



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

Edital nº 90.036/2026/2026 - CPL

São Luís - MA, 08 de junho de 2026

EDITAL

SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP

DADOS DA LICITAÇÃO	
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 90.036/2026 UASG: 980921	DATA DE ABERTURA: 26/06/2026 HORÁRIO: 09h30min. SÍTIOS: https://www.gov.br/compras/pt-br
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 15901.001435/2026	ÓRGÃO INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS
OBJETO: Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa para prestação de serviços contínuo de alimentação preparada para suprir os servidores vinculados ao SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS.	
VALOR ESTIMADO: R\$ 1.300.040,64 (Um milhão, trezentos mil, quarenta reais e sessenta e quatro centavos).	
DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DE CLASSIFICAÇÃO/HABILITAÇÃO: Verificar item 8 do Termo de Referência – Anexo I, do Edital e Item 20 deste Edital.	QUANTIDADES DE LOTES: 01 (um)
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE	FORMA DE ADJUDICAÇÃO: POR LOTE
FORMA DE EXECUÇÃO: CONTÍNUA	MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO
PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES: Até o dia 23/06/2026 para o endereço membro09cpl@gmail.com	PERMITE OFERTA DE QUANTIDADE INFERIOR: NÃO , se aplica

PRAZO DE ENVIO DE PROPOSTA AJUSTADA:	INTERVALO MÍNIMO ENTRE LANCES:
02h00min (duas horas), a contar da solicitação.	R\$ 100,00 (cem reais)
A fase de habilitação NÃO será anterior à fase de lances.	

LIC. EXCLUSIVA ME/EPP	LIC. AMPLA PARTICIPAÇÃO	COTA RESERVADA ME/EPP	PARTICIPAÇÃO COOPERATIVA	PARTICIPAÇÃO CONSÓRCIO	EXIGE AMOSTRA	PROVA DE CONCEITO
NÃO	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO	NÃO

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Lei Municipal nº 4.537/2005, alterada pela Lei Municipal nº 7.690/2024 (Sistema Integrado de Licitação do Município de São Luís e cria a Central Permanente de Licitação);

Decreto Municipal nº 60.155/2024 (Processos de Planejamento e Licitações de Bens, Serviços e Obras);

Decreto Municipal nº 62.276/2026 (Regulamenta o Sistema de Registro de Preços no âmbito da Administração Pública Municipal de São Luís);

Decreto Municipal nº 61.092/2024 (Dispõe Sobre a Organização e Funcionamento do Sistema Integrado de Licitação do Município de São Luís);

Lei Federal nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos);

Lei Complementar nº 123/2006 (ME/EPP);

Decreto Federal nº 8.538/2015 (ME/EPP/agricultores familiares/produtores rurais pessoas física/MEI/sociedades cooperativas);

Decreto Federal nº 11.462/2023 (Sistema de Registro de Preços para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia);

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 (sustentabilidade ambiental);

Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 26/04/2018 (SICAF);

Instrução Normativa DREI/SGD/ME nº 82, de 19/02/2021 (autenticação dos livros contábeis ou não); Instrução Normativa RFB nº 2110/2022 (tributação previdenciária e arrecadação das contribuições sociais);

Lei Federal nº 8.429, de 02/06/1992 (improbidade administrativa);

Lei Federal nº 11.101, de 09/02/2005 (recuperação judicial, extrajudicial e falência);

Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001 (Infra-Estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil);

Demais normas regulamentares, Princípios correlatos pertinentes à espécie e Exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA:

O Pregão será realizado em sessão pública *on line* por meio de recursos de tecnologia da informação – INTERNET, através do site <http://gov.br/compras/pt-br/>

Todos os horários estabelecidos neste Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos, o horário de Brasília/DF, inclusive para contagem de tempo e registro no **Sistema Eletrônico – Comprasnet**, daqui por diante, denominado **Sistema**, e na documentação relativa ao certame.

MEIO DE COMUNICAÇÃO PARA OBTENÇÃO E CONSULTA DO EDITAL:

O edital poderá ser retirado gratuitamente nos sítios: www.gov.br/compras/pt-br/ e <https://www.saoluis.ma.gov.br/portal/editais/1> - “Central de Licitações”.

Toda e qualquer comunicação com o(a) Pregoeiro(a) será realizada por meio eletrônico, utilizando o e-mail membro09cpl@gmail.com, ou quando da sessão pública de disputa do certame, por intermédio do *chat* do **Sistema**, sendo que não serão prestadas informações por contato telefônico ou outro endereço eletrônico não indicado neste Edital.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;
2. Só se iniciam e vencem os prazos aqui referidos em dia de expediente na Central Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de São Luís do Maranhão – CPL/PMSL/MA;
3. 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(a) Pregoeiro(a).

ASSUNTOS				ITENS
DO	PREÂMBULO			1.
DO	OBJETO	E	VALOR	ESTIMADO
DO	REGISTRO		DE	PREÇOS
DOS	RECURSOS			ORÇAMENTÁRIOS
DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO AO EDITAL				5.
DO	CREDENCIAMENTO			6.
DAS	PARTICIPAÇÃO		NA	LICITAÇÃO
DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO				8.
DO	PREENCHIMENTO	DA	PROPOSTA	DE PREÇOS
DA	ABERTURA	DA	SESSÃO	PÚBLICA
DA	CLASSIFICAÇÃO	DAS	PROPOSTAS	DE PREÇOS
DA	FORMULAÇÃO		DE	LANCES
DO MODO DE DISPUTA				13.
DA	DESCONEXÃO			14.
DO	CRITÉRIO	DE	JULGAMENTO	
DO	CRITÉRIO	DE	DESEMPATE	

DO TRATAMENTO DIFERENCIADO E SIMPLIFICADO PARA ME E EPP	17.
DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS	18.
DAS PROPOSTAS DE PREÇOS, CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE	19.
DA AMOSTRA	20.
DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	21.
DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	22.
DOS RECURSOS ADMINISTRATIVO	23.
DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	24.
DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO	25.
DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E PAGAMENTO	26.
DAS GARANTIAS EXIGIDAS E OFERTADAS	27.
DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO	28.
DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE	29.
DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	30.
DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS	31.
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	32.
SÃO PARTES INTEGRANTES DESTE EDITAL, OS SEGUINTE ANEXOS:	
<p>ANEXO I – Termo de Referência e seus Apêndices;</p> <p>ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;</p> <p>ANEXO III – Ata de Registro de Preços;</p> <p>ANEXO IV – Estudo Técnico Preliminar – ETP;</p> <p>ANEXO V – Minuta de Contrato;</p>	
<p>ASSESSOR (A) RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO EDITAL:</p> <p>KATIA MILENA MACIEL DA SILVA</p> <p>Assessor de Procedimentos Licitatórios - CPL/PMSL/MA Portaria nº 03/2026/CPL/PRES/GAB</p>	<p>PREGOEIRO (A) RESPONSÁVEL PELA CONDUÇÃO DA LICITAÇÃO:</p> <p>FELIPE CONTENTE BELCHIOR,</p> <p>Pregoeiro (a)- CPL/PMSL/MA Portaria nº 03/2026/CPL/PRES/GAB</p>

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP N° 90.036/2026 – CPL/PMSL
Processo Administrativo nº 15901.001435/2026.

1. DO PREÂMBULO

1.1. O MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO MARANHÃO, por meio da Central Permanente de Licitação - CPL, inscrita no CNPJ sob o nº 06.307.102/0001-30 sediada na Avenida dos Holandeses, Nº 1, Quadra 36, Lote 1 a 14, Shopping do Automóvel Holandeses, loja 97, Calhau, São Luís/MA, CEP.: 65.071-380, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará licitação, para **REGISTRO DE PREÇOS**, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1.2. A licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo necessário que os licitantes interessados providenciem o credenciamento junto ao **Comprasnet** através do site www.gov.br/compras/pt-br/.

2. DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

2.1. A presente licitação visa a escolha da proposta mais vantajosa, de acordo com as informações dispostas nos **DADOS DA LICITAÇÃO**, conforme especificações, quantidades e condições estabelecidas no **Termo de Referência, em seu Apêndice – Anexo I**, bem como nos demais documentos anexos a este Edital.

2.2. A licitação será realizada em **LOTE ÚNICO**, conforme especificado na **Planilha Descritiva e Orçamentária, constante do Apêndice I do Termo de Referência – Anexo I** deste Edital.

2.3. O custo estimado da contratação é o constante nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

2.4. As regras relativas às condições do Comodato, encontram-se estabelecidas no **Termo de Referência – Anexo I, deste Edital, especialmente em seu subitem 3.14.**

2.5. **NA HIPÓTESE DE HAVER DIFERENÇA NA DESCRIÇÃO DO OBJETO REGISTRADO NO SISTEMA E NAS ESPECIFICAÇÕES CONSTATES NO ANEXO I, DESTE EDITAL, DEVERÁ SER CONSIDERADA A DO EDITAL.**

3. DO REGISTRO DE PREÇOS

3.1. As regras referentes ao órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. Os recursos para atender as despesas decorrentes do objeto desta licitação, serão alocados pelos órgãos interessados. As despesas com a contratação que porventura ultrapassarem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual – LOA, do exercício correspondente.

4.2. No caso da licitação através do Sistema de Registro de Preços, não é necessário a indicação de recursos orçamentários, em virtude da sua natureza, exigível apenas antes da assinatura do contrato, nos termos do § 2º do art. 11 do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

5. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO AO EDITAL

5.1. Até **3 (três) dias úteis** antes da data designada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital ou apresentar pedido de esclarecimento.

5.2. A impugnação ou o pedido de esclarecimento deverá ser encaminhado exclusivamente por meio eletrônico, para o e-mail indicado no **DADOS DA LICITAÇÃO**. Deverá ser encaminhada uma via da impugnação na *extensão “pdf”* e uma via em *extensão “doc”*.

5.2.1. Caberá ao licitante confirmar junto ao Pregoeiro(a) o recebimento do e-mail que encaminhar seu pedido.

5.3. O pedido de impugnação deverá conter, de forma clara e explícita, as seguintes informações:

5.3.1. Número do certame impugnado;

5.3.2. Nome da Pessoa Jurídica ou Pessoa Física impugnante;

5.3.3. Razões da impugnação e solicitações de alteração;

5.3.4. Nome, CNPJ, endereço e contato da Pessoa Jurídica ou, no que couber, da Pessoa Física impugnante.

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

5.5. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

5.6. Não será reconhecida a impugnação quando protocolada depois de vencido o prazo de interposição.

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

5.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação ou pedido de esclarecimento é medida excepcional e deverá ser motivada pelo(a) Pregoeiro(a), nos autos do processo de licitação.

5.8. Decairá o direito de impugnar os termos deste Edital aquele que, aceitando-os sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciaria, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo **Sistema** e vincularão os participantes e a Administração.

6. DO CREDENCIAMENTO

6.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema **Compras.gov.br**, por meio do sítio eletrônico www.gov.br/compras/pt-br.

6.1.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

6.2. O credenciamento junto ao provedor do **Sistema** implica a responsabilidade legal do Licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica.

6.3. 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 à Prefeitura Municipal de São Luís, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

6.5. *No caso de participação de empresas em consórcio, o credenciamento e a operação do sistema eletrônico devem ser realizados pela empresa líder do consórcio.*

7. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo **ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação**, e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e

no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

7.2. 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 do órgão gerenciador da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

7.3. 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.

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

7.5. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

7.5.5. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão 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;

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

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

7.5.8. Agente público do órgão licitante;

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

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

7.6. O impedimento de que trata o **subitem 7.5.4** será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

7.7. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os **subitens 7.5.2 e 7.5.3** poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão.

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

7.9. O disposto nos **subitens 7.5.2 e 7.5.3** 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.

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

7.11. A vedação de que trata o **subitem 7.5.8** estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

7.12. Empresário que se encontre, na data de abertura deste Pregão, impossibilitado de licitar ou contratar com a Administração em decorrência de sanção que lhe foi imposta, inclusive nos impedimentos derivados do art. 72, § 8º, V, da Lei n. 9.605/1998 e do art. 12 da Lei n. 8.429/1992;

7.12.1. O impedimento de que trata esta Subcondição será também aplicado à licitante que atue em substituição a outro empresário, 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.

7.13. *Caso permitida a participação de consórcios, na forma do art. 15 da Lei nº 14.133/2021, as empresas associadas deverão apresentar, no ato da assinatura do contrato, a comprovação do compromisso público ou particular de constituição.*

7.13.1. Deverá ser indicada, na proposta de preços, a empresa responsável pelo consórcio que deverá atender às condições de liderança.

7.13.2. Todos os documentos de habilitação, de cada consorciado, deverão ser apresentados na forma do **item 20** deste Edital, sob pena de inabilitação.

7.13.2.1. Serão somados os quantitativos indicados nos atestados de capacidade técnica de cada consorciado para a comprovação da qualificação técnica.

7.13.2.2. Para efeito de qualificação econômico-financeira, será considerado o somatório dos valores de cada consorciado, na proporção de sua respectiva participação.

7.14. *As empresas integrantes respondem solidariamente pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase licitatória quanto na fase contratual.*

7.15. *É vedada a participação de empresa em mais de um consórcio no presente certame.*

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, de acordo com o constante no “DADOS DA LICITAÇÃO”.

8.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do Sistema, 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.

8.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante **DECLARARÁ**, em campo próprio do **Sistema**, que:

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

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

8.3.3. Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do](#)

[art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

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

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

8.5. A falsidade da declaração de que trata os **itens 8.3 ou 8.4** sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

8.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. 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:

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

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

8.10. 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:

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

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

8.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do **subitem 8.10** possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão promotor da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

8.12. 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.

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

9. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

9.1.1. **Valor unitário e valor total** do lote, expressos em moeda corrente nacional;

9.1.2. Marca;

9.1.3. Fabricante;

9.1.4. Quantidade cotada, em conformidade com os quantitativos estabelecido no **Termo de Referência e em seu Apêndice – Anexo I** deste Edital.

9.1.5. Descrição detalhada dos serviços ofertados, em conformidade com as especificações constantes no **Termo de Referência e em seu Apêndice, Anexo I** deste Edital, devendo contemplar, no mínimo, para cada item ofertado: a destinação, a identificação do tipo de refeição, a unidade de fornecimento, os quantitativos, os valores unitários e totais, bem como demais características técnicas pertinentes à execução dos serviços, **quando couber**, registros ou inscrições junto aos órgãos competentes, bem como prospectos, fichas técnicas, catálogos, manuais, folders ou outros materiais informativos que possibilitem a aferição do atendimento às especificações estabelecidas no Edital.

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

9.3. Nos valores propostos deverão estar incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para ao fiel cumprimento do objeto desta licitação, compreendendo, entre outras: custos com salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas do pessoal da CONTRATADA; despesas com logística, transporte e entrega de qualquer natureza, materiais empregados, insumos, utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços, embalagem e acondicionamento adequados aos alimentos fornecidos; custos administrativos, tributos, taxas, emolumentos, depreciação, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos relacionados à execução do objeto pela CONTRATADA.

9.4. 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.

9.5. Os quantitativos previstos no orçamento estimado pela Administração não poderão ser alterados pelo proponente, salvo disposição contrária no **“DADOS DA LICITAÇÃO”** deste Edital.

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

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

9.6.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos pela Administração.

9.7. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar, aos contratados, a responsabilização pelos órgãos competentes e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:

9.7.1. Assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou

9.7.2. Condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de **Sistema**, na data e horário discriminados nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

10.2. 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.

10.3. A comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do **Sistema**.

10.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no **Sistema** durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo **Sistema** ou de sua desconexão.

11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

11.1. O (A) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as

especificações exigidas neste Instrumento.

11.2. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante no Sistema**.

11.3. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no **Sistema**, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

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

11.5. O **Sistema** ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

11.6. O **Sistema** disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes.

12. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

12.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes classificados deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de **Sistema**, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

12.2. O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de julgamento indicado nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

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

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

12.5. 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 o detalhado no **“DADOS DA LICITAÇÃO”**.

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

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

12.8. Caso o licitante não apresente lances, correrá com o valor de sua proposta.

13. DO MODO DE DISPUTA

13.1. O modo de disputa está discriminado nos **“DADOS DA LICITAÇÃO”**.

13.2. No modo de disputa **“ABERTO E FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

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

14. DA DESCONEXÃO E REMARCAÇÃO DA SESSÃO

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

14.2. Quando a desconexão do **Sistema** persistir para o(a) pregoeiro(a) por tempo superior a 10 (dez) minutos ou na hipótese de remarcação da sessão pública, esta somente poderá ser realizada após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo(a) Pregoeiro(a) aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

15. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

15.1. O critério de julgamento empregado na seleção da proposta mais vantajosa para a administração será o indicado nos **DADOS DA LICITAÇÃO**, conforme definido neste Edital e seus Anexos.

16. DO CRITÉRIO DE DESEMPATE

16.1. 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.

16.1.1. 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:

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

16.1.1.2. 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;

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

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

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

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

16.1.2.2. Empresas brasileiras;

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

16.1.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

17. DA NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

17.1.1. 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.

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

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

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

17.1.5. É facultado ao Pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

17.1.6. Será desclassificado o licitante que não enviar a proposta de preços adequada no prazo estabelecido nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

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

18. DAS PROPOSTAS DE PREÇOS, CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE

18.1. Encerrada a etapa de negociação, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, quanto a compatibilidade do preço e às especificações constantes no Termo de Referência – Anexo I deste Edital, sendo desclassificado o que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado ou que apresentar propostas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, passando-se à convocação das licitante subsequentes, na ordem de classificação.

18.1.1. Considera-se inexecuível o lance que apresente preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatível com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

18.1.2. O(A) Pregoeiro(a), antes de declarar a inexecuibilidade, deverá realizar diligências com essa finalidade, convocando previamente o licitante para manifestação, **no prazo máximo de até 2 (duas) horas**, a contar da convocação no **Sistema**.

18.1.3. Não incorrendo na inadequação ou incompatibilidade do **subitem 18.1**, o(a) Pregoeiro(a) providenciará a negociação com o licitante, buscando obter proposta mais vantajosa para a Administração.

