eficiente e contínuo, demonstrando ser uma opção estratégica que otimiza recursos públicos e contribui para o acolhimento humanizado, promovendo condições básicas para que pacientes e acompanhantes indígenas.

6. Descrição da solução como um todo

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para fornecimento, sob Demanda, de serviços de fornecimento de refeição com serviço completo de restaurante, conforme quadro a seguir:

Grupo 01-Novo Progresso				
Nome da Unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
CASAI Novo Progresso	Café da Manhã	Refeição	1.095	13.140
	Almoço	Refeição	1.095	13.140
	Lanche	Refeição	1.095	13.140
	Jantar	Refeição	1.095	13.140
	Ceia	Refeição	1.095	13.140
Grupo 02- Castelos dos Sonhos				
Nome da Unidade	Tipo de Refeição	Unidade	Estimativa Mensal	Estimativa Anual
Futura CASAI Castelo dos Sonhos	Café da manhã	Refeição	1.460	17.520
	Almoço	Refeição	1.460	17.520
	Lanche	Refeição	1.460	17.520
	Jantar	Refeição	1.460	17.520
	Ceia	Refeição	1.460	17.520

6.2. O serviço terá início 30 (trinta) dias após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente.

6.2.1. Caso não seja possível o início da execução na data avençada, o Contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 10 (dez) dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela Contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

6.2.2. Os serviços serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 10 (dez) dias , pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes em Termo de Referência e na proposta.

6.2.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes em Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 07 (sete) dias , se for possível, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.2.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade de horas voadas e consequente aceitação mediante termo detalhado.

6.2.4.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

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

6.3. Detalhamento dos serviços a serem prestados:

6.3.1 Os serviços serão prestados 07 (sete) dias da semana, inclusive domingos e feriados, podendo ser alterados de acordo com a necessidade da Chefia da CASAI, mediante comunicação oficial a **CONTRATADA** ;

6.3.2. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a **CONTRATADA** deverá se responsabilizar por todas as despesas com o armazenamento, preparo, fornecimento e distribuição das refeições;

6.3.3. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização da aquisição, armazenamento e estocagem, manipulação, preparo e distribuição das refeições, conforme o padrão de higiene sanitária estabelecidos.

6.3.4. Dentre as atividades a serem desenvolvidas, necessárias para atingir o objetivo do escopo contratual, destacam-se as seguintes:

6.3.4.1. Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela **CONTRATADA**;

6.3.4.2. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas desde a aquisição até a distribuição de refeições a pacientes e acompanhantes seguindo as “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”

6.3.4.3. 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 nº 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS;

6.3.4.4. 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 n.º 216, de 15 de setembro de 2004, ANVISA/MS, que servirá como parâmetro de todas as atividades relacionadas ao preparo das refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes, procedendo periodicamente (a cada 06 meses), a revisão e atualização dos mesmos. Caso haja atualização nas normas estabelecidas pelos órgãos responsáveis, deverá haver adequação, se necessário;

6.3.4.5. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis;

6.3.4.6. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral;

6.3.4.7. Armazenamento adequado de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, conforme normas vigentes da ANVISA;

6.3.4.8. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

6.3.4.9. Aquisição, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição das refeições e dos utensílios apropriados;

6.3.5. A prestação do serviço engloba todas as etapas do processo de serviço de alimentação desde a aquisição de gêneros e insumos, estocagem, armazenamento, preparo, manipulação até a distribuição das refeições no local indicado;

6.3.6. O fornecimento de refeições, aos pacientes e acompanhantes, será dentro do quantitativo per capta previsto em anexo neste documento;

6.3.7. As refeições cuja preparação seja diferenciada (hipossódica/hipolipídica/hipoglicídica/pastosa/ e outras opções quando couber), deverão estar identificadas com etiquetas com identificação de nome (paciente /acompanhante) e o tipo do preparo, quando couber;

6.3.8. Além das aquisições dos insumos necessários para a produção da alimentação, a CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas despesas com equipamentos, utensílios, descartáveis conforme a necessidade para o fornecimento das refeições;

6.3.9. 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:

REFEIÇÕES	INICIO	TERMINO
Café da Manhã - Desjejum	07:00hs	09:00hs
Almoço	11:30hs	12:00hs
Lanche	15:00hs	15:40hs
Jantar	17:30hs	18:30hs
Ceia	20:00hs	20:30hs

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

6.4. Aquisição de gênero

6.4.1. Utilizar gêneros de boa qualidade;

6.4.2. Preferencialmente observando o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, atendendo as necessidades nutricionais em conformidade com as especificidades culturais das comunidades indígenas;

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

6.4.4. As carnes padronizadas devem ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, caixas de papelão, com data de manipulação, data e validade e Serviço Inspeção Federal - SIF. Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.

6.4.5. O Decreto nº 11.802/2023, em seu artigo 4º, estabelece que, do total de recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios pela Administração Pública Federal direta e indireta, no mínimo 30% deverão ser destinados à aquisição de produtos da agricultura familiar. O §1º do mesmo artigo reforça que essa exigência também se aplica às contratações realizadas por empresas terceirizadas que fornecem refeições prontas à Administração Pública.

6.4.6 A Resolução nº 8/2024, que detalha as regras do PAA, reforça essa exigência e dispõe que os órgãos compradores, ao contratarem empresas para fornecimento de refeições, devem realizar o credenciamento dos beneficiários fornecedores nos termos da Lei nº 14.133/2021, de forma que a empresa contratada adquira os produtos diretamente desses agricultores. Além disso, o artigo 7º da Resolução nº 8/2024 prevê mecanismos facilitadores para a participação de povos indígenas no programa, permitindo sua inclusão sem a necessidade de Cadastro de Pessoa Física (CPF), desde que seja apresentada uma autodeclaração com informações sobre a aldeia, terra indígena e município de residência

6.4.7. Adicionalmente, a Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, em seu artigo 6º, estabelece prioridade na aquisição de alimentos da agricultura familiar para determinados grupos sociais, incluindo povos indígenas e comunidades tradicionais, assentados da reforma agrária, mulheres agricultoras familiares chefes de família, jovens agricultores e agricultores familiares urbanos e periurbanos, incentivando a produção agroecológicas e orgânica.

6.4.8. Diante dessas diretrizes normativas, a presente contratação exigirá que a empresa contratada adquira, no mínimo, 30% dos gêneros alimentícios de fornecedores da agricultura familiar, priorizando, sempre que possível, agricultores indígenas e suas organizações. Para garantir a rastreabilidade e o cumprimento desse percentual, a contratada deverá apresentar documentos comprobatórios da origem dos produtos adquiridos, tais como notas fiscais e declarações de fornecimento por associações credenciadas no PAA."

6.5 Recebimento, armazenamento e conservação

6.5.1. **A CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal entre outros insumos necessários para a prestação do serviço;

6.5.2. Na recepção dos gêneros, alimentos e insumos, no local onde serão manipulados, deve ser realizada uma inspeção de acordo com as instruções e os planos estabelecidos, escritos e documentados (recebimento, amostragem, análise e descarga).

