

**EDITAL**

**PREGÃO ELETRÔNICO 026/2024**

**CONTRATANTE:** Prefeitura do Município de Nova União/RO

**OBJETO:** Registro de Preços para futura Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar.

Processo Administrativo nº 1490/2024

**VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.505.115,00**

**DATA DA SESSÃO PÚBLICA: Dia 12/12/2024 às 09h00min. (horário de Brasília)**

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço por item

**MODO DE DISPUTA:** aberto

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: (SIM)**

**EXCLUSIVO ME/EPP/EQUIPARADAS: (para itens com valor até R\$ 80.000,00)**

**IMPORTANTE:**

**AO CADASTRAR A PROPOSTA NO SISTEMA LICITANET, PARA OS ITENS REFERENTE A SERVIÇOS, ATENTAR-SE PARA NÃO UTILIZAR O NOME DA EMPRESA COMO MARCA, PARA NÃO CARACTERIZAR A IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE**

## **SUMÁRIO**

<b>1.</b>	<b>DO OBJETO .....</b>
<b>2.</b>	<b>DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....</b>
<b>3.</b>	<b>DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....</b>
<b>4.</b>	<b>DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....</b>
<b>5.</b>	<b>DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES</b>
<b>6.</b>	<b>DA FASE DE JULGAMENTO.....</b>
<b>7.</b>	<b>DA FASE DE HABILITAÇÃO.....</b>
<b>8.</b>	<b>DOS RECURSOS.....</b>
<b>9.</b>	<b>DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....</b>
<b>10.</b>	<b>DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....</b>
<b>11.</b>	<b>DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS .....</b>
<b>12.</b>	<b>DA FORMAÇÃO DO CADASTRO RESERVA .....</b>
<b>13.</b>	<b>DO PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.....</b>
<b>14.</b>	<b>DO PAGAMENTO .....</b>
<b>15.</b>	<b>DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO .....</b>
<b>16.</b>	<b>DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....</b>

**EDITAL**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVA UNIÃO/RO**

O Pregoeiro do Município de NOVA UNIÃO/RO, designado por força das disposições contidas do Decreto nº 032/2024, torna-se público, para conhecimento dos interessados que, a Prefeitura Municipal de NOVA UNIÃO/RO, sediada na Rua Independência, 1135, centro, NOVA UNIÃO/RO, CEP: 76924-000, por intermédio da **Secretaria Municipal de Planejamento, Administração, Coordenação e Fazenda**, que se encontra autorizado e aberto, licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), com as alterações posteriores, Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, Decreto Municipal 2.699/2024, Decreto Municipal 2.706/2024 e Decreto Municipal 1.815/2017, bem como as condições estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Registro de Preços para futura prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.
- 1.3. Em caso de divergência entre a descrição/especificação do item/documentação e a identificação constante no [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), deverá ser considerada a descrição/especificação do item/documentação que consta neste **AVISO DE PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA** e seus anexos, em especial, as contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA**.

**2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

- 2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;
  - 2.1.1. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário **IMPEDIMENTO** da proponente, no referido certame;
  - 2.1.2. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do **ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**;
- 2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.5. **Na presente licitação, será concedido tratamento favorecido para as Microempresas, Empresas de pequeno porte e Equiparadas, nos termos do inciso I art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

**2.5.1.** 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.

**2.6.** 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](#), nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#). O município de Nova União regulamentou através do Decreto Municipal 1815 de 30 de outubro de 2017 o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as Micro Empresas e Empresas de Pequeno Porte e equiparadas no âmbito das compras públicas municipais, tal favorecimento abrange os municípios de Nova União, Governador Jorge Teixeira, Jarú, Ji Paraná, Mirante da Serra, Presidente Médice, Teixeiraópolis, Theobroma, Urupá e Vale do Paraíso, acrescido do município circunvizinho Estância Turística Ouro Preto do Oeste. Tais municípios estão no limite geográfico regional previstos pelo IBGE, sendo que os benefícios através do decreto que regulamenta será o **favorecimento local e regional até o limite de 10% do melhor preço válido, observando o seguinte: A prioridade será para as ME / EPP e Equiparadas sediadas no município de Nova União**, e, não tendo micro empresas e empresas de pequeno porte sediadas no Município de Nova União/ RO, cuja proposta esteja no limite de até 10% previsto, a prioridade será dada para as micro empresas e empresas de pequeno porte e equiparadas regionais, e não tendo licitantes participantes no âmbito regional ficarão as demais empresas em iguais condições de participação na disputa, sem o favorecimento acima previsto.

**2.7. [Não poderão disputar desta licitação:](#)**

**2.7.1.** Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

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

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

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

**2.7.6.** Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

**2.7.7.** Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

**2.7.9.** 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 [§4º](#)

[do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.](#)

**2.8.** O impedimento de que trata o **item 2.26** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

**2.11.** O disposto nos **itens 2.7.2 e 2.7.3** não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

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

**2.13.** A vedação de que trata o **item 2.7.7** 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.

**2.14.** Como requisito para participação no **PREGÃO ELETRÔNICO** o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do **Sistema Eletrônico**, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do **ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA)**;

**2.15.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e [Lei Federal nº 14.133/21](#);

**2.16.** Somente poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO**, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

**2.17.** A participação no pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intrasferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

**a)** O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante.

**b)** O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no parágrafo 1º do art. 175 da Lei 14.133/21.

**2.18.** Independente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

**2.19.** Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo o Município de NOVA UNIÃO/RO, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou

pela sua eventual desconexão;

**2.20.** As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

**2.21.** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no Site: <https://licitanet.com.br/>;

**2.22.** O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

**2.23.** O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de NOVA UNIÃO/RO, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

**2.24.** A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

**2.25.** Empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, ressalva: é possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da [Lei 14.133/21](#).

**2.26.** Pessoa Física e Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas **inidôneas** ou punidas com **suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta**, na esfera Federal, Estadual ou Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial, pelo órgão que a praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Para verificação das condições definidas nesta alínea, a Comissão do Pregão, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS;

**2.27. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.**

**2.28.** Os documentos necessários à participação na presente licitação compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

**2.29.** Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame, quando apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país;

**2.30.** Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

**2.31.** Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

**2.32.** Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

**2.33.** O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**2.34.** Licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela [Lei Complementar nº 123/2006](#), deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo

pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados.

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

**3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.**

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

**3.3.** Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

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

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

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

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

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

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

**3.6.** O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

**3.7.** A falsidade da declaração de que trata os **itens 3.4** ou **3.6** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

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

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

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

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

**3.11.1.** 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;

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

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

**3.12.1.** Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço;

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

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

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

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

#### **4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

**4.1.1.** Valor unitário do **[ITEM]**;

**4.1.2.** Marca **(SE FOR O CASO)**;

**4.1.3.** Fabricante **(SE FOR O CASO)**;

**4.1.4. Descrição detalhada do objeto**, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

**4.1.5.** **O licitante NÃO poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.**

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

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

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

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

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

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

substituição.

**4.8. A proposta é preenchida na Plataforma LICITANET, portanto, NÃO DEVE CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.**

4.9. Em caso de identificação da licitante na proposta preenchida diretamente no sistema LICITANET, esta será DESCLASSIFICADA pelo Pregoeiro.

**4.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.**

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

4.11.1. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no **Termo de Referência**.

4.12. 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 sobre-preço na execução do contrato.

## **5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES E DO DESEMPATE**

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor: **[UNITÁRIO] DO [ITEM]**.

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **1% (um por cento)**.

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

5.11. **Para este procedimento, será adotado o modo de disputa aberto, com critério de julgamento sobre o menor**

preço por item, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.15.** 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.

**5.16.** 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.

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

**5.18.** 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 Municipal nº 1.815/2017](#).

**5.18.1.** 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.

**5.18.2.** 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.

**5.18.3.** 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.

**5.18.4.** 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.

**5.19.** 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.

**5.19.1.** 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:

**5.19.1.1.** Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

**5.19.1.2.** 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;

**5.19.1.3.** Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

**5.19.1.4.** Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

**5.19.2.1.** 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;

**5.19.2.2.** Empresas brasileiras;

**5.19.2.3.** Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

**5.19.2.5.** **Se, mesmo após a aplicação dos procedimentos previstos nos itens acima, ainda persistir o empate, o sistema desempatará o certame através de sorteio**

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

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

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

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

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

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

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

## **6. DA FASE DE JULGAMENTO**

**6.4.** Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação

correlata e no **item 2.7.** do edital, especialmente quanto à existência de **sanção** que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

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

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

**6.7.** 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;

**6.8.** Será desclassificada a proposta vencedora que:

**6.8.1.** contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

**6.11.1.** A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligenciado pregoeiro, que comprove:

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

**6.11.1.2.** inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

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

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

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

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

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

## **7. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

**7.4.** Os documentos exigidos para fins de habilitação deverão ser apresentados por **[formato digital via sistema]**.

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

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

**7.6.1.** 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.

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

**7.7.1.** A critério do pregoeiro poderão ser exigidos documentos complementares para fins de habilitação, devendo ser enviados por meio do sistema, em formato digital, contado da solicitação do pregoeiro.

**7.7.2.** 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.

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

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

**7.8.** Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#)):

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

**7.8.2.** Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

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

**7.10.** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta

subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no **subitem 7.8.1**.