18.2. O licitante detentor do menor lance deverá encaminhar no **prazo máximo de 2 (duas) horas**, pelo **Sistema**, sua proposta de preços, com o valor readequado ao valor do lance vencedor (e, se for o caso, com o valor negociado), bem como os demais dados constantes no **item 9** deste Edital, para sua elaboração.

18.3. Os documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados, relativos à proposta, serão encaminhados pelo licitante convocado no mesmo prazo do **subitem 18.2**, mediante convocação específica do(a) Pregoeiro(a).

18.4. A Proposta de Preços a ser encaminhada **deverá** estar ajustada ao lance vencedor/valor final ofertado de acordo com o modelo apresentado no **ANEXO II**, devendo conter:

18.4.1. Dados do licitante, tais como: número do pregão, razão social, endereço completo, telefone, número do CNPJ/MF, endereço eletrônico (e-mail) para contato, e dados bancários para fins de pagamento (nome e número do banco, número e local da agência, número da conta corrente);

18.4.2. Nome completo do responsável ou representante legal pela assinatura do contrato, números do CPF, Carteira de Identidade e cargo na empresa/instituição;

18.4.2.1. Havendo alteração do representante legal, o licitante apresentará estas informações acompanhadas dos documentos necessários, no momento da assinatura do contrato.

18.4.3. Indicação do valor unitário e total de cada item constante da Planilha Descritiva e Orçamentária do APÊNDICE I do Termo de Referência – ANEXO I deste Edital, expressos em algarismos, bem como do valor global da proposta, em algarismos e por extenso, em moeda corrente nacional (Real – R\$), devendo estar incluídos todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, compreendendo, entre outras: custos com salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas do pessoal da CONTRATADA; despesas com logística, transporte e entrega de qualquer natureza, materiais empregados, insumos, utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços, embalagem e acondicionamento adequados aos alimentos fornecidos; custos administrativos, tributos, taxas, emolumentos, depreciação, seguros e quaisquer outros custos diretos ou indiretos relacionados à execução do objeto pela CONTRATADA.

18.4.3.1. Os preços propostos não poderão ser superiores aos valores estabelecidos no **Termo de Referência e em seu Apêndice – Anexo I** deste Edital, sob pena de desclassificação;

18.4.4. Características dos produtos ofertados, com especificações detalhadas, mencionando marca, modelo, dimensões, composição e demais referências que permitam perfeita análise e aceitação, de acordo com as especificações constantes no **Termo de Referência e em seu Apêndice, Anexo I** deste Edital.

18.4.4.1. O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar ao licitante o envio de fotos ou catálogos, bem como a indicação de sítios na internet ou outros documentos onde possam ser verificadas as características dos materiais.

18.4.4.1.1. A não apresentação das informações solicitadas implicará no julgamento do estado em que se encontram as propostas, podendo resultar em sua desclassificação.

18.4.5. O prazo de validade da proposta de preços não poderá ser inferior a **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.

18.4.5.1. Nos casos de proposta readequada, o prazo de validade será considerado a partir da data de sua apresentação.

18.4.5.2. A Administração poderá solicitar ao licitante a prorrogação do prazo de validade da proposta por igual período. Neste caso, tanto a solicitação quanto a aceitação serão formuladas por escrito, sendo facultado ao licitante recusar ou aceitar o pedido, entretanto, no caso de concordância, a proposta não poderá ser modificada.

18.4.5.3. Decorrido o prazo de validade da proposta de preços sem convocação para contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos, cabendo, no caso, negociação com a Administração para manter o preço proposto.

18.5. Serão desclassificadas as propostas de preços que:

18.5.1. Contiverem vícios insanáveis;

18.5.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital e seus anexos;

18.5.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçado estimado para a contratação;

18.5.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

18.5.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital e seus anexos, desde que insanável.

18.6. A verificação da conformidade das propostas de preços poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

18.7. Verificando-se discordância entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos. Se o licitante não aceitar a correção de tais erros, sua proposta será rejeitada, convocando-se a empresa subsequente classificada, se houver.

18.8. No julgamento da proposta, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, fundamentando e registrando sua decisão no **Sistema**.

18.9. O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar ao licitante o envio de propostas de preços retificada, para correção de erros

formais.

18.10. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da proposta, o(a) Pregoeiro(a) poderá suspender o pregão e marcar nova data para seu julgamento.

18.11. O(A) Pregoeiro(a) poderá realizar diligências ou requisitar análise técnica, incluindo esclarecimentos e detalhamentos sobre as propostas de preços ao setor demandante.

18.12. A apresentação da proposta de preços obriga o licitante vencedor ao cumprimento dos termos do Edital e seus anexos, sujeitando-se às sanções previstas neste instrumento e na legislação aplicada à espécie.

19. DA AMOSTRA

19.1. As regras sobre apresentação de Amostra, **quando couber**, estarão previstas no Termo de Referência – **Anexo I** deste Edital.

20. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

20.1. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas do licitante cuja a proposta de preços tenha sido aceita na fase de julgamento.

20.2. Após declarado o licitante vencedor, o(a) Pregoeiro(a), como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante verificação aos seguintes cadastros:

20.2.1. Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF;

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

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

20.2.4. Lista de Licitantes Declaradas Inidôneas para participar de licitações, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:INIDONEOS>).

20.3. Para a consulta de fornecedores pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos **subitens 20.2.2, 20.2.3 e 20.2.4** acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

20.4. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força da determinação de que trata o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992.

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

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

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

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

20.6. Não incorrendo o licitante em sanções impeditivas, o(a) Pregoeiro(a) consultará o SICAF, em relação à sua habilitação jurídica e à regularidade fiscal, social e trabalhista, e, se for o caso, em relação à qualificação técnica e econômico-financeira.

20.7. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados

junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

20.7.1. A não observação do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7ª, parágrafo único).

20.8. A verificação pelo(a) Pregoeiro(a), em sítio eletrônico oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

20.9. Se os documentos e as informações no SICAF continuarem desatualizadas ou tais documentos não estejam previstos no SICAF, o(a) Pregoeiro(a) deverá convocar o licitante para apresentação dos documentos de habilitação atualizados no prazo constante nos “DADOS DA LICITAÇÃO” caso não seja possível ou não logre êxito em encontra a(s) certidão(ões) válida(s) na consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões.

20.10. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via **Sistema**, no **prazo** indicado no “*chat*”, sob pena de inabilitação, exceto para os documentos referentes à regularidade fiscal, social e/ou trabalhista das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, para quem o **prazo será de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período**, a critério da Administração Pública.

20.11. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitaís quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

20.12. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

20.13. Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

20.13.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

20.14. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, desde que estejam no prazo de validade, assegurando aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

20.15. Ressalvado o disposto no **subitem acima**, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

20.16. Habilitação Jurídica:

20.16.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

20.16.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), na forma da Resolução CGSIM nº 48, de 2018 (art. 44), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

20.16.3. No caso de sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores.

20.16.4. No caso de sociedades civis: inscrição do ato constitutivo, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

20.16.5. No caso de sociedades comerciais: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado;

20.16.6. No caso de sociedades por ações: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado acompanhada de documentação de eleição de seus administradores;

20.16.7. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial, nos termos ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o **art. 5º** da Lei nº 5.764/1971;

20.16.8. No caso de Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP: Certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

20.16.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: Decreto de autorização, ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

20.16.10. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, ou outros documentos definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em articulação com outros órgãos da administração pública federal, nos termos do art. 4º, § 2º do Decreto nº 10.880, de 2021;

20.16.11. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural contribuinte individual (pessoa física), nos termos da Instrução Normativa RFB nº 971/2009 (art. 17 a 19 e 165).

20.17. OS DOCUMENTOS ACIMA DEVERÃO ESTAR ACOMPANHADOS DE TODAS AS ALTERAÇÕES OU DA CONSOLIDAÇÃO RESPECTIVA.

20.18. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

20.18.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ/MF ou, quando for o caso, **no Cadastro de Pessoas Físicas**, notadamente através do Cartão de Identificação da Pessoa Jurídica ou Pessoa Física, respectivamente;

20.18.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e Previdenciária, expedida pela Receita Federal do Brasil;

20.18.3. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – CRF/FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal;

20.18.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT para comprovar a inexistência de débitos inadimplido perante a Justiça do Trabalho do licitante, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>);

20.18.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e/ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;

20.18.6. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos inscritos na Dívida Ativa do Estado, emitida pela **Secretaria de Fazenda do Estado**, relativo ao domicílio ou sede da empresa;

20.18.7. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, emitida pela **Secretaria de Fazenda do Estado**, relativo ao domicílio ou sede da empresa;

20.18.7.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

20.18.8. Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a **Fazenda Municipal**;

20.18.9. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos inscritos na Dívida Ativa do

Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a **Fazenda Municipal**;

20.19. Quando a prova de regularidade de que trata os **itens 21.18.6 / 21.18.7 e 21.18.8 / 21.18.9**, for comprovada mediante a apresentação de uma única certidão, e dela não constar expressamente essa informação, caberá o licitante demonstrar com documentação hábil essa condição.

20.20. O licitante detentor de menor preço qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

20.20.1. Desde que atenda a todas as exigências do Edital e observado o disposto no **subitem 21.20.**, constatada a exigência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, social e/ou trabalhista de microempresa e empresa de pequeno porte, o certame será suspenso e o licitante será convocado para, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante justificativa apresentada dentro dos primeiros **5 (cinco) dias úteis**.

20.20.2. A não regularização fiscal, social e/ou trabalhista no prazo previsto no **subitem 21.20.1** acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a continuidade do certame, convocando-se o licitante subsequente classificado, se houver.

20.21. A abertura da fase recursal em relação ao resultado do certame ocorrerá após os prazos de regularização fiscal, social e/ou trabalhista.

20.22. Qualificação Técnica:

20.22.1. Para fins de habilitação técnica, serão exigidos os seguintes documentos:

20.22.1.1. Comprovação de aptidão para a execução dos serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da licitante, compatíveis em características, quantidades e prazos previstos neste Instrumento, em que houver fornecido ou que estejam fornecendo, satisfatoriamente, o objeto solicitado neste Termo de Referência.

20.22.1.1.1. O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado(s) em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

20.22.1.2. Licença Sanitária (Alvará Sanitário) estadual ou municipal, emitida pelo serviço de Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de fornecimento de refeições prontas, relativa ao estabelecimento (cozinha industrial/unidade de preparo) onde serão manipulados, preparados e acondicionados os alimentos a serem fornecidos;

20.22.1.2.1. Em caso de apresentação de licença sanitária com prazo de validade expirado, poderá ser aceita, para fins de habilitação, a combinação de: cópia legível da licença sanitária vencida e protocolo de pedido de revalidação junto à autoridade sanitária competente, desde que o requerimento tenha sido formulado dentro do prazo regulamentar para revalidação da licença, conforme normas sanitárias aplicáveis.

20.22.1.3. Certidão de Cadastro e Regularidade da pessoa jurídica, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o local de execução do serviço, em situação cadastral regular e sem pendências, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas;

20.22.1.4. Comprovação de habilitação legal do responsável técnico pela empresa, através de Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

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

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

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

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

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

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

20.22.1.5.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: ata de fundação;

20.22.1.5.6.1. Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

20.22.1.5.6.2. Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

20.22.1.5.6.3. Editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

20.22.1.5.6.4. Três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

20.22.1.5.6.5. Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

20.22.1.6. 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.

20.22.1.7. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais

20.23. Qualificação Econômico-Financeira:

20.23.1. Para fins de qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados:

20.23.1.1. Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida **até 60 (sessenta) dias** antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão.

20.23.1.2. Caso seja admitida a participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação;

20.23.1.3. Balanço Patrimonial, dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

20.23.1.3.1. O licitante deve, sempre que questionado, comprovar a legalidade da documentação enviada para este fim, que deverá conter, **no mínimo**:

a) A integralidade das contas que compõem o Ativo, Passivo e Patrimônio Líquido e as constas de resultado, para os casos de apresentação de DRE, de forma que seja possível verificar os saldos apurados;

b) Comprovante de autenticação da escritura contábil junto ao registro público competente.

b.1) O comprovante de autenticação poderá ser substituído por Recibo de Entrega da Escrituração Contábil Digital – ECD, gerado pelo Sistema de Escrituração Digital – SPED, ou comprovante de publicação das demonstrações financeiras na forma determinada pelo art. 289 da Lei nº 6.404/1976.

20.23.1.4. O marco temporal para apresentação das demonstrações do último exercício social exigível será o último dia útil do mês de junho do ano seguinte ao ano-calendário a que se refere a escrituração, nos termos da IN RFB n. 2.142/2023.

20.23.1.5. Demonstração do Resultado do Exercício – DRE dos dois (dois) últimos exercícios sociais;

20.23.1.6. A critério da Administração, **poderá** ser exigida declaração, assinada por profissional habilitado da área contábil, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos exigidos neste Edital.

20.23.1.7. Os documentos exigidos na condição anterior deverão comprovar:

20.23.1.7.1. Índice de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1;

20.23.1.7.2. Capital Mínimo ou Patrimônio Líquido Mínimo equivalente a até 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, quando qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, for igual ou inferior a 1;

20.23.1.8. Os documentos referidos no **subitem 20.23.1.3.** limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

20.24. Das Disposições Gerais sobre Habilitação:

20.24.1. Os licitantes que apresentarem habilitação válida no **SICAF** poderão deixar de apresentar os documentos abrangidos pelos mesmos. No entanto, permanecerão obrigados a enviar os documentos não contemplados pelo SICAF.

20.24.2. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

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

20.24.2.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

20.24.2.3. O prazo em que se refere o **item 20.24.2.** será de **até 2 (duas) horas** a contar da convocação no **Sistema**.

20.24.3. Será inabilitado o licitante que não enviar os documentos requeridos em fase de diligência no prazo estabelecido nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

20.24.4. Na análise dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falha que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação.

20.24.5. Em caso de problema com linha de transmissão de dados, que inviabilize o acesso ao **Sistema**, o(a) Pregoeiro(a) poderá autorizar o envio da documentação por meio do e-mail indicado nos **DADOS DA LICITAÇÃO**.

20.24.6. O prazo para encaminhamento dos documentos solicitados poderá ser prorrogado pelo prazo indicado nos **DADOS DA LICITAÇÃO**, sendo que tal pedido **deverá ser realizado dentro do prazo concedido**.

20.24.7. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade dos documentos de habilitação, o(a) Pregoeiro(a) poderá suspender o Pregão e marcar nova data para seu julgamento.

20.24.8. Nos itens não exclusivos, as microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo **Sistema**, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

20.24.9. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

20.24.9.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante remanescente.

20.24.10. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.º 123, de 2006, estará dispensado:

20.24.10.1. Da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e,

20.24.10.2. Da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

20.24.11. O(A) Pregoeiro(a), constatando que a licitante atende a todas as condições de habilitação exigidas neste Edital, proclamá-la-á **HABILITADA**. Aquela que deixar de apresentar a documentação exigida ou apresentar de forma irregular será proclamada **INABILITADA**.

20.24.12. As certidões que omitirem o **prazo** de validade serão entendidas como válidas pelo período de **90 (noventa) dias corridos**, a contar de sua emissão.

20.24.13. O(A) Pregoeiro(a), antes de se manifestar com relação aos Documentos de Classificação e Habilitação das empresas participantes do Certame, **poderá** solicitar parecer técnico do Órgão Requisitante ou ainda, de Pessoas Físicas ou Jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

21. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

21.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o **prazo de 05 (cinco) dias úteis**, 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 Federal nº 14.133, de 2021.

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

21.2.1. A solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

21.2.2. A justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

21.3. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

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

21.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e site oficial desta CPL.

21.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição e/ou serviços pretendidos, desde que devidamente justificada.

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

21.8. Caso haja prorrogação da ata de registro de preços, os preços registrados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA para correção dos preços inicialmente assegurados, em cumprimento ao artigo 38, do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

22. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

22.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação dos licitantes, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

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

22.3.4. A manifestação de recurso fora do sistema eletrônico serão desconsideradas.

22.3.5. 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.

22.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do **Sistema**.

22.5. 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 encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

22.7. 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.

- 22.8.** As razões de recurso e contrarrazões enviadas fora do sistema eletrônico não serão recebidas.
- 22.9.** O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 22.10.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 22.11.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sistema eletrônico.

23. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 23.1.** A sessão pública poderá ser reaberta:
- 23.1.1.** Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 23.1.2.** Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 23.1.3.** Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 23.1.4.** A convocação se dará por meio do **Sistema**, através do “chat”, e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 23.1.5.** A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

24. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO

- 24.1.** Declarada a vencedora e esgotados os recursos administrativos, a Autoridade Superior, através do Sistema, fará a adjudicação e homologação do objeto desta licitação à vencedora.
- 24.2.** A Autoridade Competente poderá revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, devendo proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável.
- 24.2.1.** Nos casos de anulação e revogação, deverá ser assegurada a prévia manifestação dos interessados.

25. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E PAGAMENTO

- 25.1.** As regras sobre as Condições de Execução e Pagamento, quando couber, estarão previstas no Termo de Referência – **Anexo I** e na Minuta de Contrato – **Anexo V**, deste Edital.

26. DAS GARANTIAS EXIGIDAS E OFERTADAS

- 26.1.** As regras relativas à Garantia da Execução da Contratação, encontram-se estabelecidas no **subitem 3.21 do Termo de Referência – Anexo I**, deste Edital, cujo detalhamento segue abaixo e complementadas na Minuta de Contrato – **Anexo V**, deste Edital.
- 26.1.1.** Haverá exigência da garantia da contratação prevista no artigo 39 do Decreto Municipal nº 60.155/2024 e os arts. 96 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual.

26.1.2. Caberá à contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

26.1.2.1. Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

26.1.2.2. Seguro-garantia;

26.1.2.3. Fiança bancária; ou

26.1.2.4. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

26.1.3. A garantia prestada deverá, obrigatoriamente, ter validade igual ou superior a 90 (noventa) dias após a vigência do contrato.

26.1.4. As garantias previstas nos subitens 3.21.2.1 e 3.21.1.3, deverão ser prestadas no prazo de 5 (cinco) dias, prorrogável por igual período, contados da assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

26.1.5. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

26.1.6. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

26.1.7. Caso a contratada opte, a garantia prevista no subitem 3.21.2.2 deverá ser prestada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de homologação da licitação e anterior à data de assinatura do contrato.