6.5.3. Encarregar-se pelo adequado armazenamento/estocagem dos gêneros alimentícios, em observância com tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste estudo;

6.5.4. No recebimento dos gêneros alimentícios deverá ser observada a data da utilização de acordo com o cardápio, para que seja verificada a sua real condição de uso;

6.5.5. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, pass through, freezers, refreisqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos e outros);

6.5.6. Os gêneros alimentícios devem ser estocados em locais apropriados sendo que os perecíveis deverão ser armazenados em câmaras frigoríficas e refrigeradores, com observância das condições exigidas pela legislação específica para conservação, estocagem e inspeção de alimentos;

6.5.7. Nos locais de conservação e estocagem não deverão existir gêneros com data de validade estipulada pelo fabricante vencida;

6.5.8. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

- 6.5.9. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);
- 6.5.10. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;
- 6.5.11. Os fornecedores da **CONTRATADA** deverão cumprir todas as normas de boas práticas de manipulação e fabricação previstas pela ANVISA.
- 6.5.12. O estoque mínimo de gêneros deverá ser compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do cardápio proposto, devendo estar previsto inclusive um estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 6.5.13. Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.
- 6.5.14. As áreas de armazenagens devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores;
- 6.5.15. As áreas de armazenagens devem permanecer livres de ratos, morcegos e pássaros e devem ser periodicamente higienizadas e desinfetadas com produtos apropriados.
- 6.5.16. Os ralos internos devem ser evitados. Se necessários, devem ser sifonados e tampados para não permitir a entrada de pragas e para evitar maus odores.
- 6.5.17. As instruções para a armazenagem, o prazo ou data de validade e a temperatura de conservação, quando estabelecidas pelo fabricante e constantes dos rótulos, devem ser rigorosamente respeitadas e produtos em desacordo com os mesmos não devem ser utilizados ou comercializados.
- 6.5.18. Para os alimentos que não necessitam de condições especiais de temperatura para a armazenagem, devem ser observadas as especificações do produto e recomendações dos fabricantes.
- 6.5.19. Adotar o sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) para matéria-prima, produto ou embalagem.
- 6.5.20. Na impossibilidade do rótulo original do produto as informações devem ser transcritas em etiquetas.
- 6.5.21. Alimentos que necessitem serem transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, em contentores descartáveis ou outro adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados.
- 6.5.22. Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens (exemplo: freezer exclusivo ou câmara exclusiva) a fim de se evitar contaminação cruzada.
- 6.5.23. É proibido a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação.
- 6.5.24. Os alimentos devem ser porcionados com utensílios apropriados exclusivos e após sua utilização, as embalagens devem ser fechadas e identificadas adequadamente.
- 6.5.25. O armazenamento deve ser feito de tal forma que não permita que a carga, matéria-prima, embalagem ou produto, receba luz solar direta.
- 6.5.26. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes. Jamais depositá-los diretamente sobre o piso.

- 6.5.27. As prateleiras devem ter afastamento mínimo de 60 cm do forro e 35 cm das paredes, sempre que possível, sendo 10 cm o mínimo aceitável.
- 6.5.28. Evitar o uso de madeira (incluindo paletes) considerando a dificuldade para adequada limpeza e sanitização da madeira após contato com a água.
- 6.5.29. Todo o material suspeito deve ser inspecionado e examinado antes da liberação. Caso se constate anormalidade que não possa ser contornada com reprocesso, todo o material deve ser destruído e descartado independentemente da quantidade.
- 6.5.30. Produto a ser reprocessado deve ser estocado em local específico separado do produto acabado.
- 6.5.31. 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;
- 6.5.32. Não armazenar alimentos junto a produtos químicos, de higiene, de limpeza e perfumaria, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.
- 6.5.33. O local deve conter tela milimétrica nas janelas, protetor no rodapé da porta, piso lavável e resistente, boa iluminação e ventilação adequada e estar sempre limpo e organizado.
- 6.5.34. 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;
- 6.5.35. Detergentes, substâncias sanitizantes ou solventes de uso local devem ser identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento.
- 6.5.36. O local de armazenagem resfriados e congelados deve ser dotado de equipamentos adequados para a manutenção constante das condições de temperatura e umidade do ar necessárias à adequada conservação do alimento.
- 6.5.37. O local de armazenagem para alimentos resfriados e congelados deve ser dotado de instrumentos que permitam controle (e preferencialmente registro) das condições de temperatura e umidade do ar;
- 6.5.38. Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg;
- 6.5.39. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser de acordo com a necessidade e tipos de alimentos a serem armazenados.
- 6.5.40. Os refrigeradores devem ser dotados de prateleiras em aço inox para armazenamento separado dos gêneros (hortifrutis, ovos, recipientes com produtos abertos, por exemplo, molho de tomate). Os freezers devem estar com a borracha vedante em bom estado para que não fique nenhuma fresta.
- 6.5.41. Frequentes checagens da temperatura devem ser conduzidas, preferencialmente com termógrafos ou dispositivos que monitorem continuamente a temperatura de estocagem.
- 6.5.42. Os produtos devem ser empilhados de modo a não impedir a circulação de ar.
- 6.5.43. Nas câmaras frias deve-se estabelecer um programa de descongelamento limpeza e manutenção de modo a evitar o acúmulo de gelo e obstrução dos difusores de ar.
- 6.5.44. Devem ser fornecidas roupas apropriadas para a manipulação de produtos nas câmaras frias.
- 6.5.45. Pesticidas (praguicidas) e outras substâncias não alimentícias que possam representar perigo para a saúde devem ser cuidadosamente rotuladas com um aviso sobre a sua toxicidade e uso.

6.5.46. Recipientes que são usados para embalar ou manusear alimentos não devem ser usados para medir, diluir, guardar ou estocar pesticidas ou outras substâncias.

6.5.47. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, deve ser utilizada ou estocada nas áreas de manuseio de alimentos exceto, quando necessário para a higiene e para fins de processamento.

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

I - 1º Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

II - 2º Os semi-prontos e/ou pré preparados nas prateleiras do meio;

III - 3º Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

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

6.5.50. 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;

6.5.51. 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;

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

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

6.6. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

6.6.1. Fica sob responsabilidade da **CONTRATADA** a manutenção de todos os equipamentos da cozinha e refeitórios, ficando sob suas custas os reparos necessários para assegurar esse funcionamento, inclusive à manutenção relacionada às Câmaras frigoríficas e sistema de exaustão. Para tanto a **CONTRATADA** deverá contar com profissionais qualificados para manutenção, reparos, adequações e adaptações necessárias para não haver interrupções e prejuízos dos serviços;

6.6.2. As instalações hidráulicas, elétricas, de vapor e de gás cedidas devem ser mantidas em perfeitas condições de uso e higiene.

6.6.3. A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os equipamentos, ferramentas, utensílios e materiais de consumo em geral (fogão, batedeira industrial, liquidificador industrial, descartáveis, materiais de limpeza, higiene entre outros) 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;

6.6.4. A **CONTRATADA** deverá realizar manutenção (preventiva e corretiva) e conservação de todos os equipamentos, móveis e utensílios de copa, refeitórios, cozinha, lactário, colocados à sua disposição, após expirar o prazo de garantia;

6.6.5. A **CONTRATADA** é a responsável pela higienização dos equipamentos, utensílios e das instalações da cozinha, refeitórios e área de recebimento;

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

6.6.7. Para a perfeita execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas,

descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

6.6.8. **A CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;

6.6.9. **A CONTRATADA** é a única responsável pela guarda dos gêneros alimentícios, equipamentos, bens móveis e utensílios;

6.6.10.. **A CONTRATADA** deverá higienizar ao término da utilização todos os equipamentos e utensílios da cozinha, copos e refeitórios. Não será permitido, em hipótese alguma, o uso de sabão em barra;

6.6.11. Quaisquer danos causados as instalações, pela execução inadequada dos serviços por parte de seus funcionários, deverão ser devidamente indenizados ou reparados imediatamente;

6.6.12. **A CONTRATADA** terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da **CONTRATANTE**. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso;

6.6.13. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da unidade de Alimentação e Nutrição - UAN bem como tudo que a ela disser respeito;

6.6.14. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

6.4.15. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais (expediente, limpeza, e outros necessários a plena execução do serviço), equipamentos, ferramentas, descartáveis e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário;

6.4.16. Os freezers, refrigeradores e outros equipamentos de conservação a frio não devem ficar muito cheios;

6.4.17. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Estudo.

6.4.18. 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 repetidas operações de limpeza e desinfecção.

6.4.19 As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

6.4.20. 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.