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

**7.12.** 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 Municipal nº 1.815/2017](#)).

**7.13.** 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.

**7.14.** Sob pena de inabilitação, os documentos apresentados deverão estar:

**7.14.1.** Em nome da licitante com o nº do CNPJ e o endereço respectivo, conforme segue:

**7.14.2.** Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz e;

**7.14.3.** Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

**7.14.4.** Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização

**7.15.** Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

**7.16. OS LICITANTES DEVERÃO ENCAMINHAR, NOS TERMOS DESTA EDITAL, A DOCUMENTAÇÃO RELACIONADA NOS SUBITENS A SEGUIR, PARA FINS DE HABILITAÇÃO:**

**7.16.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

**a)** Documentos de identificação dos sócios, ou do diretor, ou do proprietário, ou do representante legal da empresa.

**b)** Registro na Junta Comercial, no caso de empresa individual, com demonstração atualizada dos objetos sociais, indicando ramo de atividade compatível com o objeto licitado, ou

**c)** Ato constitutivo, estatuto ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a demonstração do ramo de atividades compatível com o objeto licitado, bem como a última alteração social. Não será aceita a Certidão Simplificada da junta Comercial para substituir o contrato social.

**d)** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, publicada no Diário Oficial da União, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**e) 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/>

[br/empreendedor;](#)

#### **7.16.2 REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

- a) Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos **FEDERAIS** e à Dívida Ativa da União.
- b) Prova de Regularidade com a Fazenda **Estadual**.
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda **Municipal** da sede da licitante.
- d) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**.
- e) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ**
- f) Certidão Negativa de Débitos **Trabalhistas** (Lei nº 12.440/11).
- g) **Declaração** de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo **ANEXO III (podendo ser considerada, se constar a informação na declaração conjunta preenchida no Licitanet)**.

**7.16.2.1** Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**7.16.2.1.1** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao (a) pregoeiro (a) convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

#### **7.16.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

- a) **Certidão negativa de Falência ou Recuperação Financeira** expedida pelo site do Tribunal de Justiça da sede do licitante, conforme inciso II, do art. 69, da Lei nº 14.133/21, com data de emissão não superior a **90 (noventa) dias** da data da sessão pública, quando não constar expressamente no corpo da certidão o seu prazo de validade.

#### **7.16.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) Apresentação de pelo menos um **Atestado(s) de Capacidade Técnica** (declaração ou certidão), fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, comprovando/declarando a aptidão ou desempenho da licitante para fornecimento dos serviços compatível em características com o objeto da licitação.

### **8. DOS RECURSOS**

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

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

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

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

**8.3.2.** O prazo para manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

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

**8.3.4.** 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.

- 8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.
- 8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico: [https://transparencia.novauniaio.ro.gov.br/transparencia/index.php?link=aplicacoes/protocolo/frmprotocolo&nome=aplicacao=protocolo&id\\_menu=4&token=46482ef96c04fb89fdde1644b8164a4e](https://transparencia.novauniaio.ro.gov.br/transparencia/index.php?link=aplicacoes/protocolo/frmprotocolo&nome=aplicacao=protocolo&id_menu=4&token=46482ef96c04fb89fdde1644b8164a4e).

## **9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

- 9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 9.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 9.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 9.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 9.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 9.1.2.4. Deixar de apresentar amostra;
- 9.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 9.1.3. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 9.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 9.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 9.1.5. Fraudar a licitação
- 9.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 9.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 9.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 9.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 9.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 9.1.8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).
- 9.2. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes

e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

**9.2.1.** Advertência;

**9.2.2.** Multa;

**9.2.3.** Impedimento de licitar e contratar e;

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

**9.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:

**9.3.1.** A natureza e a gravidade da infração cometida.

**9.3.2.** As peculiaridades do caso concreto

**9.3.3.** As circunstâncias agravantes ou atenuantes

**9.3.4.** Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

**9.4.** A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **15 (quinze) dias** úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

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

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

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

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

**9.9.** A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação .

**9.10.** A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e

intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15

(quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

## **10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**10.1.** Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

**10.2.** A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado pelo sistema LICITANET no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

**10.3.** A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo Portal Licitanet: [www.licitanet.com.br/](http://www.licitanet.com.br/) e pelo e-mail: [falecomniltoncesar@gmail.com](mailto:falecomniltoncesar@gmail.com).

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

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

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

## **11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**11.1.** Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, 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.** 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.

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

**11.4.** 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.

**11.5.** 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 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.

**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. DO PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO DO SERVIÇOS**

**13.1.** O prazo de entrega está descrito no **ANEXO I – Termo de Referência**.

### **14. DO PAGAMENTO**

**14.1.** Os critérios para realização do pagamento estão descritos no **ANEXO I – Termo de Referência**.

### **15. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATO**

**15.1.** Os procedimentos de fiscalização e gestão do contrato estão definidos no **ANEXO I – Termo de Referência**.

### **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, nos sites do Licitanet: <https://www.licitanet.com.br>, no PNCP: <https://pncp.gov.br/app/editais> ou no Portal da Transparência do Município: <https://transparencia.novauniao.ro.gov.br/transparencia>.

**16.11.** Para acessar o Edital no portal do Município, acesse o link descrito acima, clique na aba “Leis, Atos e Publicações” e após na sub-aba “editais”.

**16.12. INTEGRAM ESTE EDITAL, PARA TODOS OS FINS E EFEITOS, OS SEGUINTE ANEXOS:**

**16.12.1.** ANEXO I - Termo de Referência;

**16.12.2.** ANEXO II - Modelo Proposta de Preços;

**16.12.3.** ANEXO III - Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

**16.12.4.** ANEXO IV - Minuta de Ata;

**16.12.5.** ANEXO V - Estudo Técnico Preliminar;

**16.12.6.** ANEXO VI – Minuta de Contrato

Nova União/RO, 25 de Novembro de 2024.

**Nilton Cesar Moreira**  
Pregoeiro/Agente de Contratação

Elaborado por: Gisele Santos Bernardo

Função: Assessora de Expediente da Administração Registro de Preço

**ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

**Setor de Registro de Preço**  
 Processo Administrativo nº 1490

**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1. Prestação De Serviços Contínuos De Nutrição E Alimentação Hospitalar, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Produto	Descrição	Qtde	Und. Med.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
1	007.001.327	CAFÉ DA MANHÃ PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO 1 TIPO DE TUBÉRCULOS; 1 TIPO DE PÃO COM MANTEIGA; 1 TIPO DE BISCOITO E UMA (BEBIDA): CAFÉ OU CAFÉ AMARGO OU LEITE OU CAFÉ.	4.000,00	UN	27,50	110.000,00
2	007.001.328	CAFÉ DA MANHÃ PACIENTES INFANTIL E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO, 1 TIPO DE TUBÉRCULOS + 1 TIPO DE BISCOITO, OU 1 TIPO DE PÃO COM MANTEIGA; E UMA (BEBIDA): CAFÉ COM LEITE OU CAFÉ.	2.000,00	UN	25,75	51.500,00
3	007.001.322	LANCHE PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO SUCO NATURAL, CAFÉ OU CAFÉ AMARGO + BISCOITOS + BOLOS OU PÃO. (O SUCO DEVERÁ SER SERVIDO EM COPO COM NO MÍNIMO DE 200 ML).	4.000,00	UN	27,75	111.000,00
4	007.001.323	LANCHE PACIENTES INFANTIS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE SUCO NATURAL OU CAFÉ COM LEITE + BISCOITOS + BOLOS OU PÃO. (O SUCO DEVERÁ SER SERVIDO EM COPO COM NO MÍNIMO DE 300 ML).	4.000,00	UN	25,75	103.000,00
5	007.001.329	ALMOÇO PACIENTES ADULTOS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE ARROZ; FEIJÃO; SALADA CRUA OU COZIDA; 1 (UM) TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); UM TIPO DE MASSA; FAROFA; 1 (UM) COPO DE SUCO + SOBREMESA. REFEIÇÃO MÍNIMA 600 GRAMAS.	2.800,00	UN	37,75	105.700,00
6	007.001.330	ALMOÇO PACIENTES INFANTIS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE ARROZ; FEIJÃO; SALADA CRUA OU COZIDA; 1 (UM) TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); UM TIPO DE MASSA; FAROFA; 1 (UM) COPO DE SUCO COM NO MÍNIMO DE 200 ML). + UMA SOBREMESA	1.800,00	UN	34,25	61.650,00
7	007.001.331	ALMOÇO PARA FUNCIONÁRIOS / RESIDENTES E ACOMPANHANTES: REFEIÇÃO DEVERÁ SER VARIADA, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, 1 TIPO DE MASSAS, 1 TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); SALADA CRUA OU COZIDA; 1 (UM) COPO DE SUCO COM NO MÍNIMO DE 200 ML. REFEIÇÃO MÍNIMA 650 GRAMAS.	10.200,00	UN	42,00	428.400,00
8	007.001.204	JANTAR PACIENTES ADULTOS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MACARRÃO COM LEGUMES COM CARNE. MEDINDO 500 GRAMAS. OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + SOPA LEVE.	2.880,00	UND	35,50	102.240,00

Item	Produto	Descrição	Qtde	Und. Med.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
9	007.001.208	JANTAR PACIENTES INFANTIS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MACARRÃO COM LEGUMES COM CARNE, MEDINDO 500 GRAMAS, OU TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + SOPA LEVE.	1.500,00	UND	32,75	49.125,00
10	007.001.326	JANTAR PARA FUNCIONÁRIOS / RESIDENTES E ACOMPANHANTES: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MASSAS COM LEGUMES MAIS CARNE OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + CARNE E SOPA LEVE.	10.200,00	UN	37,50	382.500,00

**Valor Total: 1.505.115,00**

2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal N° 2.703/2024.
3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
4. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da Publicação em diário oficial do município na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1 Contratação de empresa especializada na PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, visando o fornecimento de dietas especiais e refeições a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal n° 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal n° 10.741, de 01/10/03), funcionários e residentes do Hospital Municipal Exedito Gonçalves Ferreira, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica.