26.1.8. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

26.1.10. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto.

26.1.11. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a contratada ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

26.1.12. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

26.1.12.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

26.1.12.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

- 26.1.12.3.** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.
- 26.1.13.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 3.21.16, observada a legislação que rege a matéria.
- 26.1.14.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica no Banco do Brasil, com correção monetária.
- 26.1.15.** Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 26.1.16.** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 26.1.17.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 26.1.18.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 26.1.19.** O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 26.1.20.** O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 26.1.21.** Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 26.1.22.** Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 26.1.23.** A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 26.1.24.** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

26.1.25. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Termo de Referência.

26.1.26. Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

26.1.27. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

27. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

27.1. As regras referentes às Condições de Recebimento do Objeto, estão previstas no Termo de Referência – **Anexo I** e na Minuta de Contrato – **Anexo V**, deste Edital.

28. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

28.1. Depois de assinada a Ata de Registro de Preços, o **fornecedor registrado** poderá ser convocado, a qualquer tempo durante a vigência da Ata, para assinatura do contrato ou *aceitar instrumento equivalente*, dentro do **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, nas condições estabelecidas neste Edital, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízos das sanções previstas.

28.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

28.1.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no **prazo de 5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.

28.1.3. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou não retirar o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

28.1.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

28.2. A Contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

28.3. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

29. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

29.1. As sanções administrativas por atos praticados no decorrer da execução contratual estão previstas no Termo de Referência – **Anexo I** e na Minuta de Contrato – **Anexo V**, deste Edital.

30. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

30.1. As partes envolvidas, por si e por seus colaboradores, deverão observar as disposições da Lei 13.709/2018, Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, quando do tratamento dos dados pessoais ou dados pessoais sensíveis, em especial

quanto à finalidade, boa-fé e demais princípios insculpidos no art. 6º da LGPD.

31. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

31.2. 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(a) Pregoeiro(a).

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

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

31.5. 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.

31.6. 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.

31.7. 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.

31.8. 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.

31.9. EM CASO DE DIVERGÊNCIA ENTRE DISPOSIÇÕES DESTE EDITAL E DE SEUS ANEXOS OU DEMAIS PEÇAS QUE COMPÕEM O PROCESSO, PREVALECERÁ AS DESTE EDITAL.

31.10. O licitante deverá consignar para proposta ou lance, na forma expressa do **Sistema**, o valor com no máximo duas casas decimais após a vírgula ou percentual de desconto, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

31.11. É facultado o(a) Pregoeiro(a) ou à autoridade competente, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo.

31.12. Os licitantes ficam informados sobre os termos da Lei n.º 12.846, de 1.º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, em especial, ao constante no art. 5.º, inciso IV, correspondente aos procedimentos licitatórios, indicando que qualquer indício de conluio, ou de outra forma de fraude ao certame, implicará aos envolvidos as penalidades previstas no mencionado diploma legal.

31.13. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente instrumento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Justiça Estadual do Termo Judiciário de São Luís – Comarca da Ilha de São Luís, excluído quaisquer outro, por mais privilegiado que seja.

31.14. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, no endereço <https://www.gov.br/compras/pt-br> e no site desta CPL - CPL | Central de Licitações (<https://www.saoluis.ma.gov.br/portal/editais/1>).

São Luís – MA, 08 de junho de 2026.

KATIA MILENA MACIEL DA SILVA
Assessor de Procedimentos Licitatórios - CPL/PMSL/MA
Portaria nº 03/2026/CPL/PRES/GAB.



Documento assinado eletronicamente com login e senha por **Katia Milena Maciel Da Silva, Assessora**, em 08/06/2026, às 15:38, conforme Lei N° 14.063, de 23 de setembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.saoluis.ma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **4123591** e o código CRC **03222BB4**.

Processo nº: 15901.001435/2026

Documento nº: 90.036/2026v2 - CPL



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS

Termo de Referência nº 4013782/2026 - SEMUS

São Luís - MA, 22 de maio de 2026

QUADRO RESUMO	
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 15901.001435/2026	ÓRGÃO INTERESSADO: Secretaria Municipal de Saúde de São Luís-MA.
OBJETO: Registro de preços para eventual contratação de empresa para prestação de serviços contínuo de alimentação preparada para suprir os servidores vinculados ao SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS.	
TIPO: PREGÃO ELETRÔNICO / SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS	
VALOR ESTIMADO: R\$1.300.040,64 (Um milhão, trezentos mil, quarenta reais e sessenta e quatro centavos).	
SIGILOSO: NÃO	INTERVALO MÍNIMO ENTRE LANCES: R\$ 100,00
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO	QUANTIDADE DE LOTES: 1
FORMA DE ADJUDICAÇÃO: LOTE	FORMA DE EXECUÇÃO: CONTÍNUA
MODO DE DISPUTA: ABERTO E FECHADO	
EXIGE AMOSTRA: NÃO	EXIGE PROVA DE CONCEITO: NÃO

1. **DEFINIÇÃO DO OBJETO**

1.1. O presente Termo de Referência tem como objeto Registro de preços para eventual contratação de empresa para prestação de serviços contínuo de alimentação preparada para suprir os servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU/SEMUS e a Central Interna de Ambulância – CIA/ SEMUS.

1.2. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.2.1 Prestação de serviços contínuo de alimentação preparada para suprir os servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU/SEMUS e a Central Interna de Ambulância – CIA/ SEMUS.

1.2.2 O objeto deverá seguir os padrões mínimos de qualidade, conforme catálogo eletrônico de padronização:

LOTE ÚNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA O SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU E PARA A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIAS - CIA					
ITEM	DESTINAÇÃO	DESCRIÇÃO	UNID	CATSER	QUANT.
01	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU.	Desjejum	unidade	3697	26.880
		Almoço	unidade	3697	33.024
		Jantar	unidade	3697	26.880
02	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna	Desjejum	unidade	3697	4.704
		Almoço	unidade	3697	5.040

	de Ambulâncias – CIA.	Jantar	unidade	3697	4.704
--	-----------------------	--------	---------	------	-------

1.3. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

1.3.1 A contratação pretendida caracteriza-se como serviço de natureza contínua, por se tratar de atividade destinada à manutenção da atividade administrativa e operacional do órgão, decorrente de necessidades permanentes e prolongadas, cuja interrupção comprometeria a regularidade e a eficiência da prestação do serviço público.

1.3.2 Nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, a continuidade da execução ao longo do tempo mostra-se essencial para assegurar o funcionamento ininterrupto das atividades institucionais, não se tratando de demanda pontual ou eventual. Dessa forma, resta devidamente justificado o enquadramento da contratação como serviço contínuo, em conformidade com os critérios estabelecidos na legislação vigente.

1.4. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

1.4.1. A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por iguais e sucessíveis períodos, respeitada a vigência máxima decenal, desde que mantidas as condições de vantagem, observadas a disponibilidade orçamentária e o interesse da Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 e de acordo com o inciso III do art. 8º do Decreto Municipal 60.155/2024.

1.5. PRAZOS DE EXECUÇÃO

1.5.1. **O prazo de início da execução:** O início da execução do objeto: 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da emissão da ordem de serviço, de forma contínua.

1.5.2. Caso não seja possível o início na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias corridos de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

1.5.3. Ao final de cada mês, a contratada deverá encaminhar, à equipe de fiscalização do contrato, a lista/relatório, em estreita concordância com as demandas executadas, para verificação/análise de conformidade e qualidade, sendo esta a etapa em que os serviços serão recebidos:

1.5.3.1 **Provisoriamente:** No prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

1.5.4. Após o recebimento provisório dos serviços, nos termos do item 1.5.3.1, e verificada sua conformidade pela fiscalização, a contratada deverá emitir a nota fiscal, ocasião em que será formalizado o recebimento definitivo do objeto:

1.5.3.2 **Definitivamente:** No prazo de 5 (cinco) dias úteis, cotados a partir do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

1.5.3.4 A empresa deverá sanar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou defeitos, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da convocação da Secretaria Municipal de Saúde de São Luís, podendo haver dilatação deste prazo nos casos em que ficar comprovada a impossibilidade real de cumprimento, conforme análise e definição do fiscal do contrato.

1.5.5. O aceite/aprovação do objeto pela Secretaria não exclui a responsabilidade civil, nem ético-profissional da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se a esta Secretaria as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

1.6. LOCAL DE ENTREGA

1.7. A entrega das refeições ocorrerá de acordo com a seguinte sistemática operacional:

1.7.1 **Na Sede da SAMU 192,** localizada na Avenida João Pessoa, nº 402, Sítio Leal/Filipinho, CEP 65.042-815, a empresa contratada deverá disponibilizar as refeições em balcão térmico, devidamente mantido em condições adequadas de funcionamento e temperatura.

1.7.2 A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade da equipe do SAMU 192, devendo ser observados, rigorosamente, os horários e os quantitativos previamente estabelecidos pela Administração.

1.7.3 O balcão térmico mencionado no subitem anterior deverá ser fornecido pela contratada em regime de comodato, sem qualquer ônus adicional para a Administração, incluindo os custos de instalação, manutenção e retirada ao término do contrato.

1.7.4 **Para as Bases Descentralizadas e Pontos de Apoio — AMAR —** Vicente Fialho (Unidade de Saúde da Família AMAR, Rua Deputado Luís Rocha, s/n, CEP 65.070-290); Cidade Olímpica (Unidade de Saúde da Família Maria Ayrecila da Silva – Cidade Olímpica II, Rua 16, Quadra 82, Bloco C, CEP 65.110-000); Zona Rural (Unidade de Urgência e Emergência 24h da Zona Rural, BR-135, Km 07, Distrito Industrial, CEP 65.095-602, atrás do Terminal de Integração da Zona Rural); São Bernardo (Avenida Tiradentes, s/n, CEP 65.056-300); Clodomir Pinheiro Costa (Centro de Saúde Clodomir Pinheiro Costa, Rua Palestina, nº 01, Quadra B, Anjo da Guarda, CEP 65.085-235); Salvamar I (Avenida Rio Claro, nº 32, Olho d'Água, CEP 65.030005); e Salvamar II (Avenida dos Holandeses, Ponta da Areia, CEP 65.072-850), a contratada deverá realizar a entrega das refeições já prontas, acondicionadas individualmente em embalagens apropriadas do tipo marmite, assegurando a preservação da temperatura, da integridade e da qualidade dos alimentos até o momento do consumo, considerando o reduzido quantitativo de servidores em exercício nessas unidades e a inviabilidade operacional da adoção do mesmo modelo de distribuição utilizado na sede.

1.8. GARANTIA

1.8.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. A Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, criada pela Lei nº 1.648, de 10 de janeiro de 1966, é órgão diretamente subordinado à Prefeitura de São Luís, com a finalidade de promover assistência médico-hospitalar, odontológica, ações de profilaxia, campanhas sanitárias e epidemiológicas de prevenção, bem como instituir o atendimento e o acolhimento humanizado aos usuários da rede municipal de saúde. Para o adequado cumprimento dessas atribuições institucionais, é imprescindível assegurar condições mínimas de funcionamento contínuo e eficiente dos serviços essenciais sob sua responsabilidade.

2.1.2. Nesse contexto, identifica-se como problema central a necessidade de garantir, de forma contínua e ininterrupta, o fornecimento de refeições adequadas aos servidores que atuam no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e na Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, serviços que funcionam em regime permanente, com escalas de plantão e atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia. A ausência ou descontinuidade desse fornecimento compromete diretamente as condições de trabalho, a saúde ocupacional dos servidores e, por consequência, a eficiência e a qualidade do atendimento prestado à população.

2.1.3. As causas do problema decorrem, principalmente, da inexistência de estrutura própria suficiente para a produção e o fornecimento de refeições em escala compatível com a demanda desses serviços, bem como da incapacidade ou do elevado dispêndio financeiro para aquisição, em tempo hábil, de maquinários, insumos e instalações adequadas. Soma-se a isso a ausência de servidores do quadro municipal com atribuições específicas para executar, de forma contínua e regular, as atividades necessárias ao preparo e à distribuição das refeições, em conformidade com as exigências da legislação sanitária vigente.

2.1.4. As consequências da não contratação incluem riscos à saúde e ao bem-estar dos servidores, redução da capacidade física e do desempenho laboral, aumento da suscetibilidade a doenças, maior incidência de faltas, atrasos e rotatividade de pessoal, além de potenciais prejuízos à continuidade e à qualidade dos serviços de urgência e emergência. Tais impactos afetam diretamente o interesse público, uma vez que podem comprometer a resposta rápida e eficaz às demandas da população usuária do SUS no âmbito municipal.

2.1.5. Ressalta-se, ainda, que o investimento em alimentação saudável e nutricionalmente adequada constitui responsabilidade institucional, na medida em que contribui para a prevenção de doenças, a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores, o aumento da produtividade e a redução de riscos de acidentes de trabalho. Garantir refeições balanceadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e adequadas às necessidades nutricionais dos servidores é medida essencial para a manutenção da saúde ocupacional e para o pleno funcionamento dos serviços estratégicos da SEMUS.

2.1.6. Diante desse cenário, a solução identificada consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de alimentação de refeições preparadas, por meio de sistema descentralizado (alimentação transportada), em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis. Essa contratação permitirá assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação aos servidores do SAMU e da CIA/SEMUS, garantindo o balanceamento nutricional das refeições e condições higiênicosanitárias apropriadas, de modo a viabilizar a continuidade das crescentes demandas desses serviços essenciais.

2.1.7. O serviço deverá atender, de forma específica, aos seguintes locais vinculados à Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS:

2.1.8. Sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU 192 e CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/SEMUS: Av. João Pessoa, nº 402 – Sítio Leal/Filipinho, CEP 65.042-815;

2.1.9. Base Descentralizada AMAR – Vicente Fialho: Unidade de Saúde da Família AMAR, Rua Deputado Luís Rocha, s/n – Vicente Fialho, CEP 65.070-290;

2.1.10. Base Descentralizada Cidade Olímpica: Unidade de Saúde da Família Maria Ayrecila da Silva (Cidade Olímpica II), Rua 16, Qd 82, Bloco C – Cidade Olímpica II, CEP 65.110-000;

2.1.11. Base Descentralizada Zona Rural: Unidade de Urgência e Emergência 24h da Zona Rural, BR-135, Km 07 – Distrito Industrial, CEP 65.095-602 (atrás do Terminal de Integração da Zona Rural);

2.1.12. Base Descentralizada São Bernardo: Avenida Tiradentes, s/n – São Bernardo, CEP 65.056-300;

2.1.13. Base Descentralizada Clodomir Pinheiro Costa: Centro de Saúde Clodomir Pinheiro Costa, Rua Palestina, nº 01, Quadra B – Anjo da Guarda, CEP 65.085-235;

2.1.14. Ponto de Apoio Salvamar I: Av. Rio Claro, nº 32 – Olho d'Água, CEP 65.030-005;

2.1.15. Ponto de Apoio Salvamar II: Avenida dos Holandeses – Ponta da Areia, São Luís/MA, CEP 65.072-850.

2.1.16. Assim, a contratação pretendida revela-se necessária, adequada e proporcional para a solução do problema identificado, atendendo ao interesse público e assegurando a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços de urgência e emergência prestados pela Secretaria Municipal de Saúde de São Luís.

2.2. PREVISÃO NO PLANEJAMENTO:

2.2.1 A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2026-2129, demonstrando-se, assim, o seu alinhamento com o planejamento da Administração, nos termos do inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021:

2.2.2 ID PCA no PNCP: **06307102000130-0-000005/2026.**

2.2.3 Id do item no PCA nº: **30.**

2.2.4 Classe/Grupo: **GRUPO Nº - 338 - Serviço de Nutrição e Alimentação.**

2.3. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.3.1 Em atenção ao disposto na Lei nº 14.133/2021, que estabelece como regra o parcelamento do objeto sempre que técnica e economicamente viável, foi realizada análise específica acerca da possibilidade de fracionar a presente contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas aos servidores em regime de plantão vinculados ao SAMU e à Central Interna de Ambulâncias – CIA/SEMUS.

2.3.2 A natureza do objeto exige padronização integral do serviço de alimentação, compreendendo cardápios, padrões nutricionais,

critérios higiênico-sanitários, procedimentos de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição, bem como rotinas de fiscalização e controle de qualidade. O parcelamento por unidades, turnos de refeição, tipos de dietas ou grupos de usuários implicaria a atuação simultânea de diferentes fornecedores, com riscos concretos de quebra de uniformidade, dificuldades de rastreabilidade e aumento da probabilidade de inconformidades sanitárias, o que é incompatível com a criticidade do serviço de atendimento de urgência e de plantões ininterruptos.

2.3.3 Do ponto de vista econômico, o estudo de mercado indica que os mesmos fornecedores possuem capacidade para atender integralmente o volume estimado de refeições, de modo que o fracionamento tenderia a reduzir a economia de escala, elevando o custo unitário da refeição, além de exigir múltiplos processos de recebimento, conferência, gestão de contratos, fiscalização e aplicação de sanções. A soma dos custos administrativos e operacionais de diversos contratos/itens isolados tende a superar o benefício teórico de eventual redução de preços decorrente do parcelamento.

2.3.4 Sob o enfoque da gestão contratual, a fragmentação da solução aumentaria de forma significativa a complexidade de coordenação entre diferentes empresas (para cardápios, horários, substituições, dietas especiais, ajustes de quantidade e rotas de entrega), gerando maior risco de falhas de comunicação, atrasos e descontinuidade no fornecimento de refeições aos servidores plantonistas, que desempenham atividade essencial e ininterrupta. A manutenção de um único fornecedor permite atribuir responsabilidade técnica e contratual clara e direta, facilitando o monitoramento de desempenho e a pronta correção de não conformidades.

2.3.5 Ademais, o parcelamento por grupos de refeições ou por unidades consumidoras não se mostra apto a ampliar de maneira relevante a competitividade, pois o perfil de fornecedores identificados na pesquisa de mercado evidencia que as empresas atuantes no segmento de alimentação pronta já estão estruturadas para atender volumes equivalentes ou superiores ao total demandado, não havendo indicativo de que a divisão do objeto atrairia novos competidores. Nessa hipótese, o fracionamento apenas aumentaria os riscos técnicos e administrativos, sem ganho proporcional de vantajosidade para a Administração.