6.4.21. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

6.4.22. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

- 6.4.23. A higienização dos utensílios deverá ser em um local separado e isolado da área de processamento, é necessário ter água quente e fria, (Água fria para lavar e água quente para esterilizar);
- 6.4.24. Deverá haver espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios limpos.
- 6.4.25. No processo de higienização/limpeza de utensílios e materiais, o retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos que estão guardados limpos.
- 6.4.26. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- 6.4.27. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (TRINTA) DIAS contados da assinatura do TERMO DE CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN);
- 6.4.28. As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias nos equipamentos, serão efetuadas pela CONTRATADA às suas expensas, com prévia anuência da CONTRATANTE, no caso de equipamentos que são patrimônio da CASAI;
- 6.4.29. No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes;
- 6.4.30. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessárias nas dependências da área de produção, inclusive refeitório, nos termos da RDC n.º 216, de 15/09/94 – ANVISA e RDC n.º 63, de 06/07/00 – ANVISA;
- 6.4.31. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA;
- 6.4.32. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, janelas, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas (exemplo: troca de lâmpadas, entre outros) vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
- 6.4.33. Realizar manutenção preventiva, corretiva e operacional dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE e/ou da CONTRATADA, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;
- 6.4.34. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Estudo;
- 6.4.35. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da UAN realizando reparos imediatos;
- 6.4.36. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e/ou dietética);
- 6.4.37. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, com a aprovação da **CONTRATANTE**, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**;
- 6.4.38. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da UAN bem como tudo que a ela disser respeito;
- 6.4.39. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;

6.4.40. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, aprovado pelo **CONTRATANTE**, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta;

6.4.41. Comunicar ao Contratante sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

6.4.42. **A CONTRATADA** fica obrigada a reparar o ambiente em caso de estragos no ambiente durante e após a instalação / retirada dos equipamentos.

6.4.43. **A CONTRATADA** deverá identificar todos os equipamentos que serão utilizados para a execução dos serviços. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**;

6.5. Manipulação dos alimentos e preparo das refeições

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

6.5.1.1. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

6.5.1.2. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

6.5.1.3. Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

6.5.1.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

6.5.1.5. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

6.5.1.6. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

6.5.1.7. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

6.5.1.8. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

6.5.1.9. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

6.5.1.10. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

6.5.1.11. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

6.5.1.12. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

6.5.1.13. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.

6.5.1.14. 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.

6.5.1.15. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.

6.5.1.16. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.

6.5.1.17. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.

6.5.1.18. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

6.5.1.19. 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) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

6.5.1.20. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

6.5.1.21. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias.

6.5.1.22. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve ser colocado no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

6.5.1.23. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

6.5.1.24. Cada processo de descongelamento deverá ter data e hora de início registradas em planilha específica;

6.5.1.25. A **CONTRATADA** deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

6.5.1.26. Os alimentos prontos para serem servidos não devem ficar em temperatura ambiente por mais de 2 horas;

6.5.1.27. É imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal dos funcionários, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e 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;

6.5.1.28. 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;

6.5.1.29. Todos os alimentos devem ser devidamente lavados e higienizados;

6.5.1.30. Área para manipulação com bancadas e cubas de material liso, resistente, e de fácil higienização, para manipulação dos produtos vegetais.

6.5.1.31. 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.

6.5.1.32. A **CONTRATADA** deverá permitir que fiscal do contrato, chefia e nutricionista da CASAI realizem visitas técnicas no intuito de verificar o preparo dos alimentos;

6.5.1.33. O preparo das refeições deverá ser executado por equipe treinada e supervisionado pela Nutricionista da **CONTRATADA**, em todas as suas fases, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela ANVISA;

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

6.5.1.35. Área para manipulação (pré-preparo) de carnes, aves e pescados, sem cruzamento de atividades. Deve ter bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com as preparações. Quando for climatizado deve manter temperatura entre 12°C e 18°C.

6.5.1.36. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura entre 5°C a 10°C (saladas, sobremesas e frios) até o momento final da distribuição;

6.5.1.37. 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;

6.5.1.38. 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;

6.5.1.39. 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;

6.5.1.40. O armazenamento do alimento preparado, manipulação, até o momento da distribuição e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.

6.5.1.41. 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;

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

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

6.5.1.44. 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.

6.5.1.45. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA

6.6. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.6.1. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos;

6.6.2. As grandes refeições (almoço e jantar) fornecidas para pacientes infantis, com idade até 12 anos, terão preço unitário fixado em 80% (oitenta por cento) do valor praticado para as dietas básicas;

6.6.3. 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;

6.6.4. A apresentação das refeições nas rampas de distribuição deverá ser harmônica tornando-as visualmente agradáveis, explorando o colorido dos alimentos devendo ser mantida inalterada durante todo o horário de utilização, ou seja, decorada, limpa e arrumada, inclusive após as necessárias reposições.

6.6.5. A cobrança de refeições será feita por item (conforme tabela per capita), quando o paciente ou acompanhante não receber todas as preparações previstas no cardápio ou quando não houver substituição dentro do mesmo grupo alimentar.

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

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

6.6.8. É vedado à CONTRATADA, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

6.6.9. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

6.6.10. Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para o bom fornecimento das refeições;

6.6.11. Os talheres, copos e guardanapos serão fornecidos pela CONTRATADA;

6.6.12. Fica ao encargo da CONTRATADA fornecer material descartável necessário à prestação de serviços – toucas, máscaras, luvas, entre outros para os profissionais da CONTRATADA envolvidos na distribuição das refeições;

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

6.6.14. Os talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos deverão ser colocados à disposição dos usuários de acordo com a quantidade de refeições fornecidas;

6.6.15. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem estar protegidos contra poeira, insetos e outras pragas urbanas, gotículas de saliva, fios de cabelo, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos;

6.6.16. Os alimentos expostos ao consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo e temperatura, apresentados a seguir:

6.6.17. Após o término da distribuição das refeições, ao final de cada refeição, é de responsabilidade da CONTRATADA, realizar toda a limpeza do local, mesas, chão, bem como equipamentos e utensílios, e realizar recolhimento de resíduos, a CONTRATADA deverá deixar sempre o ambiente das refeições e a cozinha limpos após cada refeição;

6.6.18. É de responsabilidade da CONTRATADA realizar a coleta/recolhimento, após o término da refeição de cada usuário, dos utensílios como pratos, garfos, facas, copos e outros utilizados pelos paciente e acompanhantes;

6.6.19. Os alimentos quentes expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de, no mínimo, 60oC (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas;

6.6.20. Os alimentos frios expostos ao consumo imediato devem ser mantidos à temperatura de até 10oC (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas

6.6.21. Exemplos de cardápios:

Refeição	Opções com sugestões para substituições
	Item 1: Leite (200ml), café (100ml) 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;
	Item 2: 01 (um) porção de proteína: queijo (15-30g: varia de acordo com o po do queijo) ou 01 ovo de galinha(01 unidade);

Desjejum	Item 3: 01 (um) pó de pão de 50gr com 10g de manteiga ou 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr), 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 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;
	Item 4: 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;
Lanche	Item 1: 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 (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais);
	Item 2: 01 (um) beiju/tapioca (150 a 200gr); ou 01 uma porção (200g) de cuscuz; ou 01 (uma) porção de tubérculos (150 a 200gr) 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 01 (uma) fatia média (100 a 150gr) de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca); ou 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;
	Item 3: 01 (uma) opção de fruta (banana, abacaxi, laranja, mexerica/tangerina/ponkan, 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.
Ceia	Item 1: 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 (respeitando hábitos alimentares e as especificidades culturais e regionais);
	Item 2: 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 01 (uma) fatia média de bolo caseiro (Exemplo: mandioca, leite, milho, fubá, tapioca);
	Item 3: 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;
	Item 1: 01 (uma) porção de arroz agulhinha tipo 1 e ou polido/parboilizado (150 a 200gr - Equivalente em medida caseira a uma escumadeira grande).