2.2 A prestação de serviço a ser contratado envolve:

- a) Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários, residentes e acompanhantes;
- b) Fornecimento de equipamentos necessários para a realização dos serviços, promovendo a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos;
- c) Fornecimento de utensílios com sua adequada reposição, conforme necessitar, sem acarretar despesa a CONTRATADA;
- d) Promover o controle de pragas e análises microbiológicas na forma discriminada no Termo de Referência;
- e) Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, conforme determinação da Resolução-RDC n° 216, de 16.09.2004.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1.1. A contratação tem por objetivo fornecer serviços essenciais para as atividades assistenciais do Hospital Municipal Exedito Gonçalves Ferreira, com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas.

3.1.2. O Hospital Municipal não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, servidores qualificados para operacionalização desses serviços, desta forma, o outsourcing tem sido a melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômica financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

3.1.3. A justificativa do fornecimento de refeições para acompanhantes encontra-se descrita no item 3.5, onde cita as Leis Federais n° 8.069 de 13/07/1990 e 10.741 de 01/10/2003, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente. Estas leis garantem o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes e idosos, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes. As condições socioeconômicas dos pacientes atendidos neste Hospital, não lhes permitem adquirir alimentação necessária para assegurar este direito de acompanhamento integral. A Política Nacional de Humanização (PNH) também visa na gestão da clínica ampliada, em que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares. Sendo assim, foi estabelecido neste, estimativa para fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças, adolescentes e idosos.

3.1.4. A atual Ata de Registro de Preços está no término de sua vigência, sendo necessária a realização de novo processo licitatório para contratação de empresa especializada no ramo de nutrição hospitalar para que não haja descontinuidade dos serviços, que são essenciais para a continuidade da atividade hospitalar.

### **3.2 DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS, DESTINADAS A PACIENTES ADULTOS E INFANTIS.**

3.2.1. A prestação de serviços de nutrição e dietética envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme composição do cardápio estabelecido no item 4, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos no item 3.3 deste Projeto;

3.2.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo a ser contratado, dentre as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas repetição quinzenal;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- l) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

3.2.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas, de acordo com a Resolução RDC nº. 216, de 15.09.2004.

3.2.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

#### **HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO:**

3.3 Alimentação para paciente Adulto, paciente Infantil:

<b>Refeições</b>	<b>Horários</b>
Desjejum	07:00 h
Almoço	12:00 h
Lanche	15:00 h
Jantar	18:00 h

3.3.1 Alimentação para Funcionários, Residentes:

<b>Refeição</b>	<b>Horário</b>
Almoço	12:00 às 13:30 h
Jantar	19:00 às 20:00 h

3.3.2 A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado no Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

3.3.3 As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

3.3.4. O paciente e/ou funcionário que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos, terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

3.3.5. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA, diretamente no leito do Hospital em que o paciente se encontrar, mediante autorização expressa da CONTRATANTE.

3.3.6. Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA, e deverá ser tomada pelo mesmo no Refeitório/Cozinha.

3.3.7. Os lanches deverão ser entregues:

- a) acompanhados de guardanapo;
- b) acondicionadas em caixas de isopor para manter a temperatura adequada para o consumo
- c) o pão deverá estar envolvido em plástico filme.
- d) o suco deverá ser entregue gelado.
- e) as frutas deverão ser entregues higienizadas e envolvidos em plástico filme.

3.3.8. Os marmitex deverão ser entregues:

- a) acompanhados de talheres descartáveis (garfos e facas) devidamente embalados, e guardanapos;
- b) as refeições deverão ser entregues quentes e acondicionadas em caixas de isopor para manter a temperatura.
- c) o suco deverá ser entregue gelado.

#### **CARDÁPIO REGRAS GERAIS**

3.4.1. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios

padronizados com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo Recommended Dietary Allowances (RDA) atual.

3.4.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

3.4.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

3.4.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Empresa a ser Contratada.

3.4.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE em condições especiais alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

3.4.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

3.4.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Empresa a ser Contratada se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

3.4.8. A técnica de preparo ficará a critério da Empresa a ser CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

3.4.9. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

3.4.10. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

3.4.11. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, funcionários e acompanhantes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta.

3.4.12. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações da CONTRATANTE.

3.4.13. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

3.4.14. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

3.4.15. A textura dos alimentos deve ser adequada enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Evitar oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações.

3.4.16. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais.

3.4.17. a variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

### **3.5 ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS**

3.5.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:  
a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

3.5.2. A dieta livre destinada aos acompanhantes deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias (desjejum, almoço, e jantar) em horários regulares.

### **3.6 DIETAS**

#### **DIETA LIVRE**

3.6.1. Destinada aos pacientes adultos e infantis que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

3.6.2. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

3.6.3. Distribuição: em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche e janta, em horários regulares.

**DIETA**

**BRANDA**

3.6.4. Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e digestão, que impeçam a utilização da dieta livre, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade.

3.6.5. É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo;

3.6.6. É usada como transição para a dieta livre;

3.6.7 Consistência macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

3.6.8. Distribuição: em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares.

3.6.9. Composição das refeições deve ser a mesma da dieta livre;

3.6.10. Todas as refeições deverão apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes;

3.6.11. Não incluir vegetais crus nas saladas;

3.6.12. Restringir alimentos que possam provocar flatulência e condimentos fortes;

3.6.13. Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

3.6.14. **DIETA LÍQUIDA E SEMI-LÍQUIDA**

3.6.15. Destinada a pacientes com dificuldades de mastigação, deglutição, digestão, nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.

3.6.16. Consistência: Líquida e semi-líquida.

**DIETA**

**PARA**

**DIABÉTICOS**

3.6.17. Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

3.6.18. Podem ter consistência livre, branda, pastosa, semi-líquida ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada paciente.

3.6.19. Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta livre utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo;

3.6.20. Distribuição em 04 (quatro) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares;

3.6.21. Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante em sachê, previamente aprovado pela CONTRATANTE.

**DIETAS**

**HIPOSSÓDICAS**

3.6.22. Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

3.6.23. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta livre, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal hipossódico de adição (1g). 35

3.6.24. Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta livre, atendendo a consistência requerida. A dieta deverá ser calculada levando em consideração o sódio total de acordo com as restrições.

3.6.25. Distribuição em 04 (quatro) refeições: desjejum, almoço, lanche e jantar, em horários regulares.

**FUNCIONÁRIOS**

3.6.26. Almoço e jantar de Funcionários Plantonistas serão servidos pela empresa no refeitório/Cozinha no sistema de Buffet Térmico contendo no mínimo 06 cubas Quentes, com pratos de louça, copos descartáveis de 300ml para suco e de 200ml para café, talheres inoxidáveis.

3.6.27. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.

3.6.28. Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente ou do local de trabalho, respectivamente.

4. **Exemplos Demonstrativos Da Composição Do Cardápio:**  
4.1. **PACIENTES ADULTOS ACOMPANHANTES**  
4.1.1. **DIETA LIVRE E BRANDA**

Desjejum	
Entrada	Frutas
Acompanhamentos	Pão com manteiga + biscoito
Bebida	Café com leite ou chá

<b>Almoço</b>	
Entrada	Salada crua ou cozida
Prato Principal	Carne ou frango ou peixe ou víscera
Acompanhamentos	Arroz e feijão
Bebida / Sobremesa	Suco de natural

<b>Lanches</b>	
Prato Principal	Suco de natural ou café com leite
Acompanhamentos	Biscoitos ou bolo ou pão com manteiga

<b>Jantar</b>	
Entrada	Sopa de macarrão com legumes com carne. Medindo 500 gramas.

4.2. **PACIENTES** **INFANTIS**

4.2.1. DIETA LIVRE E BRANDA

<b>Desjejum</b>	
Entrada	Fruta
Acompanhamentos	Pão com manteiga + biscoito
Bebida	Café com leite ou suco natural

<b>Almoço</b>	
Entrada	Salada crua ou cozida
Prato Principal	Carne ou frango ou peixe ou víscera
Acompanhamentos	Arroz e feijão
Bebida	Suco de natural

<b>Lanches</b>	
Prato Principal	Suco natural ou café com leite
Acompanhamentos	Biscoitos ou bolo ou pão com manteiga

<b>Jantar</b>	
Prato Principal	Sopa de macarrão com legumes com carne. Medindo 500 gramas.

4.3. REFEIÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS/RESIDENTES:

<b>Almoço</b>	
Entrada	Salada crua ou cozida
Prato Principal	Carne ou frango ou peixe ou víscera
Acompanhamentos	Arroz e feijão
Guarnição	Massas ou legumes ou farofa
Bebida	Suco natural

<b>Jantar</b>	
Prato Principal	Sopa de macarrão com legumes com carne ou arroz, feijão com salada cozida de legumes e carne (Ex. frango, peixe ou carne bovina).

Obs: Sopas deverá ser servida 2 vezes na semana para funcionários ou quando solicitado pela contratante.

#### 4.4. DOS COMPONENTES ALIMENTARES PARA FUNCIONÁRIOS E RESIDENTES

4.4.1. **ENTRADA** Será composta de saladas de vegetais do tipo A (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, cebola, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate), B (abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo, e vagem) e C (batata-inglesa, macaxeira, batata-doce e milho-verde), devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais de acordo com os seguintes percentuais: A (20%): abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, berinjela, brócolis, chicória, cebola, coentro, cebolinha, maxixe, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, tomate; B (50%): abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem; C (30%): aipim, batata-inglesa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho-verde.