2.3.6 Diante desses elementos – necessidade de padronização e continuidade do serviço, preservação da segurança alimentar e sanitária, aproveitamento de economia de escala, redução de custos de gestão contratual e ausência de ganho relevante de competitividade com o fracionamento – conclui-se que, embora o objeto seja materialmente divisível, o parcelamento não se revela técnica nem economicamente vantajoso. Assim, justifica-se o não parcelamento da contratação, com a manutenção do objeto em lote/grupo único, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

2.4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

2.4.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação preparada, por meio do sistema descentralizado de alimentação transportada, destinada a assegurar o fornecimento regular, seguro e ininterrupto de desjejum, almoço e jantar aos servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e à Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, unidades que operam em regime permanente, 24 (vinte e quatro) horas por dia.

2.4.2 A contratada será responsável por todas as etapas do serviço, compreendendo o planejamento, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições prontas, as quais deverão ser produzidas em central de produção ou cozinha própria, devidamente licenciada pelos órgãos sanitários competentes, sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, observadas as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes.

2.4.3 Na Sede do SAMU 192 e da CIA/SEMUS, a solução inclui a disponibilização de balcão térmico, fornecido pela contratada em regime de comodato, abrangendo instalação, manutenção preventiva e corretiva, operação e retirada ao término do contrato, garantindo a adequada conservação térmica das refeições até o momento do consumo. Para as bases descentralizadas e Pontos de Apoio, as refeições serão entregues individualmente acondicionadas em embalagens térmicas apropriadas, transportadas em caixas isotérmicas, de modo a preservar a qualidade, a integridade e a segurança dos alimentos.

2.4.4 A solução contempla a execução contínua de controles de qualidade, incluindo monitoramento de temperaturas, coleta de amostras para análises microbiológicas, controle de insumos, rastreabilidade dos gêneros alimentícios e substituição imediata de preparações que apresentem qualquer não conformidade. A contratada será, ainda, responsável pela manutenção integral dos equipamentos, utensílios e instalações vinculados à execução do serviço, sem ônus adicional para a Administração Pública.

2.4.5 Trata-se de serviço de natureza contínua, a ser contratado preferencialmente por Sistema de Registro de Preços, considerando a impossibilidade de definição prévia do quantitativo exato a ser demandado, assegurando flexibilidade operacional, economicidade e eficiência administrativa. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, observados o interesse público, a manutenção da vantajosidade, a disponibilidade orçamentária e o limite máximo de vigência previsto na legislação vigente.

2.4.6 A solução adotada mostra-se adequada, proporcional e eficiente, por assegurar a continuidade dos serviços essenciais de urgência e emergência, promover a saúde ocupacional dos servidores e garantir a adequada prestação do serviço público de saúde municipal.

2.5. DO USO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

2.5.1 Conforme § 1º, art. 1º do Decreto Municipal 62.276/2026, o Sistema de Registro de Preços será preferencialmente utilizado nas seguintes hipóteses:

- I - contratações frequentes em razão das características do bem ou serviço;
- II - entregas parceladas ou contratações por unidade de medida ou tarefa;
- III - atendimento a múltiplos órgãos ou entidades ou a programas de governo;
- IV - impossibilidade de definir previamente o quantitativo a ser demandado.

2.5.2 Considerando as características do objeto, em que ainda não foi possível definir previamente o quantitativo a ser demandado, fica, assim, configurada a subsunção do § 1º, inciso IV do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

2.5.3 Diante do exposto, a presente contratação será processada por meio de Sistema de Registro de Preços.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1.1** A execução dos serviços consistirá na prestação contínua de alimentação preparada, por meio de sistema descentralizado de alimentação transportada, cabendo integralmente à empresa contratada o preparo das refeições em central de produção ou cozinha própria, devidamente licenciada e regularizada junto aos órgãos sanitários competentes, observadas rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, as normas de higiene, segurança alimentar e os procedimentos de controle de qualidade.
- 3.1.2** Durante todas as etapas de pré-preparo, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição, a contratada deverá manter os alimentos em temperaturas recomendadas pela legislação sanitária vigente, utilizando recipientes adequados, sempre tampados ou protegidos com filmes plásticos transparentes próprios para contato com alimentos, de modo a evitar contaminações e preservar a qualidade nutricional e sanitária das preparações.
- 3.1.3** A higienização dos alimentos deverá ser realizada de forma criteriosa, especialmente no caso de vegetais crus, que deverão passar por processo de desinfecção em solução clorada, conforme parâmetros técnicos estabelecidos pela vigilância sanitária, devendo, após a higienização, ser mantidos sob refrigeração adequada até o momento da distribuição.
- 3.1.4** Para a preparação das refeições, a contratada deverá utilizar exclusivamente água potável e filtrada, em conformidade com os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.
- 3.1.5** A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, devendo suspender imediatamente o consumo e proceder à substituição das preparações sempre que houver indícios ou suspeita de deterioração, contaminação ou qualquer não conformidade dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de forma imediata, o encaminhamento das amostras para análise microbiológica.
- 3.1.6** Caberá à contratada supervisionar continuamente a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, observando os padrões estabelecidos pelo Contratante, bem como monitorar a aceitação das preparações pelos comensais. Constatada rejeição recorrente de determinado preparo, este deverá ser excluído dos cardápios futuros.
- 3.1.7** A contratada deverá comprovar, sempre que solicitada, a utilização das quantidades de alimentos previstas no contrato, por meio de documentos comprobatórios, controles internos e/ou procedimentos de pesagem devidamente registrados.
- 3.1.8** A contratada deverá encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras das preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, com a finalidade de monitorar as condições higiênico-sanitárias dos processos e a qualidade dos insumos utilizados.
- 3.1.9** As amostras deverão ser coletadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, ficando a contratada responsável pelos custos dos exames laboratoriais.
- 3.1.10** Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Contratante tão logo estejam disponíveis.
- 3.1.11** Em casos de suspeita de surtos ou toxi-infecções alimentares, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, conforme solicitação do Contratante.
- 3.1.12** A contratada deverá manter, em local visível e de fácil acesso aos colaboradores, os manuais técnicos obrigatórios, incluindo o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, devidamente atualizados.
- 3.1.13** Para as unidades onde não houver distribuição em balcão térmico, as refeições deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens térmicas tipo marmiteix, confeccionadas em material apropriado (isopor), com tampa, contendo quatro divisórias e capacidade mínima de 1.200 ml, respeitando o padrão alimentar, o cardápio aprovado e os horários estabelecidos pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU.
- 3.1.14** As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis e transportadas em caixas isotérmicas do tipo “hot box”, em veículo próprio e exclusivo para essa finalidade, atendendo integralmente às exigências da legislação sanitária vigente.
- 3.1.15** A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade do Contratante, observados os quantitativos e horários previamente definidos.
- 3.1.16** A contratada deverá garantir todas as condições necessárias à execução integral do objeto, incluindo, no mínimo:
- 3.1.17** Central de produção ou cozinha própria devidamente equipada e regularizada;
- 3.1.18** Equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para o preparo, produção e distribuição das refeições no sistema de alimentação transportada;
- 3.1.19** Abastecimento regular de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP;
- 3.1.20** Elaboração de cardápios diários, com planejamento mínimo de 30 (trinta) dias corridos, submetidos à aprovação do Contratante e revisados trimestralmente;
- 3.1.21** Aquisição, controle e recebimento de gêneros alimentícios, produtos e materiais de consumo, em conformidade com o Termo de Referência e com a legislação sanitária vigente;
- 3.1.22** Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 3.1.23** Controle quantitativo e qualitativo dos insumos;
- 3.1.24** Execução das etapas de pré-preparo, preparo e porcionamento padronizado, conforme orientação do Contratante;
- 3.1.25** Controle sistemático das temperaturas em todas as etapas da produção e distribuição;
- 3.1.26** Coleta de amostras das preparações para análise microbiológica;

3.1.27 Controle higiênico-sanitário das instalações, incluindo higienização e limpeza das áreas, equipamentos e utensílios utilizados.

3.1.28 A preparação, o acondicionamento, a conservação, o armazenamento e o transporte das refeições objeto da futura contratação deverão observar, obrigatoriamente, as normas técnicas, sanitárias e de segurança alimentar vigentes, em especial aquelas editadas pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, sem prejuízo de outras disposições legais e regulamentares aplicáveis.

3.1.29 Para tanto, a contratada deverá cumprir, no mínimo, os seguintes dispositivos:

3.1.29.1 Legislação Sanitária Federal:

- a) Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente no que se refere à manipulação, preparo, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos;
- b) Resolução RDC nº 275/2002 – ANVISA, que estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e a Lista de Verificação de Boas Práticas;
- c) Portaria SVS/MS nº 326/1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- d) Lei nº 6.437/1977, que tipifica infrações à legislação sanitária federal e define as respectivas sanções.

3.1.29.2 Normas Técnicas Aplicáveis:

- a) ABNT NBR 15635 – Serviços de alimentação – Requisitos de higiene e boas práticas;
- b) ABNT NBR ISO 22000, quando aplicável, relativa aos sistemas de gestão da segurança de alimentos;
- c) Normas técnicas da ABNT relativas ao transporte de alimentos, quando aplicáveis ao modal e à forma de acondicionamento adotados.

3.1.29.3 Legislação Estadual e Municipal:

- a) Cumprimento integral do Código Sanitário do Estado do Maranhão, bem como das normas, portarias, instruções normativas e demais atos expedidos pela Vigilância Sanitária Estadual e Municipal de São Luís/MA, inclusive aquelas supervenientes à contratação.

3.1.29.4 Requisitos Operacionais Mínimos:

- a) Manutenção da cadeia térmica dos alimentos, observando-se, como parâmetro mínimo, temperatura igual ou superior a 60°C para alimentos quentes e igual ou inferior a 5°C para alimentos frios, conforme a RDC nº 216/2004;
- b) Utilização de recipientes, embalagens e veículos apropriados, devidamente higienizados, em bom estado de conservação e adequados ao transporte de alimentos;
- c) Adoção de controles formais de higiene, rastreabilidade, validade, controle de pragas e potabilidade da água;
- d) Garantia de que os manipuladores de alimentos estejam capacitados, com treinamento periódico em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

3.1.29.5 Fiscalização e Responsabilidade:

- a) O atendimento às exigências acima constitui condição essencial para a execução contratual, sujeitando a futura contratada à fiscalização permanente da Administração e dos órgãos de controle sanitário, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato, em caso de descumprimento.

3.1.30 O objeto deste Estudo Técnico deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, com experiência comprovada em serviços de alimentação coletiva, competindo-lhe o desenvolvimento, acompanhamento e supervisão de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço, sendo obrigatória a presença do profissional durante a execução das atividades diárias.

3.2 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

3.2.1 Assegurar que as instalações físicas e dependências do objeto do contrato estejam em conformidade com a legislação.

3.2.2 Garantir que as dependências, instalações e equipamentos utilizados na execução do contrato atendam integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar, admitido o uso compartilhado, desde que não comprometa a qualidade, a rastreabilidade e a segurança das refeições fornecidas.

3.2.3 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução e fornecimento das refeições em perfeitas condições de uso.

3.2.4 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários ao cumprimento do presente objeto.

3.2.5 Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água, mantendo registros das trocas.

3.2.6 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo gestor do Contrato, devido ao mau estado de conservação.

3.2.7 Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios que forem inutilizados por quebra ou extravio.

3.2.8 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.

3.2.9 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante.

3.2.10 Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e da unidade de saúde.

3.2.11 Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

3.3 SOBRE A EQUIPE DE TRABALHO

3.3.1 Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de cumprimento do presente objeto, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

3.3.2 Manter quadro de pessoal em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.3.3 Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

3.3.4 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos no cumprimento do contrato, junto ao Conselho Regional.

3.3.5 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante.

3.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções.

3.3.7 Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas.

3.3.8 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

3.3.9 Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem ao cumprimento do objeto.

3.4 SOBRE OS CARDÁPIOS

3.4.1 Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA, em conformidade com a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, respectivas porções e frequência de utilização constantes no Anexo I – Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios, devendo ainda respeitar os critérios de sazonalidade, as leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) e ser compatíveis com as estações climáticas, contemplando cardápios diferenciados que considerem os hábitos alimentares, características dos comensais, preceitos religiosos, tabus e aspectos socioculturais.

3.4.2 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, com periodicidade mínima de 30 (trinta) dias e atualização trimestral, sendo apresentados completos à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para fins de avaliação e aprovação, a qual deverá ocorrer no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, promover ajustes antes da aprovação, desde que mantidos os padrões contratuais.

3.4.3 Durante a execução do fornecimento das refeições prontas, a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e as temperaturas das refeições servidas, de modo a possibilitar eventuais adequações visando ao atendimento adequado dos comensais.

3.4.4 A CONTRATANTE poderá solicitar alterações no cardápio aprovado, mediante justificativa, desde que a solicitação seja realizada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas em relação ao preparo, ao passo que a CONTRATADA somente poderá propor alterações em cardápio já aprovado mediante justificativa formal, submetida à prévia análise e aprovação da CONTRATANTE, observando-se o mesmo prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvadas as alterações relacionadas a itens hortifrutigranjeiros, as quais poderão ser tratadas de forma excepcional, em razão de sua natureza e disponibilidade.

3.5 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS UTILIZADOS

3.5.1 Gêneros alimentícios, materiais de consumo e produtos de limpeza deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. Todos os produtos apenas serão utilizados após aprovação do Contratante.

3.5.2 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E ou Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole

Espetos, iscas grelhadas, strogonoff	Alcatra, contrafilé, patinho
Assados, bifos de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

3.5.3 Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de piratinga ou pescada com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

3.5.4 Os embutidos usados deverão ser de ótima qualidade e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

3.5.5 Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

3.5.6 Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

3.5.7 O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade.

3.5.8 O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

3.5.9 O feijão deverá ser das variedades: cariquinho, sempre verde, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

3.6 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

3.6.1 Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 2°C com tolerância até 4°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3.7 DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

3.7.1 No ato do recebimento deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

3.7.2 Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Hortifrutigranjeiros congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4°C e 7°C
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente

3.8 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

3.8.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Produtos industrializados	Temperatura conforme registrada na embalagem
---------------------------	--

3.9 DO LEITE E DERIVADOS:

3.9.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

3.9.2 O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

3.9.3 As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

3.10 DOS PRODUTOS ESTOCÁVEIS

3.10.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.10.2 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.11 DOS DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

3.11.1 Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.11.2 Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

3.12 SOBRE A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO E O CONTROLE DE ESTOQUE

3.12.1 A contratada A CONTRATADA será integralmente responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, mercadorias, materiais descartáveis, produtos de limpeza, conservação e higiene, bem como por todas as despesas com pessoal, taxas, tributos, encargos e demais custos necessários à plena execução dos serviços, devendo assegurar que todos os insumos utilizados sejam de primeira qualidade, estejam em perfeito estado de conservação e livres de qualquer forma de contaminação.

3.12.2 Caberá à CONTRATADA executar o controle técnico e sanitário dos gêneros alimentícios e demais produtos desde a aquisição até a distribuição das refeições, abrangendo, entre outras etapas, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção e a distribuição, observadas rigorosamente as exigências da legislação sanitária vigente e as boas práticas de manipulação de alimentos.

3.12.3 No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e demais insumos, a CONTRATADA deverá proceder à verificação da integridade, higiene e adequação das embalagens, assegurando que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, bem como realizar avaliação sensorial dos produtos, conforme critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, verificando ainda as características específicas de cada produto e o controle de temperatura, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária.

3.12.4 Deverá ser observada a correta identificação dos produtos, por meio de rótulos que contenham, no mínimo, nome e composição do produto, lote, número de registro no órgão oficial competente, CNPJ e endereço do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), datas de fabricação e validade, além dos demais registros exigidos pelos órgãos de fiscalização.

3.12.5 A CONTRATADA deverá manter estoques de matéria-prima em níveis seguros, compatíveis com as quantidades per capita estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle rigoroso dos prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar alimentos fora do prazo de validade ou que apresentem alterações de características, ainda que dentro do período indicado pelo fabricante.

3.12.6 Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada, de modo a evitar deterioração, perda de valor nutritivo, alteração das características organolépticas e riscos de contaminação de qualquer natureza, devendo os alimentos, materiais descartáveis, produtos de limpeza, químicos e demais categorias de materiais de consumo ser estocados de forma segregada, conforme determina a legislação vigente.

3.12.7 Deverão ser mantidos, igualmente, estoques seguros de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, de modo a evitar descontinuidade dos serviços, bem como controle de qualidade específico para esses materiais.

3.12.8 Sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá apresentar listagem de fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, para fins de análise técnica e sensorial.

3.12.9 Por fim, a CONTRATADA deverá assegurar que o preparo e a distribuição das refeições ocorram com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os dias úteis, finais de semana e feriados, garantindo a continuidade e a regularidade do serviço.

3.13 DOS HORÁRIOS DE DISPONIBILIDADE DAS REFEIÇÕES

3.13.1 As refeições prontas e o desjejum deverão estar integralmente disponibilizados nos locais previamente indicados e nas quantidades estabelecidas, dentro dos horários abaixo especificados, os quais correspondem ao período destinado ao consumo pelos servidores.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	06:00 às 07:00h
ALMOÇO	11:00 às 12:00h
JANTAR	18:00 às 19:00h

3.13.2 Para o fiel cumprimento do disposto no item anterior, a contratada deverá planejar, organizar e executar a logística de preparo e entrega com a devida antecedência, de modo que, no início de cada faixa horária, as refeições já se encontrem acondicionadas, distribuídas e aptas ao consumo, assegurando tempo hábil para que os servidores realizem suas refeições de forma adequada, segura e sem prejuízo às atividades laborais.

3.14 DO EQUIPAMENTO EM REGIME DE COMODATO

3.14.1 Considerando que as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e transportadas prontas até os pontos de distribuição, faz-se necessária a utilização de equipamento que assegure a manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos até o momento do consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

3.14.2 Verifica-se que a sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência, local onde as refeições deverão ser fornecidas para a maioria dos funcionários, não dispõe de balcão térmico próprio, sendo economicamente mais vantajosa a exigência de disponibilização desse equipamento pela futura contratada, em regime de comodato, como meio indispensável à adequada execução do fornecimento de alimentação preparada.