Almoço/Jantar

Item 2: 01 (uma) porção de leguminosa/feijão (respeitando as preferências e hábitos culturais e regionais) como feijão preto, fradinho, carioca, "de corda/praiá" (120 a 170 ml - equivalente em medida caseira a uma concha grande).

Item 3: 02 (dois) porção de saladas diferentes vegetais folhosos e não folhosos crus (70 a 80gr, equivalente em medida caseira a um pegador cheio). O tempero deverá ser a base de azeite de oliva, limão e temperos naturais como ervas finas. Obs: Não utilizar sal.

Item 4: Tubérculos (como batata ou mandioca/aipim ou banana da terra ou cará cozido ou inhame) assadas, cozidas ou em forma de purês ou outros legumes cozidos (como vagens cozidas (150 a 200gr).

Item 5 : Será composto por duas opções proteicas, sempre alterando uma opção de carne branca (frango ou peixe) e carne vermelha (bovina ou suína). Recomenda-se a oferta de 150g a 200g de carne sem osso, 250 a 300g de carne com osso, 150g a 200g de file de peixe ou frango quando empanado e 160 a 210 g de filé de peixe ou frango quando grelhado;

a) Carnes Bovina: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- Assados – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
- Grelhados – Carne tipo: Contrafilé;
- Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou panho ou coxão mole ou cupim;
- Bife – Carne tipo: Contrafilé ou Alcatra;
- Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou panho ou coxão mole;
- Cubos ou Iscas – Carne po: Alcatra ou panho ou chã de dentro;
- Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne po: Alcatra ou chã de dentro ou panho;
- Espeto – Carne po: Contrafilé.

b) Carnes suína – Será servida apenas para colevidade 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.

c) 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. d) Pescados (Peixes): Deverão ser sempre frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo: - Ensopado (em posta) – Peixe Tipo: Cioba, dourado, pescada branca, pescada amarela, badejo e robalo; - Empanado (filé) – Peixe Tipo: Merluza, pescada branca ou amarela ou tilápia; - Grelhado – Peixe Tipo: Merluza ou pescada branca ou amarela ou badejo; - Assado – Peixe Tipo: Cioba, robalo, badejo, pescada branca, dourado. As opções poderão ser modificadas desde que respeitem as especificidades culturais e regionais dos comensais. Item 6: Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, ameixa, manga, acerola, abacaxi, cajá, graviola, uva, tangerina, conforme diluição do fabricante (copo de 300 ml). Item 7: Sobremesa 1 (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, variando a oferta durante a semana. Obs: Jamais ofertar doces concentrados.
	Importante: a) Ofertar SEMPRE farinha de mandioca adequada b) Sopas de carne com legumes ou canja de galinha (somente no jantar), 300ml a 400ml.
OBSERVAÇÕES	Havendo necessidade, poderá ser solicitado pela Chefia da Casai e/ou Nutricionista a supressão de algum ingrediente (sal e/ou açúcar e/ou gordura), bem como mudança na consistência para alguns preparos. Tais solicitações serão realizadas mediante solicitação prévia à CONTRATADA

6.7. PESSOAL DA CONTRATADA, DIMENSIONAMENTO, CONDUTA DE PESSOAL E TREINAMENTO

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

6.7.2. 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. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

6.7.3. A CONTRATADA deverá fornecer treinamento TRIMESTRAL a todos os seus funcionários. Estes treinamentos deverão ser específicos para a área de atuação de cada membro da empresa. Deverão ser apresentados à CONTRATANTE o cronograma de treinamento, contendo os temas, conteúdo e objetivos a serem abordados. A CONTRATADA deverá encaminhar à CASAI, 15 (quinze) dias antes dos treinamentos, o cronograma contendo os pontos acima relatados e posteriormente, a lista de presença assinada pelos participantes. Os treinamentos deverão ser ministrados por nutricionistas da CONTRATADA. É necessário

que a CONTRATADA também tenha um cadastro reserva de profissionais capacitados, caso seja necessária uma substituição, que deverá ser imediata.

6.7.4. A CONTRATADA deverá prover material para higienização pessoal de seus funcionários.

6.7.5. A CONTRATADA deverá manter seus empregados devidamente uniformizados com modelos preconizados na legislação, com apresentação correta quanto à higiene no trajar.

6.7.6. É de responsabilidade da CONTRATADA o provimento de funcionários para o serviço de preparo e distribuição das refeições junto à CASAI. Todos os funcionários deverão utilizar, na área de manipulação dos alimentos, Equipamentos de Proteção Individual (EPI) como: capa para câmara frigorífica, botas de cano longo, sapatos fechados e antiderrapantes, diferentes tipos de luvas, máscaras descartáveis, gorros, entre outros.

6.7.7. Todos os funcionários deverão ter cabelos aparados, não utilizar barba nem bigodes, ter unhas cortadas e sem esmaltes e não usar qualquer tipo de adornos (relógio, anéis, pulseiras, brincos, aliança, etc.). Os cabelos deverão estar sempre presos e protegidos com gorros ou redes.

6.7.8. Ter em seu quadro, funcionários nos finais de semana e feriados que possam atender à confecção de todas as preparações previstas no cardápio, sem interrupção do serviço, bem como manter o atendimento do disposto neste instrumento para fins de higienização e limpeza.

6.7.9. A CONTRATADA deverá manter seus empregados dentro dos padrões de higiene e de saúde, submetendo-os, às suas expensas, a exames médicos e laboratoriais, no início do contrato e em períodos determinados pela legislação vigente, dando ciência ao CONTRATANTE.

6.7.10. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

6.7.11. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.

6.7.12. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

6.7.13. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A CONTRATADA deverá disponibilizar toucas descartáveis para visitantes e outros prestadores de serviços que necessitem ingressar nas instalações exploradas por ela.

6.7.14. As vestes dos funcionários Calças e blusas deverão ser de tecidos de algodão e confeccionados sem bolsos, sendo que deverão ser confortáveis, de forma a possibilitar os movimentos necessários dos braços e das pernas, durante a realização das atividades; os aventais deverão ser de tecido, para serem usados quando a atividade a ser realizada não envolver o uso de água, ou de borracha, para serem utilizados nas ocasiões de se trabalhar com água; os Sapatos deverão ser fechados e botas, de borracha branca; a Rede ou touca são acessórios que irão compor o uniforme e têm a função de manter os cabelos dos manipuladores presos, para evitar que caíam sobre os alimentos. Quando se optar pelo uso de tocas, elas deverão ser do mesmo tecido e cor das calças e blusas.

6.7.15. A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas disponível diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços.

6.7.16 A nutricionista da área de Planejamento deverá ser responsável pelo recebimento de todos os produtos/gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar a substituição dos que não atenderem satisfatoriamente às exigências previstas neste instrumento.

6.7.17 A Nutricionista da área de Produção será responsável pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e palatabilidade destas preparações.

6.8. MANEJO DOS RESÍDUOS

6.8.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

6.8.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

6.8.3. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

6.8.4. O lixo deve ser manuseado de tal modo a evitar a contaminação de alimentos e água potável. Cuidados devem ser tomados para evitar o acesso por pragas e roedores.

6.8.5. O lixo deve sofrer remoção da área de manufatura de alimentos e outras áreas de trabalho na frequência necessária e pelo menos diariamente.

6.8.6. Imediatamente após a sua disposição, os recipientes utilizados para a estocagem e qualquer equipamento que tenha entrado em contato com o lixo devem ser limpos e desinfetados.

6.8.7. A área de estocagem de lixo, deve também ser limpa e desinfetada regularmente.

6.8.8. As instalações para a estocagem de lixo e material não comestível, devem ser planejadas de modo a possibilitar a sua total remoção do estabelecimento. Essas instalações devem ser desenvolvidas para prevenir o acesso às sobras e ao material não comestível, por pestes (pragas) e para evitar contaminação do alimento, água potável, equipamento, prédios ou estradas no local.

6.8.9. A lixeira deverá ficar afastada do fogão, dos utensílios e da área de alimentos prontos para consumo para evitar a contaminação cruzada.