4.4.2 **PRATO PRINCIPAL** - Será composto por duas porções proteicas, de sorte que a composição será de 60% e 40% ou 70% e 30%.

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

- a) Assados Carne tipo: Lagarto ou contra-filé;
- b) Grelhados Carne tipo: Picanha ou lagarto;
- c) Cozidos Carne tipo: Lagarto (lombo paulista), coxão duro, alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- d) Bife à Milanesa Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- e) Bife de Panela ou Rolê- Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro ou patinho;
- f) Picado Carne tipo: Alcatra ou coxão duro ou chã de dentro;
- g) Carne moída com, no máximo, 10% de gordura Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- h) Espeto Carne tipo: Contra-filé e alcatra;
- i) Estrogonofe Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

4.4.4 Carne Suína Será servida apenas para funcionários, residentes e acompanhantes. Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Assados Carne tipo: Lombo ou pernil;
- b) Grelhados Carne tipo: Bisteca.

4.4.5 Aves (Frango) Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Assados Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- b) Ensopados Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;

- c) Filé Tipo: Peito;
- d) Estrogonofe Tipo: Peito;
- e) Espeto Tipo: Peito;
- f) Filé de Frango à Milanesa Tipo: Peito.

4.4.6 Pescados (Peixes) Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Filé sem espinhas Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
- b) Postas Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado.

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

- a) Ensopados Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).

4.4.8 Variações Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Feijoada Tipo: Charque, linguiça calabresa, lagarto, chã de dentro, ou alcatra. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça calabresa componentes obrigatórios;
- b) Cozido Tipo: Charque, lagarto, chã de dentro ou alcatra. Acompanhado de pirão e legumes: abóbora, batata inglesa, cenoura, chuchu, couve, repolho, maxixe, banana da terra, etc.
- c) Nos dias em que a preparação for feijoada também deverá haver feijão comum e a opção será carne bovina.

#### 4.4.9. GUARNIÇÃO

Será composta de legumes cozidos, farofa, purê, massas diversas, inclusive macarrão, talharim, etc., suflês e tortas salgadas de legumes.

#### 4.4.10 ACOMPANHAMENTO

- a) Arroz Qualidade: Será composto dos seguintes itens: Agulhinha tipo 01 e parboilizado;
- b) Feijão Qualidade: Cariquinha, mulatinho, feijão-verde e feijão preto;
- c) Macarrão Qualidade: Espaguete fino.

#### 4.4.11 BEBIDAS

- a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas pasteurizada, não sendo permitido o uso de polpas de frutas sem o processo de pasteurização Sabores: Caju, goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, ameixa, manga, acerola, laranja-pera, abacaxi, cajá, umbu e umbu-cajá.

#### 4.5 Local do preparo o armazenamento da alimentação

- 4.5.1. As instalações físicas do local de produção e armazenamento de gêneros alimentícios, bem como seus equipamentos e móveis deverão estar em concordância com a Legislação vigente, em especial a RDC 216 de 1510912004- ANVISA;
- 4.5.2. A Empresa deverá manter as instalações físicas em boas condições de higiene, livre de pragas urbanas (moscas, baratas, ratos, etc.) e quando necessário o controle químico deverá ser feito por empresa especializada, podendo a Prefeitura exigir, às expensas da Empresa, que seja realizado o controle químico quando constatar a presença de pragas em qualquer parte das instalações físicas da empresa onde são manipulados ou armazenados alimentos prontos ou "in natura";
- 4.5.3. A empresa terá que ter um Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria no 1.428193, do Ministério da Saúde, adequando-o ao fornecimento na Unidade objeto do contrato, e apresentá-lo em até 10 (dez) dias após a assinatura da Ata.
- 4.5.4. A empresa deverá ter as instalações físicas do local de produção no Município de Nova União.

#### **4.6 PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS**

- 4.6.1. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
- 4.6.2. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- 4.6.3. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- 4.6.4. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C;
- 4.6.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 4.6.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança;
- 4.6.7. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 4.6.8. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- 4.6.9. Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente;
- 4.6.10. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta.
- 4.6.11. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- 4.6.12. Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = ou abaixo de 4°C e carne pronta = ou acima de 65°C;
- 4.6.13. Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- 4.6.14. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.);
- 4.6.15. Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;
- 4.6.16. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

#### **4.7. Higienização dos Alimentos**

- 4.7.1. Regras Básicas:
- 4.7.2. Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- 4.7.3. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- 4.7.4. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- 4.7.5. As portas das geladeiras, freezers ou das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 4.7.6. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- 4.7.7. Utilizar água potável;
- 4.7.8. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- 4.7.9. Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- 4.7.10. Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 6° C.
- 4.7.11. Hortifrutigranjeiros

- 4.7.12 Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200 a 250 ppm, no mínimo por 15 minutos;
- 4.7.13 Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;
- 4.7.14 Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10° C;
- 4.7.15 Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.
- 4.7.16 Cereais e Leguminosas
- 4.7.17 Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- 4.7.18 Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.
- 4.7.19 Acondicionamento
- 4.7.20 Todas as embalagens descartáveis para refeição deverão ser identificadas, contendo: nome do paciente, enfermaria, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE;
- 4.7.22 Condições básicas para a distribuição das dietas livres e específicas:
- 4.7.23 No Desjejum:
- a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas pela NBR com tampa, com capacidade de 300 ml;
- b) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;
- c) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- 4.7.24 No Almoço e Jantar:
- a) As saladas cruas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 200 ml;
- b) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em bandeja térmica com refil descartável;
- c) Sopa dos lactentes e dieta líquida, deverão ser acondicionada em copo descartável com tampa;
- d) O suco, etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml;

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade:**

5.1. É responsabilidade da CONTRATADA, no ato da prestação de serviços, realizar no mínimo as ações de sustentabilidade ambiental prevista neste termo e na Instrução Normativa SLTI/MGO nº 01, de 19 de janeiro de 2010, de modo que promovam:

- a) Destinação adequada dos resíduos gerados;
- b) Otimização na utilização de recursos e na redução de desperdícios e da poluição, notadamente quanto ao uso de substâncias tóxicas ou poluentes;
- c) Prever a destinação ambiental adequada dos bens usados ou inservíveis, através do desenvolvimento ou adoção de manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre as quais os produtos utilizados na lavagem e desinfecção de roupas.

5.2. Ainda de acordo com a instrução normativa SLTI/MGO nº 01, de 19 de janeiro de 2010, a CONTRATADA deve adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:

- a) Otimização com a adoção de medidas para evitar o desperdício de água e energia;
- b) Cuidados nas lavagens com o uso da água não contaminada ou com a presença de metais pesados ou agentes bacteriológicos que possam vir causar danos ao meio ambiente e ou os equipamentos da CONTRATANTE;
- c) Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

### **Subcontratação**

5.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

5.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

- 6.1. As refeições deverão ser fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo as legislações vigentes.
- 6.2. As refeições deverão ser entregues em local designado, bem acondicionadas para o transporte, conforme citado neste Termo de Referência.
- 6.3. As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ao serviço. As refeições serão consideradas inadequadas quando apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor e coloração não característicos, consistência inadequada ou aspecto desagradável.

6.4. A empresa (se solicitado pela administração), deverá coletar, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento das refeições fornecidas, devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na legislação vigente.

**6.5. Não haverá armazenamento de alimentos e/ou refeições nas unidades da CONTRATANTE. Todas as refeições deverão ser entregues diariamente, conforme os horários estipulados pela CONTRATANTE.**

6.6. Os serviços deverão ser entregues no âmbito territorial do Município de Nova União, em sede própria da contratante, localizada na Rua Machado de Assis, s/n - centro, Nova União/RO.

6.7. O produto contratado deverá ser entregue conforme quantidade e especificações pactuadas, observando o Termo de Referência, a Nota de Empenho ou instrumento contratual equivalente, devendo também ser acondicionado adequadamente a fim de permitir completa segurança durante o transporte.

## **6.8 DEVERES DO CONTRATADO**

São deveres do contratado:

6.8.1. Executar o fornecimento em conformidade com o detalhamento expresso edital e seus anexos.

6.8.2. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

6.8.3. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas;

6.8.4. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados ou prepostos quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício das atividades;

6.8.5. Prestar o fornecimento, objeto do contrato, nos horários fixados, sendo responsabilizada por eventuais roubos, ficando sujeita às penalidades das normas vigentes;

6.8.6. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando em ocorrência da espécie forem vítimas os seus empregados, ou por eles causadas a terceiros, nos horários e no desempenho dos serviços;

6.8.7. Responsabilizar-se pela indenização, em valor compatível com os dos materiais transportados, em virtude de danos, avarias e roubos que lhes venham a ser causados, ainda que decorrente de acidentes de trânsito, intempéries, roubos, furtos ou outras razões;

6.8.8. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor indicado pela CONTRATANTE para acompanhamento da execução do fornecimento, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

6.8.9. A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor a refeição.

6.8.10. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise.

6.8.11. 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 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados.

## **7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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.

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

- 7.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).
- 7.6. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);
- 7.7. 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. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#));
- 7.8. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 7.9. 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.
- 7.10. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 7.11. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 7.12. 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.
- 7.13. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;
- 7.14. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 7.15. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 7.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 7.17. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 7.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 7.19. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 7.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das refeições

## **8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

- 8.1. As entregas deverão ser efetuadas diariamente de domingo a domingo, no Hospital Municipal Expedito Gonçalves Ferreira no endereço: AV. Machado de Assi, Setor 02, Nova União - RO, ficando a Secretaria Municipal de Saúde isenta de quaisquer custos com transportes e demais despesas com o objeto licitado. As refeições deverão ser feitas pela CONTRATADA de forma contínua em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

### **Liquidação**

- 8.2. 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.
- 8.3. 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](#).
- 8.4. 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:
- a. o prazo de validade;

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

8.5. 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;

8.6. 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 [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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.