3.14.3 Por este motivo, durante a execução do fornecimento, a contratada deverá disponibilizar, em regime de comodato, balcão térmico adequado à distribuição das refeições, sem ônus adicional para a Administração.

3.14.4 O equipamento deverá manter as refeições nas temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente, sendo de responsabilidade da contratada a instalação, manutenção preventiva e corretiva, bem como a substituição imediata em caso de falha ou inadequação.

3.14.5 O fornecimento do balcão térmico constitui meio necessário à adequada execução do objeto, não caracterizando objeto autônomo da contratação.

3.14.6 O balcão térmico é meio indispensável para:

- a) Manter a temperatura dos alimentos pois as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e haverá intervalo entre preparo, transporte e distribuição, sendo obrigatória a manutenção das temperaturas seguras até o consumo;
- b) Preservar qualidade e segurança dos alimentos;
- c) Atender às normas sanitárias;
- d) Evitar risco à saúde dos usuários;
- e) A Administração não dispõe de estrutura própria para essa finalidade;
- f) O comodato é mais vantajoso economicamente do que a aquisição direta.

3.14.7 A disponibilização do balcão térmico em comodato será exigida por ocasião da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços;

3.15 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

3.15.1 Constituem critérios e práticas de sustentabilidade, para contratada, no âmbito da execução dos serviços:

3.15.2 Adotar embalagens que reduzam a geração de resíduos sólidos, priorizando materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;

3.15.3 Implementar procedimentos internos voltados à racionalização do consumo de água e energia nas unidades de preparo das refeições;

3.15.4 Realizar o transporte das refeições de forma a minimizar impactos ambientais, mediante organização eficiente das rotas e manutenção adequada dos veículos utilizados;

3.15.5 Assegurar a correta gestão dos resíduos gerados, incluindo resíduos alimentares e de embalagens, observando a legislação ambiental vigente;

3.15.6 Orientar seus colaboradores quanto às boas práticas ambientais relacionadas à execução do contrato.

3.16 INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS (ART. 13, INCISO I, DO DECRETO MUNICIPAL Nº 60.155, DE 2024):

3.16.1.1 Na presente contratação não serão indicadas marcas.

3.17 DA EXIGÊNCIA DE AMOSTRAS:

3.17.1.1 Não serão exigidas amostras.

3.18 DA EXIGÊNCIA DE CARTA DE SOLIDARIEDADE

3.18.1.1 Não será exigida carta de solidariedade.

3.19 CONSÓRCIO

3.19.1.1 É admitida a participação de consórcios.

3.20 SUBCONTRAÇÃO

3.20.1.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.20.1.2 No que se refere a possibilidade de subcontratação, considerando que, no caso específico de serviços comuns — ou seja, serviços que não envolvem grandes complexidades técnicas ou operacionais — o mercado está plenamente capacitado a prestá-los de maneira competitiva. Esses serviços podem ser facilmente executados, sem que isso gere qualquer limitação à competição entre as empresas do ramo. Na prática, isso significa que a contratação do serviço pode ser realizada com um número significativo de fornecedores, o que mantém a concorrência saudável e transparente, como exige a legislação sobre licitações.

3.21 GARANTIA DA EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.21.1 Haverá exigência da garantia da contratação prevista no artigo 39 do Decreto Municipal nº 60.155/2024 e os arts. 96 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual.

3.21.2 Caberá à contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

3.21.2.1 Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

3.21.2.2 Seguro-garantia;

3.21.2.3 Fiança bancária; ou

3.21.2.4 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

3.21.3 A garantia prestada deverá, obrigatoriamente, ter validade igual ou superior a 90 (noventa) dias após a vigência do contrato.

3.21.4 As garantias previstas nos subitens **3.21.2.1** e **3.21.1.3**, deverão ser prestadas no prazo de 5 (cinco) dias, prorrogável por igual período, contados da assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

3.21.5 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

3.21.6 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

3.21.7 Caso a contratada opte, a garantia prevista no subitem **3.21.2.2** deverá ser prestada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de homologação da licitação e anterior à data de assinatura do contrato.

3.21.8 Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

3.21.10 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto.

3.21.11 Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a contratada ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

3.21.12 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

3.21.12.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

3.21.12.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

3.21.13 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item **3.21.16**, observada a legislação que rege a matéria.

3.21.14 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica no Banco do Brasil, com correção monetária.

3.21.15 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

3.21.16 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

3.21.17 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

- 3.21.18** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 3.21.19** O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 3.21.20** O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).
- 3.21.21** Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.
- 3.21.22** Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 3.21.23** A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.
- 3.21.24** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.
- 3.21.25** O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Termo de Referência.
- 3.21.26** Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.
- 3.21.27** A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

3.22 DO TRATAMENTO PREFERENCIAL PARA ME E EPP

- 3.22.1** Não fará reserva de cota de até 25% (vinte e cinco por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.
- 3.22.2** A não aplicação do tratamento preferencial previsto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, mostra-se juridicamente admissível no presente caso, tendo em vista que o objeto da contratação possui natureza indivisível, sendo licitado em lote único, circunstância que inviabiliza o fracionamento em cotas reservadas para microempresas e empresas de pequeno porte.
- 3.22.3** Nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, a reserva de cota de até 25% destina-se exclusivamente às aquisições de bens de natureza divisível. Contudo, no caso em análise, o parcelamento do objeto comprometeria a padronização, a compatibilidade técnica, a gestão contratual e a execução integrada da contratação, razão pela qual foi adotado o critério de julgamento por lote único, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.
- 3.22.4** Além disso, a aplicação do tratamento diferenciado não se revela vantajosa para a Administração Pública, podendo ocasionar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto contratado, hipótese expressamente excepcionada pelo art. 49, inciso III, da Lei Complementar nº 123/2006, o qual dispõe que:
- “Art. 49. Não se aplica o disposto nos arts. 47 e 48 desta Lei Complementar quando:
- (...)
- III – o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.”
- 3.22.5** Dessa forma, considerando a inviabilidade técnica e operacional do parcelamento do objeto, bem como o risco de prejuízo à execução contratual e à obtenção da proposta mais vantajosa, justifica-se a não adoção da cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, permanecendo o certame estruturado em lote único, em conformidade com a legislação vigente e com o interesse público.

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 4.1.1** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Termo de Referência, Edital e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 4.1.1.1** Reparar, corrigir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os materiais nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 4.1.1.2** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 4.1.1.3** Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- 4.1.1.4** Obriga-se a manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção;
- 4.1.1.5** A CONTRATADA se responsabiliza por todas as dívidas porventura advindas da presente compra junto ao comércio ou indústria,

ficando o CONTRATANTE isento de quaisquer responsabilidades perante os mesmos;

4.1.1.6 Os custos com substituição de produtos apresentados em desacordo com as especificações técnicas, correrão por conta da Contratada;

4.1.1.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal que se verifique na execução do objeto contratual;

4.1.1.8 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do objeto;

4.1.1.9 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

4.1.1.10 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

4.1.1.11 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.1.12 A contratada deverá fornecer placas de tombamento para os bens que serão tombados, permitindo seu controle e monitoramento.

4.1.1.13 A CONTRATADA se obriga a disponibilizar, por sua conta e risco, toda a estrutura física e operacional necessária à execução integral dos serviços objeto deste contrato, compreendendo, obrigatoriamente, a disponibilização, implementação, manutenção e funcionamento de instalações físicas (galpão logístico e escritório administrativo de apoio) destinadas à prestação dos serviços de gestão de almoxarifado, conforme as condições previstas no Termo de Referência.

4.1.1.14 O imóvel disponibilizado deverá possuir dimensões, localização, condições estruturais e infraestrutura compatíveis com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo o adequado recebimento, armazenamento, conservação, controle e distribuição dos medicamentos, insumos de saúde, alimentos, equipamentos médicos e não médicos, material de expediente, mobiliário em geral e demais bens da Contratante.

4.1.1.15 Serão de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA todas as despesas decorrentes da disponibilização, uso e manutenção do imóvel, incluindo, mas não se limitando a:

- a) aluguel, aquisição ou qualquer forma de posse legítima do imóvel;
- b) pagamento de tributos, taxas e contribuições, inclusive IPTU e demais encargos legais incidentes sobre o imóvel;
- c) contratação e manutenção de seguros obrigatórios e recomendáveis (patrimonial, contra incêndio, roubo, responsabilidade civil, entre outros;
- d) obtenção e manutenção de alvarás, licenças e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o funcionamento do imóvel e da atividade;
- e) despesas com manutenção predial preventiva e corretiva;
- f) fornecimento e custeio de todas as utilidades necessárias, como energia elétrica, água, internet, telefonia, limpeza, coleta de resíduos, entre outros

4.1.1.16 As instalações deverão atender às exigências técnicas e legais aplicáveis, devendo dispor de:

- a) ambientes climatizados e segregados conforme a natureza dos itens armazenados;
- b) sistemas de controle de pragas e umidade;
- c) acessibilidade para pessoas com deficiência;
- d) sistemas de segurança, incluindo extintores, iluminação de emergência, câmeras, alarmes e controle de acesso.

4.1.1.17 A CONTRATADA também deverá:

- a) implementar, operar e manter software de gestão de almoxarifado conforme especificações do Termo de Referência.
- b) garantir infraestrutura de tecnologia da informação no imóvel para o perfeito funcionamento do sistema
- c) disponibilizar estrutura de transporte para coleta e entrega dos itens nas unidades da Secretaria Municipal de Saúde
- d) alocar corpo técnico capacitado para as atividades de dispensação, conferência, recebimento, controle e alimentação do sistema informatizado.

4.1.1.18 A CONTRATADA obriga-se a comprovar, mediante apresentação de certidão expedida pelo Ministério do Trabalho, o cumprimento da reserva legal de cargos destinada a Pessoas com Deficiência (PCD) e reabilitados da Previdência Social, nos termos do art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e da Lei nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência), durante toda a vigência do contrato

4.1.1.19 A CONTRATADA compromete-se a comprovar, mediante apresentação de certidão emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, a regular contratação de aprendizes, em conformidade com o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), regulamentado pelo Decreto nº 9.579/2018, e com a Lei nº 10.097/2000.

4.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.2.1 São obrigações do Contratante além das constantes todas as obrigações deste termo de referência, edital e seus anexos;

4.2.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada;

4.2.3 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

4.2.4 Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

4.2.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pela contratada;

4.2.6 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

4.2.7 Efetuar o pagamento ao contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos

no presente Contrato;

4.2.8 Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e neste Termo de Referência;

4.2.9 Não praticar atos de ingerência na administração da contratada, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):

4.2.9.1 indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

4.2.9.2 fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela contratada;

4.2.9.3 estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da contratada;

4.2.9.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

4.2.9.5 demandar a funcionário da contratada a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

4.2.9.6 prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da contratada.

4.2.9.7 Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;

4.2.9.8 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

4.2.10 A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

4.2.11 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

4.2.12 Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.2.13 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4.3 OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

4.3.1 As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa;

4.3.2 Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

4.3.3 É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

4.3.4 A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

4.3.5 Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

4.3.6 É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

4.3.7 O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

4.3.8 O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

4.3.9 O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

4.3.10 Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

4.3.10.1 Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

4.3.11 O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

4.3.12 Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

4.4 INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

4.4.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante que:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- e) fraudar a licitação.
- f) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

4.4.2 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- g) der causa à inexecução parcial do contrato;

- h) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- i) der causa à inexecução total do contrato;
- j) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- k) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- l) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- m) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- n) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

I. Advertência

II. Multa:

- a. moratória de **1% (um por cento)**, por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias;
- b. moratória de **1% (um por cento)**, por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo **5% (cinco por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.
 - b.1. O atraso superior a **30 dias** autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021
- c. compensatória de **5% (cinco por cento)**, sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

III. Impedimento de licitar e contratar

IV. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

4.4.4 A aplicação das sanções previstas no 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).

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

4.4.6 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).

4.4.7 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).

4.4.8 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo 5 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

4.4.9 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.

4.4.10 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.

4.4.11 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 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

4.4.12 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).

4.4.13 O Contratante, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá 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).

4.4.14 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.

4.4.15 Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

5 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.1 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 da regulação municipal, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2 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.

5.3 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.

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

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

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

5.7 FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

5.7.1 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.

5.7.2 A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do **Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice II, III e IV** deste Termo de Referência para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

5.7.3 Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

5.7.4 O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

5.7.5 O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

5.7.6 A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

5.7.7 Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

5.7.8 É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

5.7.9 O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

5.7.10 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021.

5.7.11 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

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

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

5.7.16 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.

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

5.7.18 O setor responsável comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

5.8 FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

5.8.1 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.

5.8.2 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;

5.9 GESTOR DO CONTRATO

5.9.1 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

5.9.2 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.

5.9.3 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.

5.9.4 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.

5.9.5 O setor de contratação comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

5.9.6 O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

6.1 LIQUIDAÇÃO:

6.1.1 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação.

6.1.2 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; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

6.1.3 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;

6.1.4 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.

6.1.5 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.

6.1.6 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.

6.1.7 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.

6.1.8 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.

6.1.9 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.

6.2 PRAZO DE PAGAMENTO:

6.2.1 O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto nesse instrumento.

6.2.2 No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

$$I = (6/100)$$

$$365$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula.

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso.

6.3 FORMA DE PAGAMENTO

- 6.3.1** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.3.2** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 6.3.3** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 6.3.4** 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.
- 6.3.5** 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.

6.4 DO REAJUSTE

- 6.4.1** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 6.4.2** Após o interregno de um ano, à pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 6.4.3** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 6.4.4** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 6.4.5** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 6.4.6** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 6.4.7** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 6.4.8** O reajuste será realizado por apostilamento.

7 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 7.1.1** Será adotado o critério de **MENOR PREÇO** por lote para julgamento e classificação das propostas, observados os prazos máximos, as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no presente Instrumento.
- 7.1.2** Os materiais a serem adquiridos enquadram-se no conceito de bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, serem licitados por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO**, fazendo uso do procedimento auxiliar **Sistema de Registro de Preços**.
- 7.1.3** Será adotado o modo de disputa **ABERTO/FECHADO**.
- 7.1.4** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 100,00 (cem reais)**.
- 7.1.5 Da apresentação da proposta**
- 7.1.5.1** As licitantes deverão apresentar:
- 7.1.5.1.1** No preço apresentado, deverão ser incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas do pessoal da CONTRATADA, como também transportes de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direto ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pelo Fornecedor.

8 DOS CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

- 8.1** Os documentos apresentados referentes a comprovação da inscrição do ato constitutivo da pessoa jurídica deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.2 QUALIFICAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**
- 8.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.2.2** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.2.3** Certidão conjunta expedida pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.2.4** Certidão negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado (Débitos Fiscais e Dívida Ativa).
- 8.2.5** Certidão negativa expedida pela Prefeitura Municipal, (Débitos Fiscais e Dívida Ativa).
- 8.2.6** CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, dentro do seu prazo de validade.
- 8.2.7** CNDT – Certidão de Negativa de Débito Trabalhista.
- 8.2.8** Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezois anos.
- 8.2.9** Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

8.3.1 **Certidão negativa de feitos sobre falência**, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial em caso de pessoas físicas, emitida até 60 (sessenta) dias antes da data da sessão pública ou que esteja dentro do prazo de validade constante da própria certidão;

8.3.2 Caso admitida participação de Pessoas Físicas ou Sociedade Simples, deverá ser apresentada Certidão Negativa de Insolvência Civil, expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, desde que admitida a sua participação na licitação.

8.3.3 **Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais** apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

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

8.3.5 As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso, devidamente registrado na forma da lei.

8.3.6 As sociedades empresárias enquadradas nas regras da Instrução Normativa RFB nº 2003, de 18 de janeiro de 2021, que dispões sobre a Escrituração Contábil Digital – ECD, para fins fiscais e previdenciários poderão apresentar o balanço patrimonial e os termos de abertura e encerramento do livro diário, em versão digital, obedecidas as normas do parágrafo único do art. 2º da citada instrução quanto a assinatura digital nos referidos documentos, quanto a Certificação de Segurança emitida por entidade credenciada pela infraestrutura de Chaves Públicas – Brasileiras – ICP – Brasil.

8.3.7 Declaração, assinada por Profissional área Contábil devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, que ateste o atendimento pelo licitante dos índices econômicos nos termos do §1º, art. 69 da Lei 14.133/2021, aplicando fórmulas da seguinte forma:

a) **Índice de Liquidez Geral ($\geq 1,00$):**

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

b) **Índice de Liquidez Corrente ($\geq 1,00$):**

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

c) **Índice de Solvência Geral ($\geq 1,00$):**

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

8.3.8 Da análise dos documentos apresentados serão calculados os índices Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), que deverão apresentar resultado igual ou superior a 1 (um).

8.3.9 As empresas que apresentarem resultado do quociente de capacidade econômico-financeira menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, patrimônio líquido no valor mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos seus itens ofertados, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

8.3.10 O Microempreendedor Individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123 de 2006 estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício;

8.3.11 Para a presente licitação, verificou-se que os três índices econômicos, acima relacionados, estabelecidos em patamares aceitáveis, são os mais apropriados para avaliar a capacidade do licitante de executar o contrato, de acordo com o disposto no caput do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021, e na Súmula nº 289 do Tribunal de Contas da União (TCU), sem representar risco algum ao caráter competitivo do certame, sendo os mais usualmente adotados, visto que se complementam. Assim, será exigido dos participantes os Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação do balanço patrimonial.

8.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1 Para fins de habilitação técnica, serão exigidos os seguintes documentos:

8.4.1.1 **Comprovação de aptidão para a execução dos serviços similares**, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou

superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da licitante, compatíveis em características, quantidades e prazos previstos neste Instrumento, em que houver fornecido ou que estejam fornecendo, satisfatoriamente, o objeto solicitado neste Termo de Referência.

8.4.1.2 O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado(s) em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

8.4.1.4 **Licença Sanitária (Alvará Sanitário) estadual ou municipal**, emitida pelo serviço de Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de fornecimento de refeições prontas, relativa ao estabelecimento (cozinha industrial/unidade de preparo) onde serão manipulados, preparados e acondicionados os alimentos a serem fornecidos;

8.4.1.5 Em caso de apresentação de licença sanitária com prazo de validade expirado, poderá ser aceita, para fins de habilitação, a combinação de: cópia legível da licença sanitária vencida e protocolo de pedido de revalidação junto à autoridade sanitária competente, desde que o requerimento tenha sido formulado dentro do prazo regulamentar para revalidação da licença, conforme normas sanitárias aplicáveis.