6.8.10. Trocar, quantas vezes forem necessárias, o saco de lixo antes que fique cheio, para que possa ser bem fechado e removido para a área externa.

6.8.11. Os resíduos não devem sair da cozinha pelo mesmo local por onde entram os gêneros alimentícios. Na total impossibilidade de evitar este cruzamento, o lixo deve ser retirado em horário diferenciado do recebimento dos gêneros alimentícios.

6.8.12. Acondicionar na câmara específica para este fim, o lixo resultante de suas atividades, o qual não deverá permanecer no interior das dependências dos refeitórios e cozinhas, nem adjacências.

6.8.13. A CONTRATADA deverá ser responsável pela coleta seletiva do lixo reciclável (plástico, metais, vidro, papel) na cozinha e nas copas dos andares de internação, sendo responsabilidade da CONTRATANTE o recolhimento deste material para reciclagem.

6.8.14. A CONTRATADA deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA ou outra que a substitua.

6.8.15. Os sacos retirados da área de produção de alimentos devem ser armazenados em contêineres fechados.

6.8.16. Os contêineres devem ficar em local protegido da chuva e do sol, revestido de material lavável, isolado da área de produção e armazenamento dos alimentos e de fácil acesso para a sua remoção por empresa especializada. Onde não houver o abrigo, manter os contêineres guardados em local distante da área de manipulação.

6.8.17. Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

6.8.18. Deverá o funcionário da CONTRATADA higienizar adequadamente as mãos SEMPRE após lidar com o lixo.

6.8.19. Quando houver necessidade de inutilização de gêneros alimentícios, em especial nos casos em que a validade estiver vencida, estes deverão ser descartados no lixo comum, desde que observadas as seguintes instruções: - todas as embalagens deverão ser abertas e o conteúdo misturado ao lixo; - não é necessário inutilizar os gêneros com produtos químicos; - peças de carnes deverão ser fracionadas antes de serem misturadas ao lixo; - produtos de origem animal in natura, deverão ser descartados no lixo na quantidade máxima de 50kg; - quando a quantidade a ser descartada for superior a 50kg a Unidade deverá contatar a Empresa de Coleta Urbana para obter as orientações necessárias.

6.8.20. É de responsabilidade da CONTRATADA seguir os critérios da Política Nacional de Resíduos Sólidos da Lei nº. 12.305 /2010, para fins de coleta seletiva, acondicionamento adequadamente e de forma diferenciada os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis.

6.8.21. Considerar o tratamento diferenciado que se deve dar a coleta de resíduos de serviços de saúde, que deve observar normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) NBR 12.810, NBR 12.807 e a Resolução 358/205, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).

6.8.22. É de responsabilidade da CONTRATADA que se realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida 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.

6.8.23. É de responsabilidade da CONTRATADA a reciclagem e destinação adequada dos resíduos gerados.

6.8.24. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, ou sempre que solicitado pela Fiscalização Contratual, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.).

6.8.25. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE.

6.8.26. A Contratada deverá dispor contêiner para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

6.8.27. A Contratada deverá cumprir as normas de sustentabilidade ambiental previstas na IN SLTI Nº 01/2010

6.9. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

6.9.1. Implementar, no local de manipulação e armazenamentos dos alimentos, os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Gestor do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a

CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a CONTRATANTE. empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

6.9.2. A Contratada deverá implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer trimestralmente desinsetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente, e apresentar este comprovante ao Fiscal do Contrato, independente de solicitação, após a realização de cada serviço. Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do Contrato, ficará a Contratada obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para a Contratante.

6.9.3. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

6.9.4. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.

6.9.5. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

6.9.6. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

6.9.7. 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.

6.10. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

6.10.2. Assumir o ônus decorrente de todas as despesas, tributos, contribuições, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao fornecimento do serviço contratado.

6.10.3. A empresa deverá disponibilizar canais (nº de telefone, e-mail) para contato imediato da CASAI com o responsável técnico pela empresa a fim de que possam ser dirimidos, no momento em que aconteçam eventuais problemas quanto à qualidade, quantidade e cumprimento do cardápio estabelecido. A empresa licitada deverá sanar, de forma imediata, os problemas que venham a ocorrer em função de falhas nos procedimentos acima descritos, independente do dia da semana ou horário, para que não haja prejuízo no fornecimento das refeições.

6.10.4. As despesas decorrentes de frete e transporte dos insumos, equipamentos ou utensílios adquiridos para execução do objeto, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços.

6.10.5. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi-elaborados considerados essenciais ao processo.

6.10.6. Elaboração de cardápios diários, previamente apresentados e aprovados pela chefia e nutricionista da CASAI, devidamente assinados pelo responsável técnico pela CONTRATADA.

6.10.7. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos através das “Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”

6.10.8. Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios conforme recomendado pelo Guia Alimentar da População Brasileira, 2014 de consumo em geral: (<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>);

6.10.9. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.

6.10.10. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados POP. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

6.10.11. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

6.10.12. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos e deverão ser digitalizados e disponibilizados à CONTRATANTE.

6.10.13. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

6.10.13.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

6.10.13.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

6.10.13.3. Higienização do reservatório; e

6.10.13.4. Higiene e saúde dos manipuladores.

6.10.14. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

6.10.15. Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela

6.10.16. Os POPs referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 7.4.23, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

6.10.17. Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de

sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

6.10.18. Em hipótese alguma será permitido reutilizar as sobras de alimentos e preparações que estiveram em exposição ao consumo (passthrough, balcão térmico e carros térmicos), sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

6.10.19. O cardápio deverá ser elaborado MENSALMENTE, e ser enviado a CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês que antecede o início a execução do cardápio, para a necessária aprovação, e após a mesma, manter afixado no refeitório, com as respectivas datas, para visualização dos comensais devendo ser trocado semanalmente.

6.10.20. Os cardápios deverão ser elaborados e programados de forma que as preparações (almoço e jantar) não se repitam dentro de um período de 10 dias ou em conformidade com uma forma alternativa, mediante aprovação da SESAI.

6.10.21. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico adequado e uma boa aceitação por parte usuários da CASAI.

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

6.10.23. As instalações sanitárias da Contratada devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

6.10.24. 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.

6.10.25. Devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados pela CONTRATADA, sendo que as amostras desses alimentos devem ser colhidas na segunda hora do tempo de distribuição, as amostras devem ter no mínimo 100 gramas e serem coletadas na área de consumação.

6.10.26. As amostras devem ser armazenadas identificadas com nome da preparação, data e horário em que foram servidas, e enviadas para análise microbiológica em situações de suspeita de caso ou surto de doença veiculada por alimentos ou periodicamente, para que se possa detectar possíveis falhas no processamento. As amostras devem ser armazenadas protegidas do contato com outros alimentos e de outras possíveis fontes de contaminação.

6.10.27. A CONTRATADA deve manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação da data de validade.

6.10.28. A coleta de amostra deve ser feita em cada tipo de produto por lote produzido no lactário. A amostra deve ser identificada, recolhido no mínimo 100ml (ou 100g) e deve ficar armazenada por 72 horas após o consumo sob refrigeração a 4°C. É recomendado que periodicamente seja realizado o controle microbiológico. 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.