8.10. 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.

8.11. 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**

8.12. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

#### **Forma de pagamento**

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

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

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

8.16. 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.

8.17. 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.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. 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.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 1.505.115,00 (um milhão, quinhentos e cinco mil e cento e quinze reais)**, conforme custos unitários apostos na [tabela acima]

## **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:

### **Media Alta Complexidade**

Elemento de Despesa 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

### **Administração e Gestão**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**Manutenção do HMEGF**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**HPP ESTADUAL**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**Atenção Básica**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

Nova União, 21 de novembro de 2024

**Gisele Santos Bernardo**

Assessora de Expediente da Administração Registro de Preço  
Matricula 1615

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

À

PREFEITURA DE NOVA UNIÃO/RO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº \_\_\_\_/2024

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos objetos abaixo discriminados, conforme Edital e Termo de Referência, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

**RAZÃO SOCIAL:**

**CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:**

**REPRESENTANTE E CARGO:**

**CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:**

**ENDEREÇO e TELEFONE:**

**AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:**

Item	Marca	Descrição	Qtde	Und. Med.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
1						
2						
3						
4						
5						
Total						

Valor Total da Proposta: Por extenso.

**VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ dias (\_\_\_\_\_) dias, contados da data limite para recebimento das propostas.

**PRAZO E LOCAL DE ENTREGA:** Conforme o Termo de Referência e Edital.

Local e data

---

Assinatura do representante legal

**ANEXO III - DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO INCISO XXXIII DO AT. 7º DA CF/1988**

A empresa: \_\_\_\_\_ (razão social),  
devidamente inscrita no Ministério da Fazenda sob o CNPJ nº \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_  
(endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no  
inciso I do artigo 63 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, **DECLARA** não possuir no quadro de pessoal  
empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos  
em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do  
art. 7º, da Constituição Federal de 1988;

Local e data.

---

Nome e Assinatura do representante legal

**ANEXO IV – MINUTA DA ATA**

**ESTADO DE RONDÔNIA**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA UNIÃO**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º**  
**PROCESSO N.º 1490/2024**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N.º**

Aos XX dias do mês de XX do ano de dois mil e vinte e quatro, a PREFEITURA MUNICIPAL DE Nova União/RO, inscrito no CNPJ sob o nº 00.699.197/0001-07, com sede na Rua Independência, 1135, centro, nesta cidade de Nova União/RO, e as empresas qualificadas no Anexo Único desta Ata, Cláusula II, nos termos do art. 40 Lei Federal nº 14.133, de 01 de Abril de 2021, com Decreto Municipal 2.700 de janeiro de 2024, de acordo as demais normas legais aplicáveis, conforme a classificação das propostas apresentadas ao PREGÃO ELETRÔNICO nº XX/2024, em virtude de deliberação do Pregoeiro e da homologação do procedimento pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito, firmam a presente ATA para registrar os preços ofertados pelas empresas, para fornecimento do objeto conforme especificações do Edital de Pregão respectivo, conforme a classificação por ela alcançada, observada do Edital que integram este instrumento de registro e aquelas enunciadas que se seguem:

**CLÁUSULA I - DO OBJETO**

Registro de Preços para futura Prestação De Serviços Contínuos De Nutrição E Alimentação Hospitalar, em parcela unica que pode ocorrer durante o período de 12 (doze) meses, conforme descrito no Termo de Referência.

**CLÁUSULA II - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

2.1. O preço, a quantidade, o fornecedor e a especificação do item registrado nesta Ata, encontram-se indicados no (ANEXO I) deste instrumento.

**CLÁUSULA III - ORGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)**

3.1 O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura de Nova União/RO.

3.2. Caberá á Secretaria Municipal participantes a condução do conjunto de procedimentos do certame para registro preço e gerenciamento da Ata dele recorrente, conforme art. 65, do Decreto Municipal 2.700/2024.

3.3 No entanto, a alocação de recursos, empenhamento, análise do mérito das quantidades adquiridas, bem como a finalidade pública na utilização dos materiais e serviços são de responsabilidade exclusiva do ordenador de despesas do órgão Participante assim como as demais atribuições previstas no art. 66 e 67 do Decreto municipal 2.700/2024.

3.4. Será órgão participante do registro de preços:

Secretaria Municipal de Saúde.

**4. CLÁUSULA IV DA ADESÃO E RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

4.1. Em observação ao disposto no Decreto Municipal 2.700/2024, no Art. 86 que disciplina o Registro de Preço a autorização de adesão de outros órgãos e entidades a presente Ata de Registro de Preços, ocorrerá mediante as seguintes condições:

4.2. Anuência formal do Órgão Gerenciador;

4.3. As aquisições ou as contratações adicionais a que se refere o art. 86 não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão ou entidade gerenciadora e para os órgãos ou entidades participantes.

4.4. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços a que se refere o art. 86 não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão ou entidades gerenciadoras e órgãos ou entidades participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem.

4.5. Caberá ao fornecedor ou prestador beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento ou prestação decorrente de adesão, o que fará no compromisso de não prejudicar as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e com os órgãos participantes.

#### **CLÁUSULA V DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

5.1. O registro do preço do fornecedor será cancelado pelo órgão gerenciador quando o fornecedor:

I - for liberado;

II - descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa aceitável;

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

IV - sofrer sanção prevista no inciso IV do art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

V - não aceitar o preço revisado pela Administração.

5.2 A ata de registro de preços será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:

I - pelo decurso do prazo de vigência;

II - pelo cancelamento de todos os preços registrados;

III - por fato superveniente, decorrente 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 obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

IV - por razões de interesse público, devidamente justificadas.

5.3 No caso de cancelamento da ata ou do registro do preço por iniciativa da Administração, será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

#### **CLÁUSULA VI DA VIGÊNCIA DA ATA**

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses contados a partir da publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Rondônia.

6.2. Podendo este prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração e que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

6.3. Considerada a possibilidade de prorrogação da vigência por até 24 meses é necessário o estabelecimento de índice de reajustamento em sentido estrito (art. 6º, inciso LVIII, da Lei nº 14.133/2021)

6.4. Depois de homologado o resultado deste pregão, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de **24 (VINTE E QUATRO) horas**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste

edital, na Lei nº 14.133/21, bem como no Decreto nº 2.700/2024, assinar a ata de registro de preços.

6.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles possam advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento ou contratação em igualdade de condições.

6.5 As contratações decorrentes da ata serão formalizadas por meio de instrumento contratual, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme prevê o art. 95 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

6.6 Os contratos celebrados em decorrência do Registro de Preços estão sujeitos às regras previstas na Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

a) Os contratos poderão ser alterados de acordo com o previsto em lei e no edital da licitação, inclusive quanto ao acréscimo de que trata os art. 124 a 136, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, cujo limite é aplicável ao contrato individualmente considerado e não à ata de registro de preços.

b) A duração dos contratos decorrentes da ata de registro de preços deverá atender ao contido no Capítulo V, do Título III, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

c) O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

d) A alteração dos preços registrados não altera automaticamente os preços dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços, cuja revisão deverá ser feita pela secretaria municipal, órgão contratante, observadas as disposições legais incidentes sobre os contratos.

6.7 É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços, inclusive acréscimos do que trata o art. 124 da Lei n.º 14.133, de 2021.

6.8 Para celebrar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, o fornecedor ou prestador de serviço deverá se credenciar no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no processo eletrônico municipal, mantendo as condições de habilitação exigidas na licitação.

#### **CLÁUSULA VII DO REEQUILIBRIO ECONÔMICO**

7.1. Somente em casos excepcionais, nas hipóteses legalmente admitidas e consideradas os preços de mercado, é que será concedido, nos termos do disposto na norma contida do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

7.2. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços registrados, tornando-os compatíveis com os valores praticados pelo mercado.

7.2.1. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados dos compromissos assumidos, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.2.2. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

7.2.3 A redução do preço registrado será comunicada pelo órgão gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

7.3 Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, nota de empenho ou contrato, o que vier primeiro, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - a possibilidade da atualização dos preços registrados seja solicitada formalmente pelo fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços;

II - a modificação seja substancial nas condições registradas, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços e da Administração Pública;

III - seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas;

IV - seja realizado ampla pesquisa de mercado;

V - seja feita negociação formal entre o órgão gerenciador e o fornecedor ou prestador signatário, buscando sempre manter menor custo para administração pública.

7.3.1 A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor ou prestador signatário da ata de registro de preços, cabendo ao órgão gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

7.3.2 Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela Administração e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na ata, sob pena de cancelamento do registro de preços e de aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no edital.

7.3.3 Na hipótese do cancelamento do registro de preços, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço registrado na ata.

7.3.4 Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da ata, a Administração poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

7.3.5 Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço atualizado pela Administração, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.3.6 Liberado o fornecedor na forma do item 7.3.5, o órgão gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

7.3.7 Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da ata no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

7.3.8 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

7.3.9 Após a emissão da ordem fornecimento ou nota de empenho, o que vier primeiro, caso ocorra o requerimento do fornecedor ou prestador signatário, o reajuste valerá somente para a próxima ordem fornecimento ou nota de empenho.

#### **CLÁUSULA VIII DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO PREÇO**

8.1 . A(s) empresa(s) vencedora(s) do certame, será cadastrada no sistema E-PROC da Prefeitura Municipal de Nova União, após a homologação do certame, para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços ou do Contrato, 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, e no decreto municipal nº 2.700/2024.