8.4.1.6 Certidão de Cadastro e Regularidade da pessoa jurídica, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o local de execução do serviço, em situação cadastral regular e sem pendências, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas;

8.4.1.7 Comprovação de habilitação legal do responsável técnico pela empresa, através de Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

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

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

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

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

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

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

8.4.1.8.6 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

d) ata de fundação;

e) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

f) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

g) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

h) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e

i) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

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

8.4.1.9 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.

8.4.1.9.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o termo de referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 20% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

8 ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O custo estimado total da contratação é de **R\$1.300.040,64 (Um milhão, trezentos mil, quarenta reais e sessenta e quatro centavos)**, conforme custos unitários apostos no Apêndice I.

10 DOS APÊNDICES

10.1 Integra este termo de referência:

APÊNDICE I – Planilha Descritiva e Orçamentária;

APÊNDICE II - Índice de Medição de Resultado – IMR

APÊNDICE III - Checklist de Recebimento de Refeições

APÊNDICE IV - Consolidação Mensal de Não Conformidades

ELABORADOR:

João Henrique Polary Ramos

Técnico

CIENTE:

Diego de Jesus Abreu Mota
Coordenador de Compras e Registro

APÊNDICE I

PLANILHA DESCRITIVA E ORÇAMENTÁRIA

PLANILHA DE CUSTOS										
ITEM	DESTINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	CATSER	QUANT.	BANCO DE PREÇOS 01	BANCO DE PREÇOS 02	BANCO DE PREÇOS 03	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO (MÉDIA)	VALOR TOTAL ESTIMADO
LOTE ÚNICO										
1	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU	Desjejum	Und.	3697	26.880	7,63	R\$ 6,60	R\$ 7,00	R\$ 7,08	R\$ 190.310,40
		Almoço	Und.	3697	33.024	14,47	R\$ 15,89	R\$ 15,72	R\$ 15,36	R\$ 507.248,64
		Jantar	Und.	3697	26.880	15,6	R\$ 15,80	R\$ 15,30	R\$ 15,57	R\$ 418.521,60

2	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias - CIA	Desjejum	Und.	3697	4.704	7,63	R\$ 6,60	R\$ 7,00	R\$ 7,08	R\$ 33.304,32
		Almoço	Und.	3697	5.040	14,47	R\$ 15,89	R\$ 15,72	R\$ 15,36	R\$ 77.414,40
		Jantar	Und.	3697	4.704	15,6	R\$ 15,80	R\$ 15,30	R\$ 15,57	R\$ 73.241,28
VALOR TOTAL										R\$ 1.300.040,64
JOÃO HENRIQUE POLARY RAMOS										
CONSULTOR DE COMPRAS / SUMAPA										

APÊNDICE II

ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA SUPRIR OS SERVIDORES VINCULADOS AO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS

1. Definição

- 1 . A fiscalização técnica do contrato deverá avaliar continuamente a execução do objeto e utilizar o **Instrumento de Medição de Resultado – IMR**, procedendo ao redimensionamento do pagamento com base nos indicadores estabelecidos sempre que a contratada:
 - a) não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - b) deixar de utilizar insumos, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior às demandadas.
- 2 . Este instrumento apresenta os critérios de avaliação da qualidade do serviço de alimentação preparada, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e faixas de ajuste do pagamento por eventual não atendimento das metas.
- 3 . A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos de avaliação e de todas as sanções previstas na Lei 14.133/2021, no edital e no contrato.
4. O IMR é parte indissociável do contrato, decorrente do Termo de Referência e do Estudo Técnico Preliminar.

2. Indicadores, metas e mecanismos de cálculo

Os serviços prestados serão avaliados, no mínimo, pelos seguintes indicadores específicos para alimentação preparada:

- Indicador 1 – Pontualidade e disponibilidade das refeições
- Indicador 2 – Qualidade higiênico-sanitária e manutenção da cadeia térmica
- Indicador 3 – Conformidade com cardápio, porções e especificações de gêneros
- Indicador 4 – Aceitação das refeições pelos servidores (satisfação)

A pontuação de qualidade será medida de 0 a 10, por meio de acúmulo de pontos de não conformidade, com glosas progressivas conforme Tabela de Faixas de Ajuste (item 2.5).

2.1 Indicador 1 – Pontualidade e disponibilidade das refeições

Descrição

Verifica se desjejum, almoço e jantar estão integralmente disponíveis nos locais e horários definidos no contrato/ETP (06h–07h; 11h–12h; 18h–19h), tanto na sede (balcão térmico) quanto nas bases e pontos de apoio (marmitex).

Finalidade

Garantir que o fornecimento seja contínuo e ininterrupto, sem atraso ou falta de refeições aptas ao consumo.

Meta a cumprir

- 100% das refeições disponibilizadas dentro dos horários estabelecidos, em condições de consumo.

Instrumento de medição

- Registros do fiscal do contrato (checklist diário por turno e local), relatórios de ocorrência e comunicações formais das unidades.

Forma de acompanhamento

- Vistorias e registros diários; consolidação mensal pelo fiscal/gestor.

Periodicidade

- Diária (lançamento), com apuração mensal.

Mecanismo de cálculo

1. Apuração de não conformidades mensais (ocorrências):
 - o Omissão de entrega no horário (atraso superior a 15 minutos).
 - o Falta de refeições previstas para o turno/local.
 - o Entrega de refeições impróprias para consumo (descartadas por ordem do fiscal).
2. Para cada ocorrência, atribuir pontuação conforme Tabela 1.
3. Somar os pontos do mês (P1).

Tabela 1 – Pontuação por ocorrência (Indicador 1)

Ocorrência	Aferição / registro pelo fiscal	Pontos
Atraso entre 15 e 30 minutos na disponibilização das refeições	Registro em checklist + comunicação à contratada	0,2
Atraso superior a 30 minutos, com possibilidade de consumo dentro da faixa horária contratual	Registro em checklist + notificação formal	0,5
Falta parcial de refeições no turno/local (até 10% do previsto)	Registro em checklist + justificativa da contratada	0,5
Falta parcial superior a 10% ou falta total das refeições no turno/local	Registro em checklist + notificação formal à contratada	1,0
Cancelamento do fornecimento no dia/turno sem prévia autorização da Administração	Registro em checklist + notificação formal	1,0

Observação

- Cada fato gera uma ocorrência; podem ser registradas diversas ocorrências em um mesmo dia.

2.2 Indicador 2 – Qualidade higiênico-sanitária e cadeia térmica

Descrição

Verifica o cumprimento das normas sanitárias (RDC 216/2004, RDC 275/2002, Código Sanitário do Maranhão, ABNT NBR 15635 etc.) e a manutenção das temperaturas mínimas/máximas exigidas para alimentos quentes e frios, bem como integridade das embalagens e do balcão térmico em comodato.

Finalidade

Assegurar segurança alimentar, evitando contaminações, surtos e deterioração das refeições.

Meta a cumprir

- 100% de conformidade com os requisitos sanitários e de cadeia térmica estabelecidos no TR/contrato.

Instrumento de medição

- Checklists do fiscal, registros de temperatura, laudos microbiológicos, relatórios de Vigilância Sanitária e registros de manutenção do balcão térmico.

Forma de acompanhamento

- Vistorias periódicas, conferência de relatórios e laudos, reuniões com a contratada.

Periodicidade

- Diária (temperatura e condições visíveis) e mensal (análises microbiológicas/apuração).

Mecanismo de cálculo

- Registrar não conformidades, tais como:
 - Temperaturas fora de faixa (quente < 60 °C; frio > 5 °C).
 - Ausência de amostras testigo ou não envio a laboratório.
 - Falhas de higienização, instalações ou manipulação.
 - Não funcionamento ou falhas reiteradas do balcão térmico em comodato.
- Atribuir pontuação por ocorrência conforme Tabela 2.
- Somar pontos do mês (P2).

Tabela 2 – Pontuação por ocorrência (Indicador 2)

Ocorrência	Aferição / registro pelo fiscal	Pontos
Temperatura fora da faixa, com correção imediata e sem perda de alimento	Medição registrada + correção imediata pelo fornecedor	0,2
Temperatura inadequada com descarte de preparações por determinação do fiscal	Medição registrada + ordem de descarte + notificação	0,5
Falhas de higienização de utensílios/instalações, sem risco imediato (registradas em checklist)	Checklists + fotos/relato	0,2
Reincidência de falhas de higienização ou cadeia térmica em período de 30 dias	Registros repetidos + notificação formal	0,5
Não coleta/envio de amostras microbiológicas conforme periodicidade contratual	Verificação documental pelo fiscal	0,5
Laudo microbiológico com inconformidade que exija descarte de refeições e medidas corretivas	Laudo + registro de descarte + notificação	1,0
Falha do balcão térmico (comodato) não corrigida/substituída em até 48 horas, comprometendo o serviço	Registro de ocorrência + notificação formal	1,0

2.3 Indicador 3 – Conformidade com cardápio, porções e especificações

Descrição

Avalia o atendimento ao Anexo I do ETP (elementos, porcionamentos e frequência dos cardápios) e às especificações de gêneros (tipos de carnes, hortifrutigranjeiros, leite, ovos, produtos estocáveis etc.).

Finalidade

Garantir que as refeições atendam aos padrões mínimos de quantidade, qualidade nutricional, variedade e especificações técnicas.

Meta a cumprir

- 100% de refeições em conformidade com: per capita, frequência semanal/mensal de itens, tipos de carnes, guarnições, sobremesas e frutas, conforme Anexo I.

Instrumento de medição

- Checklists do fiscal, fichas técnicas de preparação, registros de pesagem, verificação de cardápios, amostragem in loco.

Forma de acompanhamento

- Verificação diária amostral das porções e cardápio; conferência mensal de aderência ao plano de cardápios.

Periodicidade

- Diária (verificação em amostra), com apuração mensal.

Mecanismo de cálculo

1. Registrar não conformidades, tais como:
 - o Porções abaixo das gramaturas mínimas.
 - o Troca de preparações sem autorização prévia.
 - o Não observância das frequências mínimas (carne, peixe, frutas, sobremesas).
2. Atribuir pontos por ocorrência conforme Tabela 3.
3. Somar pontos do mês (P3).

Tabela 3 – Pontuação por ocorrência (Indicador 3)

Ocorrência	Aferição / registro pelo fiscal	Pontos
Porção até 10% inferior ao per capita mínimo em amostra pontual, sem reincidência	Pesagem registrada + termo de ciência à contratada	0,2
Porção inferior superior a 10% ao per capita mínimo ou reincidência de porção insuficiente	Pesagem registrada + notificação formal	0,5
Substituição de item do cardápio sem autorização da contratante (salvo casos de safra hortifrutis)	Verificação do cardápio x servido + notificação	0,5
Descumprimento da frequência mínima de carne, aves, peixe ou frutas no ciclo mensal	Consolidação de cardápios + relatório do fiscal	1,0

2.4 Indicador 4 – Aceitação das refeições pelos servidores

Descrição

Mensura a aceitação das refeições (sabor, aparência, variedade, temperatura à mesa) pelos servidores do SAMU/CIA.

Finalidade

Aferir a percepção dos usuários, permitindo ajustes de cardápio e melhoria contínua.

Meta a cumprir

- Índice de satisfação mensal $\geq 8,0$ (oito) em escala de 0 a 10.

Instrumento de medição

- Pesquisas de satisfação mensais (formulário simples ou meio eletrônico), com amostragem mínima definida em plano de execução contratual.

Forma de acompanhamento

- Consolidação mensal pelo fiscal, com reunião de feedback com a contratada quando o índice for inferior à meta.

Periodicidade

- Mensal.

Mecanismo de cálculo

1. Calcular a média aritmética das notas atribuídas pelos usuários às refeições no mês (Is):
2. Com base em , atribuir pontuação conforme Tabela 4.

Tabela 4 – Pontuação por faixa de satisfação (Indicador 4)

Faixa de satisfação mensal (Is)	Pontos (P4)
$Is \geq 8,0$	0
$7,0 \leq Is < 8,0$	0,5
$6,0 \leq Is < 7,0$	1,0
$Is < 6,0$	2,0

2.5 Cálculo do IMR global e glosas

1. Pontuação total de não conformidade no mês:
2. A partir de , aplicam -se as faixas de ajuste no pagamento, aproveitando a matriz do modelo de IMR:

Tabela 5 – Faixas de pontuação x glosa da fatura

Pontuação acumulada no mês (Ptotal)	Glosa sobre o valor da fatura mensal
0 – 2 pontos	Sem glosa, com advertência formal
> 2 até 3 pontos	1% do valor faturado
> 3 até 4 pontos	2% do valor faturado
> 4 até 5 pontos	3% do valor faturado
> 5 até 6 pontos	4% do valor faturado
> 6 até 7 pontos	5% do valor faturado
Acima de 7 pontos	5% + 1% adicional por ponto excedente; faculta -se rescisão unilateral sem ônus à Administração

- 3 . A glosa incidirá sobre o valor bruto da fatura do mês de apuração, sem prejuízo da aplicação de demais sanções e da cobrança por eventuais danos.^[1]

3. Checklist de verificação (modelo)

O checklist mensal do fiscal poderá ser estruturado com base no modelo de “Checklist Serviços Executados” do IMR - modelo, adaptado aos itens de alimentação, tais como:^{[2][1]}

- Pontualidade de entrega por local/turno (adequado / inadequado).
- Temperatura dos alimentos (registro por amostras).
- Condições de higiene e EPI dos manipuladores.
- Conformidade de cardápio e porções.
- Funcionamento do balcão térmico em comodato.
- Registros de amostras e laudos microbiológicos.

O resultado do checklist alimentará os registros de ocorrências que comporão P1, P2 e P3.

APÊNDICE III

CHECKLIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES

Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e Central Interna de Ambulâncias (CIA)

SEMUS – Secretaria Municipal de Saúde de São Luís

IDENTIFICAÇÃO DO RECEBIMENTO

Local:	
Data:	
Turno:	<input type="checkbox"/> Desjejum (06h–07h) <input type="checkbox"/> Almoço (11h–12h) <input type="checkbox"/> Jantar (18h–19h)
Responsável:	

VERIFICAÇÕES DE RECEBIMENTO

Marcar com ✓ se o item está **OK** ou com ✗ se está **NÃO CONFORME**

#	ITEM A VERIFICAR	✓ OK	✗ NÃO CONFORME	PONTOS	OBSERVAÇÕES
1	Entrega dentro do horário (máx. 15 min atraso)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	_____
2	Refeições quentes mantêm calor adequado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	_____
3	Refeições frias estão bem geladas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	_____
4	Embalagens íntegras (sem furos/amassados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	_____
5	Quantidade conforme o previsto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,0	_____

6	Aparência adequada (sem manchas/mofo)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	_____
7	Odor normal (sem cheiro estranho)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,5	_____
8	Balcão térmico funciona adequadamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1,0	_____
9	Presença de salada/verdura (previsto)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	_____
10	Presença de fruta como sobremesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0,2	_____

RESULTADO DO RECEBIMENTO

TOTAL DE NÃO CONFORMIDADES: _____

PONTOS ACUMULADOS: _____

Decisão final:

- ☐ **Recebido com conformidade total** – Refeições aceitas integralmente
- ☐ **Recebido com não conformidades** – Refeições aceitas com ressalva
- ☐ **Recebido com rejeição parcial** – Algumas refeições devolvidas
- ☐ **Recebido com rejeição total** – Todas as refeições devolvidas (comunicar gestor imediatamente)

ASSINATURAS

Recebido por (responsável de serviços gerais):

Nome: _____ Assinatura: _____ Data/Hora: _____

Representante da contratada (se presente):

Nome: _____ Assinatura: _____ Data/Hora: _____

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

Observações gerais de uso:

- ✓ = item conforme (OK)
- ✗ = item não conforme (PROBLEMA)
- Anotar detalhes na coluna Observações (ex: "20 min atrasado", "refeição morna", "falta 3 unidades")
- Guardar cópia para arquivo mensal do fiscal
- Em rejeição total, comunicar ao fiscal/gestor em até 1 hora

Este formulário integra o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) do contrato de fornecimento de refeições preparadas para SAMU/CIA, conforme Lei 14.133/2021.