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

- 6.10.30. Não será permitido o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para utilização das refeições subsequentes.
- 6.10.31. 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.
- 6.10.32. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- 6.10.33. A CONTRATADA deverá ser elaborar 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 pela CONTRATANTE.
- 6.10.34. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar refeições diferenciadas aos indígenas cujo padrão alimentar tenha influência de tabus, hábitos alimentares e socioculturais comuns em determinadas fases do curso da vida. Essa solicitação será realizada previamente mediante autorização da Chefia da CASAI ou nutricionista à CONTRATADA.
- 6.10.35. 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).
- 6.10.36. Os sucos destinados ao consumo dos usuários deverão ser obrigatoriamente 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 o sabor do suco no cardápio, mais de 03 (três) vezes na mesma semana, salvo com autorização previa da CONTRATANTE. 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.
- 6.10.37. A empresa CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 horas para produtos existentes no mercado local e 48 horas para produtos advindos de outros estados.
- 6.10.38. Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da CONTRATADA, sendo acompanhados pelo responsável técnico da CONTRATANTE, mesmo sem prévio aviso.
- 6.10.39. Assumir as despesas das refeições fornecidas sem a devida autorização do CONTRATANTE.
- 6.10.40. Em hipótese alguma será permitido que a CONTRATADA reutilize qualquer componente das preparações processadas e não servidas.
- 6.10.41. Responsabilizar-se por todas as obrigações assumidas para a perfeita execução dos serviços contratados perante terceiros, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro ou jurídico.
- 6.10.42. Responsabilizar-se pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros por seus funcionários ou prepostos, ainda que involuntariamente, ou em decorrência dos serviços que se prestar.
- 6.10.43. Responsabilizar-se pela guarda dos gêneros alimentícios, não cabendo ao CONTRATANTE nenhum ônus decorrente de eventuais furtos, deterioração ou estrago.

- 6.10.44. A CONTRATADA terá que repor os utensílios sempre que necessário ou a critério da CONTRATANTE. Não será permitido o uso de utensílios danificados ou desgastados pelo próprio uso.
- 6.10.45. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a Contratante.
- 6.10.46. O depósito e a retirada do lixo far-se-ão de acordo com as normas fixadas por órgão competente.
- 6.10.47. A CONTRATADA deverá fazer rotineiramente a troca das velas de todos os filtros utilizados na execução dos serviços prestados, registrando em formulário próprio e afixando em local visível.
- 6.10.48. Realizar a limpeza e higiene das dependências internas e adjacentes aos refeitórios, dando ênfase à limpeza quinzenal de caixas de gordura, arcando com todos os ônus decorrentes dessa atividade, bem como outros reparos necessários (entupimentos, etc.).
- 6.10.49. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente estudo.
- 6.10.50. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica e de água, observadas as normas ambientais vigentes.
- 6.10.51. A CONTRATADA deverá adotar medidas para se evitar o desperdício de água tratada, e implementar o uso racional da água.
- 6.10.52. A CONTRATADA deverá implementar políticas internas para a otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e de poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes e ao consumo de energia elétrica e água.
- 6.10.53. É expressamente proibido o fornecimento de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, de cigarros ou congêneres.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Metodologia da estimativa

Para estimar o total de refeições a serem fornecidas mensalmente nas duas CASAIs — Novo Progresso e Castelo dos Sonhos, utilizou-se a média de usuários (pacientes e acompanhantes) registrados nos últimos sete meses, período de setembro de 2024 a março de 2025. Esse intervalo foi escolhido por coincidir com o início das atividades da CASAI Castelo dos Sonhos e com a reorganização do fluxo de usuários na CASAI Novo Progresso, causada pela divisão da referência entre os dois estabelecimentos.

O procedimento adotado foi:

- Somou-se o total de pacientes e acompanhantes atendidos em cada uma das duas CASAI durante os sete meses.
- Dividiu-se esse total por 7 (número de meses), obtendo a média mensal de usuários.
- Acrescentou-se 20% a essa média, considerando possíveis variações de demanda.
- Multiplicou-se o resultado por 365 dias (ano) e, posteriormente, dividiu-se por 12 meses, chegando assim ao valor médio de refeições que deverá ser ofertado mensalmente em cada CASAI.

Fórmula simplificada:

$$\text{Total de refeições mensais} = \frac{\left(\frac{\text{Soma dos usuários em 7 meses}}{7 \text{ meses}} \right) \times 20\% \times 365}{12}$$

7.1.2. Demonstrativo da capacidade de hospedagem por CASAI, conforme estrutura predial

CASAI	QUANTIDADE DE PACIENTES	QUANTIDADE DE ACOMPANHANTES	TOTAL GERAL
CASAI Novo Progresso	18	18	36
CASAI Castelo dos Sonhos	21	21	42

Fonte: DIASI/CASAI RT

7.1.3. Demonstrativo da quantidade de serviços a ser contratado: Refeições - Dieta livre e formulas lácteas e suplementação por CASAI:

NOME DA CASAI	TIPO REFEIÇÃO	UNIDADE	ESTIMATIVA MENSAL	TOTAL PARA 12 MESES (365 dias)
CASAI Novo Progresso	Café da Manhã	Refeição	1.095	13.140
	Almoço	Refeição	1.095	13.140
	Lanche	Refeição	1.095	13.140
	Jantar	Refeição	1.095	13.140
	Ceia	Refeição	1.095	13.140
NOME DA CASAI	TIPO REFEIÇÃO	UNIDADE	ESTIMATIVA MENSAL	TOTAL PARA 12 MESES (365 dias)
CASAI Castelo dos Sonhos	Café da Manhã	Refeição	1.277,5	15.330
	Almoço	Refeição	1.277,5	15.330
	Lanche	Refeição	1.277,5	15.330
	Jantar	Refeição	1.277,5	15.330
	Ceia	Refeição	1.277,5	15.330

Total de refeições anual do grupo **01 :65.700** (Sessenta e cinco mil e setecentos).

Total de refeições anual do grupo **02:76.650**(Setenta e seis mil e seiscento e cinquenta).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.518.740,90

8.1 Estimativa do Valor da Contratação Valor é de **R\$ 2.518.740,90 (Dois milhões, quinhentos e dezoito mil e setecentos e quarenta reais e noventa centavos)**.

GRUPO 01 CASAI DE NOVO PROGRESSO

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	15210	Café da Manhã	Unidade	13140	R\$ 12,66	R\$ 166.352,40
2	15210	Almoço	Unidade	13140	R\$ 27,50	R\$ 361.350,00
3	15210	Lanche	Unidade	13140	R\$ 12,66	R\$ 166.352,40
4	15210	Jantar	Unidade	13140	R\$ 27,50	R\$ 361.350,00
5	15210	Ceia	Unidade	13140	R\$ 8,15	R\$ 107.091,00
TOTAL						R\$ 1.162.495,80

GRUPO 02 - FUTURA CASAI DE CASTELOS SONHOS

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	15210	Café da Manhã	Unidade	15330	R\$ 12,66	R\$ 194.077,80
7	15210	Almoço	Unidade	15330	R\$ 27,50	R\$ 421.575,00
8	15210	Lanche	Unidade	15330	R\$ 12,66	R\$ 194.077,80
9	15210	Jantar	Unidade	15330	R\$ 27,50	R\$ 421.575,00
10	15210	Ceia	Unidade	15330	R\$ 8,15	R\$ 124.939,50
TOTAL						R\$ 1.356.245,10
VALOR ESTIMADO						R\$ 2.518.740,90

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições completas com serviço de restaurante exige análise detalhada quanto à possibilidade de parcelamento do objeto, em conformidade com a Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU). Essa súmula recomenda que, sempre que o objeto da licitação for divisível, deve-se buscar o parcelamento para ampliar a competitividade, permitindo a participação de licitantes com capacidade para executar parte do serviço. Contudo, essa decisão deve levar em conta aspectos técnicos e econômicos, visando assegurar a eficiência da contratação e evitar prejuízos decorrentes da perda de economia de escala.

9.2. No caso específico, a prestação de serviços de manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação com oferta de cinco refeições diárias (café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia), além de dietas líquidas e pastosas, é tecnicamente indivisível em cada localidade, Novo Progresso e Castelo dos Sonhos, pelos seguintes motivos: Correlação entre os itens: As cinco refeições oferecidas diariamente estão integradas em termos de logística e planejamento nutricional, além de exigirem uniformidade no preparo e no padrão de qualidade. A fragmentação entre fornecedores poderia comprometer a consistência do serviço.