8.2. Para validar o acesso, a empresa vencedora será notificada por e-mail para proceder com a assinatura eletrônica do termo de responsabilidade de acesso ao sistema e-proc, oportunidade em que serão enviadas as instruções de acesso e assinaturas dentro do referido sistema.

8.3.A ata de registro de preços, disponibilizada no sistema de registro de preços, será assinada por meio de assinatura digital.

8.4. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, fica facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

#### **CLÁUSULA IX - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO**

9.1 As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas pela Autoridade Competente ordenador de despesa.

9.2 Autorizadas às aquisições será emitida a respectiva nota de empenho, precedida da elaboração do contrato pela Administração, se for o caso.

9.3 Após a assinatura do contrato se for o caso, as partes se submeterão às regras contidas naquele instrumento.

#### **CLÁUSULA X - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- a) dar causa à inexecução parcial do contrato;
- b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) dar 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.

10.2 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i - **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a

imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

ii - **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c e d do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

iii - **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas e, f, g e h do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c e d, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

iv - **Multa:**

1. moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 6 (seis) dias;

2. compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

**10.3** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

10.4 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.4.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

10.6 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021): a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

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

10.7 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

10.8 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.9 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

10.10 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

#### **CLÁUSULA XI - DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA**

11.1. Conforme artigos 71, § 4º e seus incisos do Decreto municipal 2.700/2024, o anexo II trata-se do Cadastro Reserva. O registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens, obras ou serviços com o preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame. 11.2 O registro que se refere o § 4º do art 71 tem por objetivo a formação do cadastro reserva no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata.

11.3 Se houver mais de um licitante, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.

11.4 A habilitação dos fornecedores da mesma que se refere o § 4º, será efetuada quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente.

11.5 O cadastro de reserva de fornecedores ocorrerá após o encerramento da etapa competitiva, com por finalidade especial atender a superveniente exclusão do primeiro fornecedor classificado.

#### **CLÁUSULA XII DAS CONDIÇÕES GERAIS**

12.1 As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega dos serviços, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital de Licitação e em seus anexos como Termo de Referência e Minuta de contrato.

#### **CLÁUSULA XIII DISPOSIÇÕES GERAIS**

13.1. A existência de preços registrados **não obriga** a Administração a firmar as contratações de que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada à Detentora do registro de preços a preferência em igualdade de condições.

13.2. Fica a Detentora ciente que a publicidade da ata de registro de preços na imprensa oficial terá efeito de compromisso nas condições ofertadas e pactuadas na proposta apresentada à licitação.

13.3. Fazem parte integrante desta Ata, para todos os efeitos legais: o Edital de Licitação e seus anexos, bem como, o ANEXO ÚNICO desta ata que contém os preços registrados e respectivos detentores.





## ETP / ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**Setor requisitante:** Secretaria Municipal de Saúde SEMSAU

### 1. Descrição da necessidade da contratação

1.1. Contratação de empresa para futura e eventual prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação hospitalar, com fornecimento de refeições prontas, para internos e servidores de unidades de saúde pública municipal.

### 2. Problema público a ser resolvido

O fornecimento de alimentação de qualidade e com variedade alimentar se torna essencial para garantir que a nutrição seja atendida de forma eficiente e em conformidade com as necessidades dietéticas específicas dos pacientes, além de proporcionar um ambiente de trabalho saudável para os funcionários. A solução é fundamental para melhorar a qualidade do atendimento e o bem-estar dos envolvidos.

A alimentação é um dos pilares essenciais para a recuperação dos pacientes e para a manutenção do bom desempenho dos profissionais de saúde que trabalham no Hospital. Dessa forma, é possível garantir a adequação nutricional, o bem-estar e a recuperação dos pacientes, bem como o suporte alimentar necessário para o bom desempenho dos profissionais que atuam no hospital, considerando:

- Necessidades alimentares diferenciadas dos pacientes:** Muitas vezes, os pacientes necessitam de dietas específicas, como dietas hipossódicas, hipocalóricas, com restrição de açúcares ou outros componentes, devido a condições de saúde específicas (exemplo: diabetes, hipertensão, doenças renais). Essas dietas exigem cuidados especiais no preparo e controle da qualidade nutricional.
- Demanda crescente de refeições:** O aumento do número de pacientes internados, bem como a quantidade de acompanhantes e funcionários no hospital, requer uma logística eficiente para garantir a entrega de marmitas de qualidade em todos os turnos.
- Logística de fornecimento:** A coordenação entre os fornecedores de alimentos e o hospital é complexa, envolvendo a necessidade de manter uma oferta constante de alimentos frescos, atendendo a um cronograma de distribuição rígido para garantir que todas as refeições sejam entregues no horário correto e com o devido padrão de qualidade. A solução proposta, por meio de um contrato de fornecimento regular de marmitas, visa suprir essa demanda crescente e garantir que todas as refeições sejam adaptadas às necessidades dietéticas dos pacientes e proporcionem uma alimentação adequada para os profissionais do hospital, com controle rigoroso de qualidade e segurança alimentar.

### 3. Interesse público envolvido

#### 3.1. Benefícios para a Sociedade

O fornecimento adequado de refeições para os pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal Exedito Gonçalves Ferreira não só atende às necessidades imediatas de nutrição, mas também tem um impacto direto e positivo no sistema de saúde pública e na sociedade como um todo. Entre os principais benefícios para a sociedade, podemos destacar:

- **Melhora da saúde e recuperação dos pacientes:** A alimentação adequada e balanceada tem um papel fundamental na recuperação dos pacientes hospitalizados. Muitos deles apresentam condições clínicas que exigem dietas restritivas ou especializadas, e o fornecimento dessa alimentação adaptadas a essas necessidades pode acelerar o processo de recuperação e reduzir complicações associadas à má nutrição.

- **Promoção do bem-estar dos profissionais de saúde:** Funcionários que têm acesso a refeições adequadas durante o expediente são mais produtivos e têm um desempenho melhor no atendimento aos pacientes. Isso é especialmente importante em hospitais, onde o desgaste físico e emocional dos profissionais de saúde é elevado. O fornecimento regular de refeições também contribui para a saúde dos trabalhadores, prevenindo o estresse, a fadiga e os problemas de saúde relacionados à alimentação inadequada.
- **Segurança alimentar e prevenção de doenças:** O controle rigoroso na preparação das marmitas assegura que os alimentos fornecidos sejam seguros, livres de contaminações e em conformidade com os padrões de higiene alimentar. Isso é especialmente relevante em ambientes hospitalares, onde a vulnerabilidade a doenças transmissíveis é maior, e onde uma contaminação alimentar pode ter consequências graves.
- **Apoio à logística hospitalar:** Ao centralizar o fornecimento de refeições em um único contrato de marmitas, o hospital ganha em eficiência e pode se concentrar em sua missão principal o cuidado aos pacientes sem a necessidade de gerir múltiplos fornecedores. Isso também reduz custos operacionais, melhora a gestão de recursos e permite o planejamento adequado das refeições, com maior previsibilidade.
- **Atenção à população vulnerável:** Muitos dos pacientes que dependem do hospital são pessoas em situação de vulnerabilidade, incluindo idosos, crianças e pessoas com doenças crônicas. Garantir que eles recebam uma alimentação de qualidade é uma forma de promover a equidade no acesso à saúde e à nutrição, respeitando as necessidades nutricionais específicas de cada indivíduo.
- **Fortalecimento da rede de saúde pública:** Ao garantir o fornecimento adequado de alimentos, o hospital não apenas melhora seus serviços, mas também contribui para o fortalecimento do sistema público de saúde como um todo, promovendo um ambiente mais seguro e eficiente para pacientes e profissionais.

Em resumo, o interesse público está profundamente ligado à saúde e ao bem-estar da comunidade, abrangendo tanto o cuidado direto aos pacientes quanto a valorização dos profissionais que desempenham um papel vital no atendimento hospitalar.

#### 4. Estimativa das quantidades a serem contratadas

4.1. Estima-se a contratação das seguintes quantidades:

Item	Scpi	Descrição	Unidade de medida	Quantidade
Lote 01	007.01.327	<b>Café da Manhã Pacientes Adultos Acompanhantes;</b> Composto de 02 tipos: sendo 1 tipo de tubérculos; 1 tipo de pão com manteiga;	UNID	4.000
	007.01.328	<b>Café da Manhã Pacientes Infantis e acompanhantes:</b> Composto de 02 tipos: sendo 1 tipo de tubérculos + 1 tipo de biscoito, ou 1 tipo de pão com manteiga; e 1 (bebida): café ou café com leite	UNID	2.000
		<b>Lanche Pacientes Adultos acompanhantes:</b> Composto de 2 tipos: sendo 1 suco natural, café ou café amargo + biscoito + bolos ou pão. (O suco deverá servido em copo com no mínimo	UNID	4.000

007.0 01.32 2	de 200 ML).		
07.00 1.323	<b>Lanches Pacientes Infantis e acompanhantes:</b> Compostos de suco natural ou café com leite + biscoitos + bolos ou pão. (O suco deverá ser servido em copo com no mínimo de 300 ML).	UN D	4.000

**CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O LOTE 01**

Os lanches deverão ser entregues acompanhados de guardanapo; acondicionadas em caixas de isopor para manter a temperatura adequada para o Consumo.

- O pão deverá estar envolvido em plástico filme.
- O suco deverá ser entregue gelado.
- As frutas deverão ser entregues higienizadas e envolvidos em plástico filme.