Continuidade e eficiência do serviço: Diferentes fornecedores poderiam apresentar discrepâncias no planejamento, execução e cumprimento de prazos, prejudicando a pontualidade e qualidade do atendimento alimentar. Complexidade logística: A fragmentação do contrato em múltiplos fornecedores aumentaria a dificuldade de gestão, coordenação e supervisão, especialmente em localidades com necessidades específicas como Castelo dos Sonhos, onde há urgência na prestação dos serviços.

9.3. Do ponto de vista econômico, o parcelamento do objeto não apresenta benefícios. Pelo contrário, geraria: Perda de economia de escala: A centralização do fornecimento permite maior eficiência na contratação, otimizando custos por refeição e reduzindo os encargos administrativos. Aumento dos custos operacionais: A gestão de contratos fragmentados demandaria maior esforço de supervisão, controle e integração, elevando os custos administrativos. Capacidade operacional robusta: O serviço exige uma empresa com infraestrutura e capacidade consolidada para atender de forma contínua e eficiente a alta demanda, considerando as especificidades de cada localidade (Castelo dos Sonhos e Novo Progresso).

9.4. Considerando a análise técnica e econômica, justifica-se que a contratação do serviço de fornecimento de refeições completas deve ser realizada sem parcelamento por grupo/localidade visto que o **não parcelamento está tecnicamente e economicamente justificado e em conformidade com a sumula 274/TCU** uma vez que a indivisibilidade está **devidamente motivada**. Essa abordagem preserva a integridade e qualidade do serviço, além de garantir maior eficiência operacional e melhores resultados na execução do contrato. A divisão do objeto em grupos por localidade (Novo Progresso e Castelo dos Sonhos) atende às peculiaridades de cada região, sem comprometer a correlação técnica entre as refeições oferecidas e **assegura a eficiência, a continuidade do serviço e minimiza riscos contratuais**

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Contratações Correlatas são aquelas contratações que estão relacionadas diretamente à prestação de serviços essenciais e que no presente caso, não foram encontrados contratos correlatos;

10.2. Contratações Interdependentes: São contratações cujo sucesso depende do funcionamento conjunto de outras contratações, sendo que uma contratação só se justifica se a outra estiver ativa. No presente caso, não foram encontrados contratos correlatos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação está alinhada com o Planejamento e Gerenciamento de Contratações do Órgão 036901 – Fundo Nacional de Saúde – UASG: 257045 – Distrito Sanitário Indígena Rio Tapajós, conforme o Relatório de Itens do Plano de Contratação Anual 2023/2024, originado pelo Documento de Formalização da Demanda nº 0042015387

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Inicialmente, destaca-se a garantia de qualidade nutricional, pois as refeições serão elaboradas por profissionais capacitados, assegurando o equilíbrio nutricional e a adequação às necessidades específicas dos

beneficiários, especialmente nos casos em que dietas líquidas ou pastosas forem necessárias. Essa personalização alimenta não apenas a saúde, mas também o bem-estar dos atendidos, promovendo satisfação e alinhamento com diretrizes de cuidado.

12.2. Adicionalmente, a terceirização do serviço contribui para a eficiência operacional, eliminando a necessidade de gestão direta por parte do órgão e permitindo o foco em suas atividades principais. A padronização na manipulação e distribuição das refeições, combinada com a expertise da empresa contratada, assegura uniformidade na entrega, reduzindo falhas e garantindo regularidade no atendimento.

12.3. Outro aspecto relevante é a conformidade com normas sanitárias e de segurança. Empresas especializadas seguem rigorosamente as regulamentações da Anvisa e outros padrões de higiene e manipulação, reduzindo riscos de contaminação e falhas no processo. A profissionalização do serviço também possibilita maior flexibilidade e agilidade no atendimento, com capacidade para adaptar a oferta às demandas variáveis e emergenciais.

12.4. No âmbito econômico, a contratação de uma empresa especializada possibilita maior eficiência financeira. A economia de escala, aliada ao planejamento especializado, minimiza desperdícios e otimiza recursos, proporcionando um custo-benefício vantajoso. Por fim, há ainda o impacto social positivo, com a promoção da saúde e bem-estar dos atendidos, alinhada ao compromisso do órgão em oferecer serviços de qualidade e adequados às necessidades locais.

12.5. Portanto, a contratação proposta não apenas atende aos objetivos técnicos e operacionais do órgão, mas também potencializa resultados sociais e econômicos, garantindo um serviço sustentável, eficiente e de alta qualidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Após a assinatura do contrato, o DSEI realize reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais dentre outros 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.

13.2. Como pauta da referida reunião poderá ocorrer ainda a apresentação dos principais atores envolvidos na execução do contrato; entrega de ordem de serviços; entrega de documentos; agendamento para início dos serviços que em caráter excepcional, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade competente, o prazo inicial da prestação de serviços ou das suas etapas poderão sofrer alterações, desde que requerido pela contratada antes da data prevista para o início dos serviços ou das respectivas etapas, cumpridas as formalidades exigidas pela legislação.

13.3. Importante destacar que assuntos tratados na reunião inicial devem ser registrados em ata e, preferencialmente, estejam presentes o gestor e/ou o fiscal ou equipe responsável pela fiscalização do contrato, o preposto da empresa e, se for o caso, o servidor que tenha conhecimento das particularidades da execução do objeto no Distrito, contribuindo desta forma, na minimização de ocorrências ocorridas em contratações anteriores.

13.4. Na mesma, seara, recomenda-se essas reuniões sejam periódicas com o preposto, de modo a garantir a qualidade da execução e os resultados previstos para a prestação dos serviços.

13.5. A implantação dos serviços na Casa de Saúde Indígena de Novo Progresso e na futura CASAI de Castelo dos Sonhos poderá ser realizada nas dependências existentes, desde que adequadas ao ambiente, ou, alternativamente, fora das instalações da CASAI, conforme as necessidades específicas de cada localidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Para minimizar os impactos ambientais, serão implementadas as diretrizes estipuladas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

14.2 É imprescindível observar e integrar os requisitos descritos na Seção secundária "4.1. Sustentabilidade".

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1 A viabilidade deste serviço é justificada pela necessidade de contratação de serviços de fornecimento de refeição com serviço completo de restaurante, manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação, com oferta de 5 refeições/dia e mais dietas líquida, pastosa quando fizer necessário.

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](#).

RAIMUNDA MIQUILINA DE OLIVEIRA LUZ

Aux. De Enfermagem



Assinou eletronicamente em 12/06/2025 às 14:41:29.

ANTONIO RAIMUNDO SOUZA DA SILVA

Guarda de Endemias



Assinou eletronicamente em 11/06/2025 às 17:39:27.



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

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(LOGOTIPO)

Pregão Eletrônico nº. 90009/2025.

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições com serviço completo de restaurante, abrangendo manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação. O serviço deverá contemplar cinco refeições diárias, além de dietas líquidas e pastosas, conforme necessidade, para atender às demandas da futura CASAI de Castelo dos Sonhos, localizada no município de Altamira/PA e da CASAI de Novo Progresso, situada no município de Novo Progresso/PA.

GRUPO 01 - NOVO PROGRESSO						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	15210	Café da manhã	Unidade	13140		
2	15210	Almoço	Unidade	13140		
3	15210	Lanche	Unidade	13140		
4	15210	Jantar	Unidade	13140		
5	15210	Ceia	Unidade	13140		
TOTAL						
GRUPO 02 - CASTELO DOS SONHOS						
ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
6	15210	Café da manhã	Unidade	15330		
7	15210	Almoço	Unidade	15330		
8	15210	Lanche	Unidade	15330		
9	15210	Jantar	Unidade	15330		
10	15210	Ceia	Unidade	15330		
TOTAL						
VALOR TOTAL ESTIMADO						

1. OBSERVAÇÕES

1.1 Prazo de validade da proposta de **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

2. DECLARAÇÃO

2.1 Declarar expressamente estar incluído nos preços cotados todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

3. DADOS DA EMPRESA

Empresa/Razão Social:

Endereço:

CEP:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Telefone:

Fax:

Banco:

Agência:

Conta - Corrente:

E-mail:

4. QUALIFICAÇÃO DO PREPOSTO AUTORIZADO A FIRMAR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Nome completo:

CPF:

RG:

Cargo:

Cel:

Nacionalidade:

_____ de _____ de 2025.

(Nome completo do declarante)



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:03, 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 **0050197968** e o código CRC **309F9FE8**.