Item	Scpi	Descrição	Unidade de medida	Quantidade
Lote 02	007.001.329	<b>Almoço Pacientes Adultos:</b> Refeição composta de Arroz, feijão; salada crua ou cozida; 1 (um) tipo de carne (Ex: frango, peixe ou carne bovina); 1 (um) tipo de massa; farofa; 1 (um) copo de suco + sobremesa. Refeição mínima 600 gramas.	UND	2.800
	007.001.330	<b>Almoço Pacientes Infantis:</b> Refeição composta de Arroz, feijão; salada crua ou cozida; 1 (um) tipo de carne (Ex: frango, peixe ou carne bovina); 1 (um) tipo de massa; farofa; 1 (um) copo de suco com no mínimo de 200 ML) + uma sobremesa.	UND	1.800
	007.001.331	<b>Almoço para funcionários/residentes</b> Refeição deverá ser variada, composta de arroz feijão, farofa, 1 tipo de massas, 1 tipo de carne Ex: frango, peixe ou carne bovina); salada crua ou cozida; 1(um) copo de suco com no mínimo de 200 ML. Refeição mínima 650 gramas	UND	10.200

007.001.204	<b>Jantar Pacientes Adultos:</b> Refeição composta de sopas de macarrão com legumes com carne. Medindo 500 gramas	UND	2.880
07.001.208	<b>Jantar Pacientes Infantis:</b> Refeição composta de sopas de macarrão com legumes com carne. Medindo 500 gramas	UND	1.500
007.001.326	<b>Jantar para Funcionários/ Residentes e Acompanhantes</b> Refeição composta de sopas de massas com legumes mais carne arroz com salada cozida de legumes + carne e sopa leve.	UND	10.200

Almoço e jantar de Funcionários Plantonistas serão servidos pela empresa no refeitório/Cozinha no sistema de Buffet Térmico contendo no mínimo 06 cubas Quentes, com pratos de louça, copos descartáveis de 300ml para suco e de 200ml para café, talheres inoxidáveis. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido. Poderão ser servidas refeições em embalagens descartáveis para acompanhantes em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente.

**5. Memórias de cálculo do quantitativo e documentos de suporte**

5.1. As quantidades foram calculadas conforme o histórico de consumo anterior para o período de 12 meses.

**6. Ponderações sobre a economia de escala**

6.1. Em razão do valor diminuto da contratação e dos quantitativos pretendidos, não há como aproveitar as vantagens da economia de escala neste instante.

6.2. Em persistindo a necessidade de contratação dos itens, em momento futuro, serão estes incluídos em contratações posteriores, em compartilhamento com outros órgãos.

**7. Estimativa do valor da contratação**

7.1. Estima-se que o valor da contratação é de R\$ **xxxxxxxxxxxx**

**8. Memórias de cálculo do valor estimado e documentos de suporte**

8.1. O preço estimado dos itens foi realizado conforme pesquisa de preços realizada nos moldes do art. 23 da Lei nº 14.133/2021. 8.2. A documentação de suporte do cálculo consta nos autos da contratação.

**9. Justificativas para o parcelamento ou não da solução**

9.1. Considerando o quantitativo objeto da contratação, esta Administração Pública concluiu pela necessidade de instauração do presente Procedimento Licitatório. Após análise técnica, verificou-se a possibilidade de subdividir o objeto em diversos itens. Contudo, em razão da organização cronológica, do planejamento dos eventos, da logística de entrega, bem como da evidente economia a ser obtida, entende-se que a contratação (abrangendo café da manhã, almoço, café da tarde e jantar) em LOTES apresenta-se como a solução mais vantajosa. Tal divisão não exclui

a possibilidade de ampla participação dos interessados, preservando, assim, a competitividade e viabilizando a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

#### **10. Contratações correlatas e/ou interdependentes**

10.1. A solução escolhida não depende de contratações correlatas ou interdependentes.

10.2. Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido

#### **11. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação**

11.1. Ao final deste estudo técnico preliminar é possível concluir que a contratação é viável e necessária.

11.2. O objeto escolhido encontra-se perfeitamente caracterizado e é compatível com o mercado examinado.

11.3. A necessidade de serviços de fornecimento de alimentação é fundamentada na garantia de uma alimentação de qualidade, bem como do fornecimento dos demais serviços prestados pela Secretaria de Saúde.

11.4 Os requisitos estabelecidos para a contratação incluem o fornecimento de alimentação de qualidade e dentro das normas de higiene e manipulação de alimentos.

#### **12. Classificação econômica da atividade (CNAE) subclasse**

12.1. CNAE 5620-1/02 Serviços de alimentação para eventos e recepções - catering

#### **13. Membros da equipe de planejamento da contratação**

13.1. Participaram da elaboração deste estudo técnico os servidores: Simone Rodrigues Eller Azarias mat. 1120, Raniele Nascimento da Rocha mat. 1656 e Alines Nascimento de Oliveira mat. 1788.

#### **14. Anexos**

14. Relatório Nutricionista ID

#### **15. Data de conclusão da elaboração do ETP**

15.1 A conclusão deste estudo deu-se na data registrada no ato de assinatura eletrônica realizada o sistema DigProc.

**ANEXO VI- MINUTA DE CONTRATO**

**MINUTA DE CONTRATO**

**Contrato de prestação de serviços que entre si celebram o Município de Nova União e xxxxxx, para execução de Serviço conforme discriminado neste instrumento na forma abaixo**

O MUNICÍPIO DE NOVA UNIÃO, pessoa jurídica de direito público, sito na Rua Independência nº 1135, Bairro Centro, CEP nº. 76.924-000, inscrita no CNPJ sob nº 00.699.197/0001-07 neste ato devidamente representado pelo Prefeito Municipal em Exercício, João José de Oliveira, denominado contratante, no uso de suas prerrogativas legais, e de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, s/nº, do Município de \_\_\_\_\_ representada neste ato, pelo seu \_\_\_\_\_, Senhor(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF- sob o nº \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, resolvem celebrar este contrato, em decorrência do **Processo Licitatório nº 1490/2024, pregão nº —/2024**, mediante as cláusulas a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS**

1.1 O objeto deste processo licitatório é **Contratação de empresa especializada na PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**, visando o fornecimento de dietas especiais e refeições a pacientes (adultos e infantis), acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), funcionários e residentes do Hospital Municipal Exedito Gonçalves Ferreira, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição, administrativas e de apoio à nutrição clínica. A prestação de serviço a ser contratado envolve: a) Preparação e distribuição de refeições, dietas especiais, destinadas a pacientes (adultos e infantis), funcionários, residentes e acompanhantes; b) Fornecimento de equipamentos necessários para a realização dos serviços, promovendo a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos; c) Fornecimento de utensílios com sua adequada reposição, conforme necessitar, sem acarretar despesa a CONTRATADA; d) Promover o controle de pragas e análises microbiológicas na forma discriminada no Termo de Referência; e) Promover de forma adequada o descarte dos resíduos sólidos, conforme determinação da Resolução-RDC nº 216, de 16.09.2004. . O serviço deverá ser executado rigorosamente de acordo com as condições expressas neste instrumento, proposta apresentada, especificações técnicas correspondentes, processo de Licitação nº—/2024 e instruções do Contratante, documentos esses que ficam fazendo partes integrantes do presente contrato, independente de transcrição.

**1.2 DO PRAZO DE EXECUÇÃO:**

1.2.1 A contratada deverá prestar os serviços objeto deste Termo de Contrato em conformidade com os prazos estabelecidos no **Documento de Formalização de Demanda, Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência** anexo ao edital de **licitação —/2024**.

1.2.2 Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

1.2.3 Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

1.2.4 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas,

de acordo com a Resolução RDC nº. 216, de 15.09.2004 ;

1.2.5 Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA DA VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do presente instrumento, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, convindo as partes contratantes, respeitados os limites legais previstos na Lei Federal 14.133/21.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR**

O valor total do presente Contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ ) conforme item e quantitativo abaixo:

Item	Produto	Descrição	Qtde	Und. Med.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
1	007.001.327	CAFÉ DA MANHÃ PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO 1 TIPO DE TUBÉRCULOS; 1 TIPO DE PÃO COM MANTEIGA; 1 TIPO DE BISCOITO E UMA (BEBIDA): CAFÉ OU CAFÉ AMARGO OU LEITE OU CAFÉ.	4.000,00	UN		
2	007.001.328	CAFÉ DA MANHÃ PACIENTES INFANTIL E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO, 1 TIPO DE TUBÉRCULOS + 1 TIPO DE BISCOITO, OU 1 TIPO DE PÃO COM MANTEIGA; E UMA (BEBIDA): CAFÉ COM LEITE OU CAFÉ.	2.000,00	UN		
3	007.001.322	LANCHE PACIENTES ADULTOS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE 02 TIPOS: SENDO SUCO NATURAL, CAFÉ OU CAFÉ AMARGO + BISCOITOS + BOLOS OU PÃO. (O SUCO DEVERÁ SER SERVIDO EM COPO COM NO MÍNIMO DE 200 ML).	4.000,00	UN		
4	007.001.323	LANCHE PACIENTES INFANTIS E ACOMPANHANTES: COMPOSTO DE SUCO NATURAL OU CAFÉ COM LEITE + BISCOITOS + BOLOS OU PÃO. (O SUCO DEVERÁ SER SERVIDO EM COPO COM NO MÍNIMO DE 300 ML).	4.000,00	UN		
5	007.001.329	ALMOÇO PACIENTES ADULTOS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE ARROZ; FEIJÃO; SALADA CRUA OU COZIDA; 1 (UM) TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); UM TIPO DE MASSA; FAROFA; 1 (UM) COPO DE SUCO + SOBREMESA. REFEIÇÃO MÍNIMA 600 GRAMAS.	2.800,00	UN		
6	007.001.330	ALMOÇO PACIENTES INFANTIS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE ARROZ; FEIJÃO; SALADA CRUA	1.800,00	UN		

Item	Produto	Descrição	Qtde	Und. Med.	Vlr. Unit.	Vlr. Total
		OU COZIDA; 1 (UM) TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); UM TIPO DE MASSA; FAROFA; 1 (UM) COPO DE SUCO COM NO MÍNIMO DE 200 ML). + UMA SOBREMESA				
7	007.001.331	ALMOÇO PARA FUNCIONÁRIOS / RESIDENTES E ACOMPANHANTES: REFEIÇÃO DEVERÁ SER VARIADA, COMPOSTA DE ARROZ, FEIJÃO, FAROFA, 1 TIPO DE MASSAS, 1 TIPO DE CARNE (EX. FRANGO, PEIXE OU CARNE BOVINA); SALADA CRUA OU COZIDA; 1 (UM) COPO DE SUCO COM NO MÍNIMO DE 200 ML. REFEIÇÃO MÍNIMA 650 GRAMAS.	10.200,00	UN		
8	007.001.204	JANTAR PACIENTES ADULTOS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MACARRÃO COM LEGUMES COM CARNE. MEDINDO 500 GRAMAS. OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + SOPA LEVE.	2.880,00	UND		
9	007.001.208	JANTAR PACIENTES INFANTIS: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MACARRÃO COM LEGUMES COM CARNE, MEDINDO 500 GRAMAS, OU TUBÉRCULO OU MASSAS OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + SOPA LEVE.	1.500,00	UND		
10	007.001.326	JANTAR PARA FUNCIONÁRIOS / RESIDENTES E ACOMPANHANTES: REFEIÇÃO COMPOSTA DE SOPAS DE MASSAS COM LEGUMES MAIS CARNE OU ARROZ COM SALADA COZIDA DE LEGUMES + CARNE E SOPA LEVE.	10.200,00	UN		

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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;

#### **CLÁUSULA QUINTA - FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO**

5.1 O pagamento será efetuado à Contratada após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964 através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela contratada.

5.2 Após o recebimento e aprovação dos serviços, o Município autorizará a licitante/contratada a emitir a Nota Fiscal, que deverá ser encaminhada para pagamento, endereçando-a Secretaria Municipal de Saúde, no prédio da Prefeitura Municipal, com sede na Rua Independência n.º 1135 - Centro, Nova União/RO.

5.3 O Município efetuará o pagamento da Nota Fiscal após o protocolamento da mesma, e se em conformidade, no

prazo de até 30 (trinta) dias.

5.4 A Nota Fiscal deverá ser emitida com o Imposto de Renda retido na fonte, conforme tabela de retenção constante no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores. Cabe à licitante/contratada o destaque deste imposto no corpo das notas fiscais. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a licitante/contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao Município contratante.

5.5 Se durante a execução do contrato, expirar-se o prazo de validade das Certidões apresentadas na fase de habilitação, comprovando regularidade fiscal e trabalhista, a licitante/contratada deverá providenciar a imediata atualização das mesmas, sob pena de rescisão contratual.

5.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante;

5.7 O Município poderá sustar o(s) pagamento(s) de qualquer(qualsquer) parcela(s), no caso de inadimplência da CONTRATADA para com o Município na execução deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas em lei.

5.8 Caso haja alteração unilateral do contrato que aumente ou diminua os encargos do contratado, a Administração deverá restabelecer, no mesmo termo aditivo, o equilíbrio econômico-financeiro inicial.

5.9 A nota fiscal deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente como número de inscrição no CNPJ e deverá conter o detalhamento dos serviços executado;

#### **CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

6.1 As despesas decorrentes deste Termo de Contrato, ocorrerão por conta do Orçamento Próprio e pelo Orçamento do Fundo Municipal, no seguinte programa:

**Media Alta Complexidade**

Elemento de Despesa 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**Administração e Gestão**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**Manutenção do HMEGF**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**HPP ESTADUAL**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**Atenção Básica**

Elemento de despesa: 3.3.90.39 - Outros. Ser. Terc. P. Jurídica.

**CLÁUSULA SÉTIMA - FORMA DE EXECUÇÃO**

**Condições de execução**

7.1 Os serviços deverão ser executados nas instalações do Contratado, em estrita conformidade com as especificações e condições descritas neste Termo de Referência e posteriormente no Contrato;

7.2 Os veículos serão conduzidos às dependências do Contratado por motoristas autorizados pelo Contratante, juntamente com a requisição constando o tipo de serviços a serem realizadas;

7.3 A empresa vencedora do certame deverá manter um estabelecimento para execução dos serviços contratados dentro do perímetro urbano do município de Nova União/RO;

7.4 A execução dos serviços objetos da presente contratação terá início imediato após a data de emissão da ordem de serviço, a qual será expedida logo após a publicação do contrato.

7.5 disponibilidade de serviços 24 horas por dia, inclusive em situações emergenciais, para garantir a continuidade das operações da Secretaria, fortalecendo sua capacidade de resposta diante de imprevistos.

**Local e horário da prestação dos serviços**

7.6 Os serviços deverão ser entregues no âmbito territorial do Município de Nova União, em sede própria da contratante, localizada na Rua Independência, 1135, centro, Nova União/RO, e, em local indicado pela Secretaria responsável, ou em sede própria da contratada.

7.7 A nota fiscal deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente como número de inscrição no CNPJ e deverá conter o detalhamento dos serviços executados;

#### **CLÁUSULA OITAVA SUBCONTRATAÇÃO**

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **CLÁUSULA NONA REAJUSTE**

I - Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

II - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Geral de Preços IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

§ 1º. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

§ 2º. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos do art. 107 da Lei.

§ 3º. A repactuação será precedida de solicitação do contratado, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

Se concedido o reequilíbrio este atingirá somente em Solicitação de Serviços futuros, posteriores ao pedido, não recaindo aos serviços já solicitados e empenhados Devendo o Contratante prestar os serviços já empenhados pelo valor da licitação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

10.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.2 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em 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.

a) Manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato. 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.

c) Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II);

d) Alocar, quando for o caso, os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, 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;

e) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços/bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

f) Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, respondendo por si, seus empregados, prepostos e sucessores, independentemente das medidas preventivas adotadas, 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;

g) Entregar junto com a Nota Fiscal os seguintes documentos:

g.1) Certidão conjunta relativa aos tributos federais;

g.2) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do contratado;

g.3) Certidão de Regularidade do FGTS CRF; e

g.4) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT;

h) 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;

i) Comunicar, formalmente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, ao fiscal de contrato responsável, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar quaisquer esclarecimentos julgados necessários à Administração Pública Municipal;

j) 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 serviços/fornecimentos;

k) Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos de execução/fornecimento que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

l) 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;

n) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, na contratação direta;

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

11.1 Encaminhar Nota de Empenho para empresa, com todas as informações necessárias para que esta efetue a entrega do objeto solicitado

11.2 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.3 Permitir o acesso dos empregados, encarregados e/ou prepostos da CONTRATADA para a execução do contrato;

11.4 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados, encarregados e/ou prepostos da CONTRATADA, desde que inerentes ao objeto do Contrato;

11.5 o Município de Nova União encaminhará à Assessoria Jurídica do Município que terá o dever de explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução dos contratos regidos pela Lei nº 14.133/21, e que não contrariem o interesse público, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

11.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

11.7 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;

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA FISCALIZAÇÃO**

12.1 Caberá a(o)s fiscal(is) da contratação, verificar se os itens, objeto do presente CONTRATO, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como legitimar a liquidação dos pagamentos devidos ao contratado e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado, orientando as autoridades da necessidade de serem aplicadas sanções ou a rescisão contratual.

12.2 O fiscal acompanhará a execução do contrato para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

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

12.4 As comunicações entre Contratante e Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica.

12.5 A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: OS CASOS DE EXTINÇÃO**

13.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, devendo ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

- a) Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;
- d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do CONTRATADO;
- e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- f) Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- g) Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- h) Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão;
- i) Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.2 A CONTRATADA terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

- a) Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei nº 14.133/2021;

- b) Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 03 (três) meses;
- c) Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;
- d) Atraso superior a 02 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;
- e) Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

13.3 A extinção do contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c) Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

13.4 A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual serão precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

13.5 Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, a CONTRATADA será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

- a) Devolução da garantia;
- b) Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- c) Pagamento do custo da desmobilização.

13.6 A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, as seguintes consequências:

- a) Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- b) Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- c) Execução da garantia contratual para:
  - I) Ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
  - II) Pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
  - III) Pagamento das multas devidas à Administração Pública;

IV) Exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;  
d) Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

13.7 A aplicação das medidas previstas nas letras a e b do item anterior ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

13.8 Na hipótese da letra b, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente.

13.9 Os casos omissos serão comunicados ao Prefeito municipal, que o encaminhará à Assessoria Jurídica do Município para se pronunciar, devendo ser resolvido nos moldes da legislação vigente e que não contrariem o interesse público.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: FORO**

14.1 É declarado competente o foro da Comarca de Ouro Preto do Oeste/RO para dirimir qualquer questão contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: PUBLICAÇÃO**

15.1 Este contrato será publicado no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar da assinatura das partes.

15.2 Para fins de garantir a ampla publicidade, este contrato e/ou seu extrato será divulgado:

I - Portal Nacional de Contratações Públicas PNCP, a partir da adoção pelo Município;

II - Página do Município de Nova União/RO;

III - Diário Oficial dos Municípios;

Nova União/RO 21 de novembro de 2024.

**João José de Oliveira**

Prefeito Municipal em exercício

Contratante

**Representante da Empresa**

CNPJ:

Contratado

---

Visto Assessoria Jurídica do Município