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

ANEXO III

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS - DSEI RT.
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
Nº.

A UNIÃO, pessoa jurídica de direito público interno, neste ato representada pelo, DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS – DSEI RT, Organização civil ligada a Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI do Ministério da Saúde, inscrito no CNPJ sob o nº.00.394.544/0044-15, com sede na Avenida Santa Catarina nº.96, Bairro: Bela Vista, CEP: 68.180-210, no município de Itaituba, Estado do Pará, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº **90009/2025**, publicada no de/...../202....., processo administrativo nº. 25054.001346/2024-14, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições com serviço completo de restaurante, abrangendo manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação. O serviço deverá contemplar cinco refeições diárias, além de dietas líquidas e pastosas, conforme necessidade, para atender às demandas da futura CASAI de Castelo dos Sonhos, localizada no município de Altamira/PA e da CASAI de Novo Progresso, situada no município de Novo Progresso/PA., conforme especificado no item 1 do Termo de Referência, anexo I do edital de Licitação nº/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida)	Modelo (se exigido)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Total

		no edital)	no edital)					

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. **ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1. O órgão gerenciador será o Distrito Sanitário Especial Indígena Rio Tapajós - DSEI RT.

3.2. {Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

4. **DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ITEM OBRIGATÓRIO)**

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal que não participaram do procedimento de IRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

4.2. A autorização do órgão ou entidade gerenciadora apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão ou entidade gerenciadora poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do item 4.1.

Dos limites para as adesões

4.6. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e

comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

4.10. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital ou no aviso de contratação direta* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e

nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital* poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021 ;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023 [\[A11\]](#).

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

11.2. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 1 (uma) via de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada eletronicamente pelas partes *e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver)*.

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unitário	Valor Total

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca (se exigida no edital)</i>	<i>Modelo (se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Unidade	Valor Total



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:04, 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 **0050197984** e o código CRC **E86508FB**.

Referência: Processo nº 25054.001346/2024-14

SEI nº 0050197984

Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG/RT
Avenida Santa Catarina, nº 96 - Bairro Bela Vista, Itaituba/PA, CEP 68180-210
Site - www.saude.gov.br



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

ANEXO IV

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº XXXX/XXXX

MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO

DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS – DSEI RT.
(Processo Administrativo nº.25054.001346/2024-14)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº
...../....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
.....
E
.....

A União, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do DISTRITO SANITÁRIO ESPECIAL INDÍGENA RIO TAPAJÓS – DSEI RT, com sede na Avenida Santa Catarina nº.96, Bairro: Bela Vista, CEP: 68.180-210, no município de Itaituba, Estado do Pará, inscrito no CNPJ sob o nº 00.394.544/0044-15, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, 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. 25054.000.499/2023-55 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 nº. 90009/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições com serviço completo de restaurante, abrangendo manipulação, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação. O serviço deverá contemplar cinco refeições diárias, além de dietas líquidas e pastosas, conforme necessidade, para atender às demandas da futura CASAI de Castelo dos Sonhos, localizada no município de Altamira/PA e da CASAI de Novo Progresso, situada no município de Novo Progresso/PA, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNEC.	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1					
VALOR TOTAL: R\$					

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 12 (doze) meses, 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, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.6. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

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. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

5. **CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor total da contratação é 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**

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

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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 em relação 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 até 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 30 (trinta) 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

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 do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. 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.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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;

9.8. 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](#);

9.9. 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;

9.10. 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;

9.11. 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.

9.12. 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.

9.13. 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.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15. 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.

9.16. 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.

9.17. 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;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19. 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](#));

9.20. 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](#));

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22. 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](#);

9.23. 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. [\[A1\]](#)

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. [\[A2\]](#)

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.

10.10.1. 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.

10.11. 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.

10.12. 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**

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

- 13.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
- 13.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual
- 13.4. O contrato poderá 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 13.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.
- 13.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.
- 13.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.
- 13.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:
- 13.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 13.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 13.8.3. Das indenizações e multas.
- 13.9. 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.
- 13.10. O CONTRATANTE poderá ainda:
- 13.10.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 13.10.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.
- 13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado 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.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

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:
- II - Fonte de Recursos:
- III - Programa de Trabalho:
- IV - Elemento de Despesa:
- V - 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**

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. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato. [\[A1\]](#)

16.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

16.5. 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

2.1. 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. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e 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

3.1. Fica eleito o Foro da Subseção Judiciária de Itaituba, Estado do Pará - Justiça Federal, 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](#).

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:06, 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 **0050198011** e o código CRC **7E696EC8**.



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

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Processo nº 25054.001346/2024-14

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2025

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº **90009/2025** que a empresa xxx, registrada no CNPJ/MF xxx, representada por seu Responsável Técnico abaixo identificado, realizou VISTORIA TÉCNICA nas instalações da CASAI de Novo Progresso e futura CASAI de Castelo dos Sonhos unidades essas pertencentes ao Distrito Sanitário Especial Indígena - Rio Tapajós, tomando ciência de informações e instruções necessárias ao atendimento do objeto da presente licitação e à eventual elaboração de sua PROPOSTA, ao passo que nos comprometemos a manter sob sigilo e a não divulgar as informações e dados a que tivemos acesso por ocasião da VISTORIA TÉCNICA.

Itaituba - PA, xx de xxxx de 2025.

DSEI Rio Tapajós

Licitante

(autoridade competente)

(Nome do Procurador/cargo)



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:08, 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 **0050198023** e o código CRC **50E94193**.

Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG/RT
Avenida Santa Catarina, nº 96 - Bairro Bela Vista, Itaituba/PA, CEP 68180-210
Site - www.saude.gov.br



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

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

Processo nº 25054.001346/2024-14

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90009/2025

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº **90009/2025**, que a empresa, registrada no CNPJ nº. _____, em conformidade a previsão contida no Termo de Referência, manifestamos nossa opção por não realização da Vistoria Técnica.

Itaituba - PA, xx de xxxx de 2025.

[Assinatura do Representante Legal]
[Nome Completo do Representante Legal]
[Cargo ou Função do Representante Legal]



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:08, 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 **0050198059** e o código CRC **0C33FF27**.

Referência: Processo nº 25054.001346/2024-14

SEI nº 0050198059

Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG/RT
Avenida Santa Catarina, nº 96 - Bairro Bela Vista, Itaituba/PA, CEP 68180-210
Site - www.saude.gov.br



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

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública.

Nome do Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Vigência do Contrato	Valor do Contrato *
Valor Total dos Contratos			

Local e data _____

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS "D.1" E "D.2" DA ALÍNEA "D" DO SUBITEM 11.1. DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA.

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

Valor do Patrimônio Líquido x 12 > 1

Valor total dos contratos *

Observação:

Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

Nota 2: Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado*.

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

(Valor da Receita Bruta - Valor total dos Contratos) x 100

Valor da Receita Bruta



Documento assinado eletronicamente por **Haroldo Saw Munduruku, Coordenador(a) Distrital de Saúde Indígena**, em 03/09/2025, às 16:09, 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 **0050198081** e o código CRC **A8F6E4A5**.

Referência: Processo nº 25054.001346/2024-14

SEI nº 0050198081

Serviço de Contratação de Recursos Logísticos - SELOG/RT
Avenida Santa Catarina, nº 96 - Bairro Bela Vista, Itaituba/PA, CEP 68180-210
Site - www.saude.gov.br