APÊNDICE IV
CONSOLIDAÇÃO MENSAL DE NÃO CONFORMIDADES

Módulo de Registro Mensal (Gestor/Fiscal do Contrato)

Instruções para preenchimento:

1. Compilar todos os checklists diários do mês
 2. Preencher tabela de consolidação abaixo
 3. Calcular total de pontos por indicador
 4. Aplicar glosa conforme Tabela de Faixas
-

TABELA DE CONSOLIDAÇÃO POR INDICADOR

Indicador 1 – Pontualidade e disponibilidade das refeições

Dia	Ocorrências registradas	Qtd	Pontos unitários	Total (Dia)
01	_____	___	___,	___,
02	_____	___	___,	___,
03	_____	___	___,	___,
...
31	_____	___	___,	___,
TOTAL DO INDICADOR 1 (P1):				___,

Indicador 2 – Qualidade higiênico-sanitária e cadeia térmica

Dia	Ocorrências registradas	Qtd	Pontos unitários	Total (Dia)
01	_____	___	___,	___,
02	_____	___	___,	___,
03	_____	___	___,	___,
...
31	_____	___	___,	___,
TOTAL DO INDICADOR 2 (P2):				___,

Indicador 3 – Conformidade com cardápio, porções e especificações

Dia	Ocorrências registradas	Qtd	Pontos unitários	Total (Dia)
01	_____	___	___,	___,

02	_____	___	___,	___,
03	_____	___	___,	___,
...
31	_____	___	___,	___,
TOTAL DO INDICADOR 3 (P3):				___,

Indicador 4 – Aceitação das refeições pelos servidores

Pesquisa de satisfação mensal:

Semana	Média de notas (0–10)	Categoria
Semana 1	___,	<input type="checkbox"/> $Is \geq 8,0$ <input type="checkbox"/> $7,0-7,9$ <input type="checkbox"/> $6,0-6,9$ <input type="checkbox"/> $< 6,0$
Semana 2	___,	<input type="checkbox"/> $Is \geq 8,0$ <input type="checkbox"/> $7,0-7,9$ <input type="checkbox"/> $6,0-6,9$ <input type="checkbox"/> $< 6,0$
Semana 3	___,	<input type="checkbox"/> $Is \geq 8,0$ <input type="checkbox"/> $7,0-7,9$ <input type="checkbox"/> $6,0-6,9$ <input type="checkbox"/> $< 6,0$
Semana 4	___,	<input type="checkbox"/> $Is \geq 8,0$ <input type="checkbox"/> $7,0-7,9$ <input type="checkbox"/> $6,0-6,9$ <input type="checkbox"/> $< 6,0$
Média geral do mês (Is)	___,	Pontos (P4): _____

Tabela de pontuação por satisfação:

- $Is \geq 8,0 \rightarrow P4 = 0$
- $7,0 \leq Is < 8,0 \rightarrow P4 = 0,5$
- $6,0 \leq Is < 7,0 \rightarrow P4 = 1,0$
- $Is < 6,0 \rightarrow P4 = 2,0$

CÁLCULO FINAL DO IMR

Indicador	Pontuação
P1 (Pontualidade)	___,
P2 (Higiene/Cadeia térmica)	___,
P3 (Conformidade cardápio)	___,
P4 (Satisfação servidores)	___,
PONTUAÇÃO TOTAL (P_total)	___,

DETERMINAÇÃO DA GLOSA

P_total = __,

Conforme Tabela de Faixas de Ajuste (IMR):

Faixa de P_total	Ação
0–2 pontos	<input type="checkbox"/> Sem glosa , apenas advertência formal
> 2 até 3	<input type="checkbox"/> Glosa = 1% do valor faturado = R\$ _____,
> 3 até 4	<input type="checkbox"/> Glosa = 2% do valor faturado = R\$ _____,
> 4 até 5	<input type="checkbox"/> Glosa = 3% do valor faturado = R\$ _____,
> 5 até 6	<input type="checkbox"/> Glosa = 4% do valor faturado = R\$ _____,
> 6 até 7	<input type="checkbox"/> Glosa = 5% do valor faturado = R\$ _____,
> 7 pontos	<input type="checkbox"/> Glosa = 5% + 1% por ponto excedente = R\$ _____,

DECISÃO E AÇÕES

Resultado:

- ☐ **Conforme** – Pagamento integral da fatura
- ☐ **Com restrições** – Aplicar glosa de R\$ _____,
- ☐ **Não conforme crítico** – Considerar rescisão ($P_{total} > 8$)

Ações corretivas recomendadas:

Notificação à contratada:

Será enviada correspondência eletrônica em ____/____/____ informando:

- Pontuação mensal e glosa aplicada
- Ocorrências críticas
- Prazo para implementação de medidas corretivas

APROVAÇÃO

Fiscal do Contrato:

Nome: _____ Assinatura: _____ Data: ____/____/____

Gestor do Contrato:

Nome: _____ Assinatura: _____ Data: ____/____/____

Notas:

- Manter cópia deste consolidado no arquivo do contrato por no mínimo 5 anos
- Encaminhar via e-mail ao gestor/assessoria jurídica conforme rotina interna
- Em caso de glosa, abater do pagamento da fatura do mês seguinte (salvo instruções do órgão)
- Documentação de suporte (checklists diários, fotos, laudos) deve estar disponível para auditoria

Consolidação mensal integrada ao Instrumento de Medição de Resultado (IMR) da contratação de refeições preparadas para SAMU/CIA.



Documento assinado eletronicamente com login e senha por **Diego De Jesus Abreu Mota**, **Coordenador**, em 22/05/2026, às 13:21, conforme Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente com login e senha por **JOÃO HENRIQUE POLARY RAMOS**, **Administrativo**, em 22/05/2026, às 13:23, conforme Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.saoluis.ma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **4013782** e o código CRC **07DD7D94**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 90.036/2026– CPL/PMSL

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa _____ inscrita no CNPJ/MF nº _____ com sede na _____, neste ato representada pelo (a) Srº _____, RG nº _____ e CPF nº _____, e-mail _____, telefone/WhatsApp _____, interessada na _____, conforme condições, quantidade e exigências estabelecidas no Termo de Referência, propõe à _____, de acordo com esta Proposta Comercial, nas seguintes condições:

LOTE ÚNICO							
ITEM	DESTINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	QTD.	CATSER	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU	Desjejum	UND.	26.880	3697	XXXXXX	XXXXXXX
		Almoço	UND.	33.024	3697	XXXXXX	XXXXXXX
		Jantar	UND.	26.880	3697	XXXXXX	XXXXXXX
2	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias - CIA	Desjejum	UND.	4.704	3697	XXXXXX	XXXXXXX
		Almoço	UND.	5.040	3697	XXXXXX	XXXXXXX
		Jantar	UND.	4.704	3697	XXXXXX	XXXXXXX
VALOR TOTAL R\$							

1. VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____);
2. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA: de acordo com o *Termo de Referência*;
3. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: conforme *Termo de Referência*;
4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA DE PREÇOS:
5. DADOS BANCÁRIOS:
 - Banco:
 - Código:
 - Agência:
 - Conta Corrente:
 - CPF/CNPJ:
 - Nome/Razão Social:
6. DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO:
 - Nome completo:
 - Endereço:
 - RG / CPF:
 - Cargo / Função:
 - Telefone/WhatsApp (atualizado):
 - E-mail (atualizado):

_____, ____ de _____ de 2026.
Assinatura: _____
Representante Legal da Empresa



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXXX/20XX
PREGÃO ELETRÔNICO - SRP Nº 90.036/2026- CPL/PMSL

Processo Administrativo SEI nº 15901.001435/2026.

Órgão Gerenciador: Central Permanente de Licitação do Município de São Luís - MA.

Órgão(s) Participante(s): _____

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS - MA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 06.307.102/0001-30, por intermédio da **CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL**, instituição criada e constituída nos termos da Lei nº 4.537, de 16 de novembro de 2005, com sede na Avenida dos Holandeses, Nº 1, Quadra 36, Lote 1 a 14, Shopping do Automóvel Holandeses, loja 97, Calhau, São Luís/MA, CEP.: 65.071-380, neste ato representada pela Presidente, a **Srª. Silvana Carla Costa dos Santos**, inscrita no CPF Nº 488.045.843-00, considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO – SRP Nº 90.036/2026/CPL/PMSL** e a respectiva homologação, **RESOLVE REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa beneficiária indicada e qualificada nesta ATA, de acordo com a classificação por ela alcançada e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no **Edital de Licitação**, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e dos Decretos Municipais nº **60.155/2024**, de 09 de fevereiro de 2024 e **62.276/2026** de 20 de fevereiro de 2026, alterações posteriores e demais normas legais aplicáveis e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem como objeto o registro de preços para para atender as necessidades da, especificados nos itens do **Anexo I - Termo de Referência, do Edital do Pregão Eletrônico - SRP n.º 90.036/2026/CPL/PMSL** que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DO BENEFICIÁRIO, DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O beneficiário, os preços registrados, os quantitativos e as especificações do objeto da licitação referente a proposta de preços da beneficiária desta Ata, estão registrados conforme segue:

EMPRESA BENEFICIÁRIA:	
CNPJ Nº	PORTE:
TELEFONE: .	E-MAIL:



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

ENDEREÇO:	
VALOR TOTAL: R\$	
REPRESENTANTE LEGAL:	
RG Nº:	CPF:

LOTE ÚNICO							
ITEM	DESTINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	APRESENTAÇÃO	QTDA.	CATSER	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU	Desjejum	UND.	26.880	3697	XXXXXX	XXXXXX
		Almoço	UND.	33.024	3697	XXXXXX	XXXXXX
		Jantar	UND.	26.880	3697	XXXXXX	XXXXXX
2	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias - CIA	Desjejum	UND.	4.704	3697	XXXXXX	XXXXXX
		Almoço	UND.	5.040	3697	XXXXXX	XXXXXX
		Jantar	UND.	4.704	3697	XXXXXX	XXXXXX
VALOR TOTAL R\$							

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE (S)

- 3.1. O órgão gerenciador será a Central Permanente de Licitações do Município de São Luís – MA.
- 3.2. A Secretaria Municipal da Saúde – SEMUS, é o único órgão participante do Registro de Preços.

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública municipal que não participaram do procedimento de SRP poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- 4.1.1. Apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- 4.1.2. Demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e
- 4.1.3. Consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

4.2. A autorização do órgão gerenciador apenas será realizada após a aceitação da adesão pelo fornecedor.

4.2.1. O órgão gerenciador poderá rejeitar adesões caso elas possam acarretar prejuízo à execução de seus próprios contratos ou à sua capacidade de gerenciamento.

4.3. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

4.5. O órgão ou a entidade poderá aderir a item da ata de registro de preços da qual seja integrante, na qualidade de não participante, para aqueles itens para os quais não tenha quantitativo registrado, observados os requisitos do **subitem 4.1**.

4.6. Dos limites para as adesões.

4.6.1. As contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o gerenciador e para os participantes.

4.6.2. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.6.3. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o **subitem 4.6.2**, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

4.7. Da vedação a acréscimos de quantitativos

4.7.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços, nos termos do art. 20, do Decreto Municipal 62.276/2026.

5. DA VALIDADE E DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data de sua divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada, por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso, com possibilidade de renovação dos quantitativos registrado, nos termos do art. 28 do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. Caso haja prorrogação da ata de registro de preços, os preços registrados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA para correção dos preços inicialmente assegurados, em cumprimento ao artigo 38, do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

5.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.3.1. O instrumento contratual de que trata o **subitem 5.3** deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.5. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.5.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.5.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.5.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

5.5.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.6. O registro a que se refere o **subitem 5.5.1** tem por objetivo o registro dos licitantes remanescentes para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.7. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.8. A habilitação dos licitantes remanescentes somente será efetuada quando houver necessidade de contratação, nas seguintes hipóteses:

5.8.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no Edital*; e

5.8.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no **item 9**.

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

5.10. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.10.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.11. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital.

5.12. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes da Licitação, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

5.13. 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:

5.13.1. Convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, sem prejuízo à tentativa de negociação para redução de preços, para assinatura da ata nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado.

5.14. 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 contratação pretendida, desde que devidamente justificada.

6. DA ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. DA NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou à planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão gerenciador e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do **subitem 9.1**, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no **subitem 5.7**.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do **subitem 9.4**, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no **subitem 7.2 e no subitem 7.2.1**, o órgão gerenciador atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. DO REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão gerenciador entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão participante para órgão participante; ou

8.2.2. De órgão participante para órgão não participante.

8.3. O órgão gerenciador que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão participante para órgão não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do **subitem 8.3**, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 41, inciso III, do Decreto nº 62.276/2026.

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos **subitens 9.1.1., 9.1.2., 9.1.3. e 9.1.4** será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

9.5. A ARP será cancelada, total ou parcialmente, pelo órgão gerenciador:



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

9.5.1. Pelo decurso do prazo de vigência;

9.5.2. Pelo esgotamento do saldo quantitativo registrado;

9.5.3. Pelo cancelamento de todos os preços registrados;

9.5.4. Por fato superveniente, decorrente de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução de obrigações previstas na ata, devidamente demonstrado; e

9.5.5. Por razões de interesse público, devidamente justificadas.

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

9.5.5.2. O cancelamento do registro de preços por fatos previstos no inc. IV deste artigo poderá ocorrer a pedido do fornecedor, desde que apresentadas as justificativas e provas das alegações.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no Edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos licitantes remanescentes no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no **subitem 9.1**, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS



PREFEITURA DE SÃO LUÍS
CENTRAL PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, *ANEXO I AO EDITAL*.

11.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

São Luís – MA, na data da assinatura eletrônica.

Silvana Carla Costa dos Santos
Presidente da CPL

Beneficiário



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUÍS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS

Estudo Técnico Preliminar - ETP nº 4008417/2026 - SEMUS

São Luís - MA, 22 de maio de 2026

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA SUPRIR OS SERVIDORES VINCULADOS AO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS.

INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Processo SEI nº: 15901.001435/2026

Órgão/Setor Requisitante: Secretaria Municipal de Saúde São Luís - Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU e Central Interna de Ambulância - CIA.

RESPONSÁVEIS PELO PLANEJAMENTO:

Nome: Dominique Regina Silva Oliveira - Matrícula: 6468521 - Diretora Administrativa do SAMU192

Nome: Vinícius Giuliano Gonçalves Mendes – Matrícula: 6469651 - Diretor Técnico do SAMU192

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, criada pela Lei nº 1.648, de 10 de janeiro de 1966, é órgão diretamente subordinado à Prefeitura de São Luís, com a finalidade de promover assistência médico-hospitalar, odontológica, ações de profilaxia, campanhas sanitárias e epidemiológicas de prevenção, bem como instituir o atendimento e o acolhimento humanizado aos usuários da rede municipal de saúde. Para o adequado cumprimento dessas atribuições institucionais, é imprescindível assegurar condições mínimas de funcionamento contínuo e eficiente dos serviços essenciais sob sua responsabilidade.

1.2 Nesse contexto, identifica-se como problema central a necessidade de garantir, de forma contínua e ininterrupta, o fornecimento de refeições adequadas aos servidores que atuam no Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e na Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, serviços que funcionam em regime permanente, com escalas de plantão e atendimento 24 (vinte e quatro) horas por dia. A ausência ou descontinuidade desse fornecimento compromete diretamente as condições de trabalho, a saúde ocupacional dos servidores e, por consequência, a eficiência e a qualidade do atendimento prestado à população.

1.3 As causas do problema decorrem, principalmente, da inexistência de estrutura própria suficiente para a produção e o fornecimento de refeições em escala compatível com a demanda desses serviços, bem como da incapacidade ou do elevado dispêndio financeiro para aquisição, em tempo hábil, de maquinários, insumos e instalações adequadas. Soma-se a isso a ausência de servidores do quadro municipal com atribuições específicas para executar, de forma contínua e regular, as atividades necessárias ao preparo e à distribuição das refeições, em conformidade com as exigências da legislação sanitária vigente.

1.4 As consequências da não contratação incluem riscos à saúde e ao bem-estar dos servidores, redução da capacidade

física e do desempenho laboral, aumento da suscetibilidade a doenças, maior incidência de faltas, atrasos e rotatividade de pessoal, além de potenciais prejuízos à continuidade e à qualidade dos serviços de urgência e emergência. Tais impactos afetam diretamente o interesse público, uma vez que podem comprometer a resposta rápida e eficaz às demandas da população usuária do SUS no âmbito municipal.

1.5 Ressalta-se, ainda, que o investimento em alimentação saudável e nutricionalmente adequada constitui responsabilidade institucional, na medida em que contribui para a prevenção de doenças, a melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores, o aumento da produtividade e a redução de riscos de acidentes de trabalho. Garantir refeições balanceadas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e adequadas às necessidades nutricionais dos servidores é medida essencial para a manutenção da saúde ocupacional e para o pleno funcionamento dos serviços estratégicos da SEMUS.

1.6 Diante desse cenário, a solução identificada consiste na contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de alimentação de refeições preparadas, por meio de sistema descentralizado (alimentação transportada), em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária e demais legislações aplicáveis. Essa contratação permitirá assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação aos servidores do SAMU e da CIA/SEMUS, garantindo o balanceamento nutricional das refeições e condições higiênico- sanitárias apropriadas, de modo a viabilizar a continuidade das crescentes demandas desses serviços essenciais.

1.7 O serviço deverá atender, de forma específica, aos seguintes locais vinculados à Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS:

1.7.1 Sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU 192 e CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS: Av. João Pessoa, nº 402 – Sítio

Leal/Filipinho, CEP 65.042-815;

1.7.2 Base Descentralizada AMAR – Vicente Fialho: Unidade de Saúde da Família AMAR, Rua Deputado Luís Rocha, s/n – Vicente Fialho, CEP 65.070-290;

1.7.3 Base Descentralizada Cidade Olímpica: Unidade de Saúde da Família Maria Ayrecila da Silva (Cidade Olímpica II), Rua 16, Qd 82, Bloco C – Cidade Olímpica II, CEP 65.110-000;

1.7.4 Base Descentralizada Zona Rural: Unidade de Urgência e Emergência 24h da Zona Rural, BR-135, Km 07 – Distrito Industrial, CEP 65.095-602 (atrás do Terminal de Integração da Zona Rural);

1.7.5 Base Descentralizada São Bernardo: Avenida Tiradentes, s/n – São Bernardo, CEP 65.056-300;

1.7.6 Base Descentralizada Clodomir Pinheiro Costa: Centro de Saúde Clodomir Pinheiro Costa, Rua Palestina, nº 01, Quadra B – Anjo da Guarda, CEP 65.085-235;

1.7.7 Ponto de Apoio Salvamar I: Av. Rio Claro, nº 32 – Olho d'Água, CEP 65.030-005;

1.7.8 Ponto de Apoio Salvamar II: Avenida dos Holandeses – Ponta da Areia, São Luís/MA, CEP 65.072-850.

1.8 Assim, a contratação pretendida revela-se necessária, adequada e proporcional para a solução do problema identificado, atendendo ao interesse público e assegurando a continuidade, a eficiência e a qualidade dos serviços de urgência e emergência prestados pela Secretaria Municipal de Saúde de São Luís.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 A presente contratação está prevista no Plano de Contratações Anual 2026-2129, demonstrando-se, assim, o seu alinhamento com o planejamento da Administração, nos termos do inciso II do § 1º do art. 18 da Lei nº. 14.133/2021:

2.2 ID PCA no PNCP: 06307102000130-0-000005/2026

2.3 Id do item no PCA nº: 30

2.4 Classe/Grupo: GRUPO Nº - 338 - Serviço de Nutrição e Alimentação

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 3.1** A execução dos serviços consistirá na prestação contínua de alimentação preparada, por meio de sistema descentralizado de alimentação transportada, cabendo integralmente à empresa contratada o preparo das refeições em central de produção ou cozinha própria, devidamente licenciada e regularizada junto aos órgãos sanitários competentes, observadas rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, as normas de higiene, segurança alimentar e os procedimentos de controle de qualidade.
- 3.2** Durante todas as etapas de pré-preparo, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição, a contratada deverá manter os alimentos em temperaturas recomendadas pela legislação sanitária vigente, utilizando recipientes adequados, sempre tampados ou protegidos com filmes plásticos transparentes próprios para contato com alimentos, de modo a evitar contaminações e preservar a qualidade nutricional e sanitária das preparações.
- 3.3** A higienização dos alimentos deverá ser realizada de forma criteriosa, especialmente no caso de vegetais crus, que deverão passar por processo de desinfecção em solução clorada, conforme parâmetros técnicos estabelecidos pela vigilância sanitária, devendo, após a higienização, ser mantidos sob refrigeração adequada até o momento da distribuição.
- 3.4** Para a preparação das refeições, a contratada deverá utilizar exclusivamente água potável e filtrada, em conformidade com os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.
- 3.5** A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, devendo suspender imediatamente o consumo e proceder à substituição das preparações sempre que houver indícios ou suspeita de deterioração, contaminação ou qualquer não conformidade dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de forma imediata, o encaminhamento das amostras para análise microbiológica.
- 3.6** Caberá à contratada supervisionar continuamente a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, observando os padrões estabelecidos pelo Contratante, bem como monitorar a aceitação das preparações pelos comensais. Constatada rejeição recorrente de determinado preparo, este deverá ser excluído dos cardápios futuros.
- 3.7** A contratada deverá comprovar, sempre que solicitada, a utilização das quantidades de alimentos previstas no contrato, por meio de documentos comprobatórios, controles internos e/ou procedimentos de pesagem devidamente registrados.
- 3.8** A contratada deverá encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras das preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, com a finalidade de monitorar as condições higiênico-sanitárias dos processos e a qualidade dos insumos utilizados.
- 3.9** As amostras deverão ser coletadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, ficando a contratada responsável pelos custos dos exames laboratoriais.
- 3.10** Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Contratante tão logo estejam disponíveis.
- 3.11** Em casos de suspeita de surtos ou toxi-infecções alimentares, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, conforme solicitação do Contratante.
- 3.12** A contratada deverá manter, em local visível e de fácil acesso aos colaboradores, os manuais técnicos obrigatórios, incluindo o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, devidamente atualizados.
- 3.13** Para as unidades onde não houver distribuição em balcão térmico, as refeições deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens térmicas tipo marmitex, confeccionadas em material apropriado (isopor), com tampa, contendo quatro divisórias e capacidade mínima de 1.200 ml, respeitando o padrão alimentar, o cardápio aprovado e os horários estabelecidos pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU.
- 3.14** As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis e transportadas em caixas isotérmicas do tipo “hot box”, em veículo próprio e exclusivo para essa finalidade, atendendo integralmente às exigências da legislação sanitária vigente.
- 3.15** A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade do Contratante, observados os quantitativos e horários previamente definidos.
- 3.16** A contratada deverá garantir todas as condições necessárias à execução integral do objeto, incluindo, no mínimo:

- 3.16.1** Central de produção ou cozinha própria devidamente equipada e regularizada;
- 3.16.2** Equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para o preparo, produção e distribuição das refeições no sistema de alimentação transportada;
- 3.16.2** Abastecimento regular de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP;
- 3.16.3** Elaboração de cardápios diários, com planejamento mínimo de 30 (trinta) dias, submetidos à aprovação do Contratante e revisados trimestralmente;
- 3.16.4** Aquisição, controle e recebimento de gêneros alimentícios, produtos e materiais de consumo, em conformidade com o Termo de Referência e com a legislação sanitária vigente;
- 3.16.5** Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 3.16.6** Controle quantitativo e qualitativo dos insumos;
- 3.16.7** Execução das etapas de pré-preparo, preparo e porcionamento padronizado, conforme orientação do Contratante;
- 3.16.8** Controle sistemático das temperaturas em todas as etapas da produção e distribuição;
- 3.16.9** Coleta de amostras das preparações para análise microbiológica;
- 3.16.10** Controle higiênico-sanitário das instalações, incluindo higienização e limpeza das áreas, equipamentos e utensílios utilizados.
- 3.17** A preparação, o acondicionamento, a conservação, o armazenamento e o transporte das refeições objeto da futura contratação deverão observar, **obrigatoriamente**, as normas técnicas, sanitárias e de segurança alimentar vigentes, em especial aquelas editadas pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, sem prejuízo de outras disposições legais e regulamentares aplicáveis.

3.17.1 Para tanto, a contratada deverá cumprir, no mínimo, os seguintes dispositivos:

I – Legislação Sanitária Federal:

- a) **Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA**, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente no que se refere à manipulação, preparo, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos;
- b) **Resolução RDC nº 275/2002 – ANVISA**, que estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e a Lista de Verificação de Boas Práticas;
- c) **Portaria SVS/MS nº 326/1997**, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- d) **Lei nº 6.437/1977**, que tipifica infrações à legislação sanitária federal e define as respectivas sanções.

II – Normas Técnicas Aplicáveis:

- a) **ABNT NBR 15635:2025** – Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais;
- b) **ABNT NBR ISO 22000**, quando aplicável, relativa aos sistemas de gestão da segurança de alimentos;
- c) **Normas técnicas da ABNT relativas ao transporte de alimentos**, quando aplicáveis ao modal e à forma de acondicionamento adotados.

III – Legislação Estadual e Municipal:

Cumprimento integral do **Código Sanitário do Estado do Maranhão**, bem como das normas, portarias, instruções normativas e demais atos expedidos pela **Vigilância Sanitária Estadual e Municipal de São Luís/MA**, inclusive aquelas supervenientes à contratação.

IV – Requisitos Operacionais Mínimos:

- a) Manutenção da **cadeia térmica dos alimentos**, observando-se, como parâmetro mínimo, temperatura igual ou superior a 60°C para alimentos quentes e igual ou inferior a 5°C para alimentos frios, conforme a RDC nº 216/2004;

- b) Utilização de **recipientes, embalagens e veículos apropriados**, devidamente higienizados, em bom estado de conservação e adequados ao transporte de alimentos;
- c) Adoção de controles formais de higiene, rastreabilidade, validade, controle de pragas e potabilidade da água;
- d) Garantia de que os **manipuladores de alimentos estejam capacitados**, com treinamento periódico em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

V – Fiscalização e Responsabilidade:

O atendimento às exigências acima constitui **condição essencial para a execução contratual**, sujeitando a futura contratada à fiscalização permanente da Administração e dos órgãos de controle sanitário, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato, em caso de descumprimento.

3.18 O objeto deste Estudo Técnico deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, com experiência comprovada em serviços de alimentação coletiva, competindo-lhe o desenvolvimento, acompanhamento e supervisão de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço, sendo obrigatória a presença do profissional durante a execução das atividades diárias.

3.19 LOCAL DE ENTREGA

3.19.1 A entrega das refeições ocorrerá de acordo com a seguinte sistemática operacional:

3.19.2 **Na Sede da SAMU 192**, localizada na Avenida João Pessoa, nº 402, Sítio Leal/Filipinho, CEP 65.042-815, a empresa contratada deverá disponibilizar as refeições em balcão térmico, devidamente mantido em condições adequadas de funcionamento e temperatura.

A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade da equipe do SAMU 192, devendo ser observados, rigorosamente, os horários e os quantitativos previamente estabelecidos pela Administração.

3.19.3 O balcão térmico mencionado no subitem anterior deverá ser fornecido pela contratada em regime de comodato, sem qualquer ônus adicional para a Administração, incluindo os custos de instalação, manutenção e retirada ao término do contrato.

3.19.4 **Para as Bases Descentralizadas e Pontos de Apoio** — AMAR – Vicente Fialho (Unidade de Saúde da Família AMAR, Rua Deputado Luís Rocha, s/n, CEP 65.070-290); Cidade Olímpica (Unidade de Saúde da Família Maria Ayrecila da Silva – Cidade Olímpica II, Rua 16, Quadra 82, Bloco C, CEP 65.110-000); Zona Rural (Unidade de Urgência e Emergência 24h da Zona Rural, BR-135, Km 07, Distrito Industrial, CEP 65.095-602, atrás do Terminal de Integração da Zona Rural); São Bernardo (Avenida Tiradentes, s/n, CEP 65.056-300); Clodomir Pinheiro Costa (Centro de Saúde Clodomir Pinheiro Costa, Rua Palestina, nº 01, Quadra B, Anjo da Guarda, CEP 65.085-235); Salvamar I (Avenida Rio Claro, nº 32, Olho d'Água, CEP 65.030-005); e Salvamar II (Avenida dos Holandeses, Ponta da Areia, CEP 65.072-850), a contratada deverá realizar a entrega das refeições já prontas, acondicionadas individualmente em embalagens apropriadas do tipo marmitex, assegurando a preservação da temperatura, da integridade e da qualidade dos alimentos até o momento do consumo, considerando o reduzido quantitativo de servidores em exercício nessas unidades e a inviabilidade operacional da adoção do mesmo modelo de distribuição utilizado na sede.

3.20 DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

3.20.1 Assegurar que as instalações físicas e dependências do objeto do contrato estejam em conformidade com a legislação.

3.20.2 Garantir que as dependências, instalações e equipamentos utilizados na execução do contrato atendam integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar, admitido o uso compartilhado, desde que não comprometa a qualidade, a rastreabilidade e a segurança das refeições fornecidas.

3.20.3 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução e fornecimento das refeições em perfeitas condições de uso

3.20.4 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários ao cumprimento do presente objeto.

- 3.20.5** Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água, mantendo registros das trocas.
- 3.20.6** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo gestor do Contrato, devido ao mau estado de conservação.
- 3.20.7** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios que forem inutilizados por quebra ou extravio.
- 3.20.8** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.
- 3.20.9** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante.
- 3.20.10** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e da unidade de saúde.
- 3.20.11** Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

3.21 SOBRE A EQUIPE DE TRABALHO

- 3.21.1** Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de cumprimento do presente objeto, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
- 3.21.2** Manter quadro de pessoal em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.
- 3.21.3** Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 3.21.4** Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos no cumprimento do contrato, junto ao Conselho Regional.
- 3.21.5** Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante.
- 3.21.6** Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções.
- 3.21.7** Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas.
- 3.21.8** Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 3.21.9** Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem ao cumprimento do objeto.

3.22 SOBRE OS CARDÁPIOS

- 3.22.1** Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA, em conformidade com a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, respectivas porções e frequência de utilização constantes no Anexo I – Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios, devendo ainda respeitar os critérios de sazonalidade, as leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) e ser compatíveis com as estações climáticas, contemplando cardápios diferenciados que considerem os hábitos alimentares, características dos comensais, preceitos religiosos, tabus e aspectos socioculturais.
- 3.22.2** Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, com periodicidade mínima de 30 (trinta) dias e atualização trimestral, sendo apresentados completos à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para fins de avaliação e aprovação, a qual deverá ocorrer no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, promover ajustes antes da aprovação, desde que mantidos os padrões contratuais.
- 3.22.3** Durante a execução do fornecimento das refeições prontas, a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a

apresentação e as temperaturas das refeições servidas, de modo a possibilitar eventuais adequações visando ao atendimento adequado dos comensais.

3.22.4 A CONTRATANTE poderá solicitar alterações no cardápio aprovado, mediante justificativa, desde que a solicitação seja realizada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas em relação ao preparo, ao passo que a CONTRATADA somente poderá propor alterações em cardápio já aprovado mediante justificativa formal, submetida à prévia análise e aprovação da CONTRATANTE, observando-se o mesmo prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvadas as alterações relacionadas a itens hortifrutigranjeiros, as quais poderão ser tratadas de forma excepcional, em razão de sua natureza e disponibilidade.

3.23 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS UTILIZADOS

3.23.1 Gêneros alimentícios, materiais de consumo e produtos de limpeza deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. Todos os produtos apenas serão utilizados após aprovação do Contratante.

3.23.2 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E ou Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, stroganoff	Alcatra, contrafilé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta

3.23.3 Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de piratinga ou pescada com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

3.23.4 Os embutidos usados deverão ser de ótima qualidade e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

3.23.5 Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de cheddar ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

3.23.6 Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

3.23.7 O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade.

3.23.8 O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

3.23.9 O feijão deverá ser das variedades: carioca, sempre verde, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

3.24 DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

3.24.1 Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 2°C com tolerância até 4°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

3.25 DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

3.25.1 No ato do recebimento deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

3.25.2 Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Hortifrutigranjeiros congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4°C e 7°C
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente

3.26 PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

3.26.1 Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Produtos industrializados	Temperatura conforme registrada na embalagem
---------------------------	--

3.27 DO LEITE E DERIVADOS:

3.27.1 Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

3.27.2 O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

3.27.3 As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

3.28 DOS PRODUTOS ESTOCÁVEIS.

3.28.1 Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.28.2 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas

tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.29 DOS DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

3.29.1 Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

3.29.2 Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

3.30 SOBRE A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO E O CONTROLE DE ESTOQUE

3.30.1 A contratada A CONTRATADA será integralmente responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, mercadorias, materiais descartáveis, produtos de limpeza, conservação e higiene, bem como por todas as despesas com pessoal, taxas, tributos, encargos e demais custos necessários à plena execução dos serviços, devendo assegurar que todos os insumos utilizados sejam de primeira qualidade, estejam em perfeito estado de conservação e livres de qualquer forma de contaminação.

3.30.2 Caberá à CONTRATADA executar o controle técnico e sanitário dos gêneros alimentícios e demais produtos desde a aquisição até a distribuição das refeições, abrangendo, entre outras etapas, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção e a distribuição, observadas rigorosamente as exigências da legislação sanitária vigente e as boas práticas de manipulação de alimentos.

3.30.3 No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e demais insumos, a CONTRATADA deverá proceder à verificação da integridade, higiene e adequação das embalagens, assegurando que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, bem como realizar avaliação sensorial dos produtos, conforme critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, verificando ainda as características específicas de cada produto e o controle de temperatura, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária.

3.30.3.1 Deverá ser observada a correta identificação dos produtos, por meio de rótulos que contenham, no mínimo, nome e composição do produto, lote, número de registro no órgão oficial competente, CNPJ e endereço do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), datas de fabricação e validade, além dos demais registros exigidos pelos órgãos de fiscalização.

3.30.4 A CONTRATADA deverá manter estoques de matéria-prima em níveis seguros, compatíveis com as quantidades per capita estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle rigoroso dos prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar alimentos fora do prazo de validade ou que apresentem alterações de características, ainda que dentro do período indicado pelo fabricante.

3.30.4.1 Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada, de modo a evitar deterioração, perda de valor nutritivo, alteração das características organolépticas e riscos de contaminação de qualquer natureza, devendo os alimentos, materiais descartáveis, produtos de limpeza, químicos e demais categorias de materiais de consumo ser estocados de forma segregada, conforme determina a legislação vigente.

3.30.5 Deverão ser mantidos, igualmente, estoques seguros de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, de modo a evitar descontinuidade dos serviços, bem como controle de qualidade específico para esses materiais.

3.30.6 Sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá apresentar listagem de fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, para fins de análise técnica e sensorial.

3.30.7 Por fim, a CONTRATADA deverá assegurar que o preparo e a distribuição das refeições ocorram com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os dias úteis, finais de semana e feriados, garantindo a continuidade e a regularidade do serviço

3.31 DOS HORÁRIOS DE DISPONIBILIDADE DAS REFEIÇÕES

3.31.1 As refeições prontas e o desjejum deverão estar integralmente disponibilizados nos locais previamente indicados e nas

quantidades estabelecidas, dentro dos horários abaixo especificados, os quais correspondem ao período destinado ao consumo pelos servidores..

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	06:00 às 07:00h
ALMOÇO	11:00 às 12:00h
JANTAR	18:00 às 19:00h

3.31.2 Para o fiel cumprimento do disposto no item anterior, a contratada deverá planejar, organizar e executar a logística de preparo e entrega com a devida antecedência, de modo que, no início de cada faixa horária, as refeições já se encontrem acondicionadas, distribuídas e aptas ao consumo, assegurando tempo hábil para que os servidores realizem suas refeições de forma adequada, segura e sem prejuízo às atividades laborais.

3.32 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.32.1 Para fins de habilitação técnica, serão exigidos os seguintes documentos:

3.32.2 Comprovação de aptidão para a execução dos serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido(s) por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado, em nome da licitante, compatíveis em características, quantidades e prazos previstos neste Instrumento, em que houver fornecido ou que estejam fornecendo, satisfatoriamente, o objeto solicitado neste Estudo Técnico Preliminar.

3.32.3 O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado(s) em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

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

3.32.5 Licença Sanitária (Alvará Sanitário) estadual ou municipal, emitida pelo serviço de Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade de fornecimento de refeições prontas, relativa ao estabelecimento (cozinha industrial/unidade de preparo) onde serão manipulados, preparados e acondicionados os alimentos a serem fornecidos;

3.32.6 Em caso de apresentação de licença sanitária com prazo de validade expirado, poderá ser aceita, para fins de habilitação, a combinação de: cópia legível da licença sanitária vencida e protocolo de pedido de revalidação junto à autoridade sanitária competente, desde que o requerimento tenha sido formulado dentro do prazo regulamentar para revalidação da licença, conforme normas sanitárias aplicáveis.

3.32.7 Certidão de Cadastro e Regularidade da pessoa jurídica, emitida pelo **Conselho Regional de Nutricionistas (CRN)** com jurisdição sobre o local de execução do serviço, em situação cadastral regular e sem pendências, nos termos da Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021, que dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas;

3.32.8 Comprovação de habilitação legal do responsável técnico pela empresa, através de Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Nutrição.

3.33 DA SUBCONTRATAÇÃO

3.33.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.33.2 No que se refere a possibilidade de subcontratação, considerando que, no caso específico de serviços comuns — ou seja, serviços que não envolvem grandes complexidades técnicas ou operacionais — o mercado está plenamente capacitado a prestá-los de maneira competitiva. Esses serviços podem ser facilmente executados, sem que isso gere qualquer limitação à competição entre as empresas do ramo. Na prática, isso significa que a contratação do serviço pode ser realizado com um número significativo de fornecedores, o que mantém a concorrência saudável e transparente, como exige a legislação sobre licitações.

3.34 NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

3.35 A contratação pretendida caracteriza-se como serviço de natureza contínua, por se tratar de atividade destinada à manutenção da atividade administrativa e operacional do órgão, decorrente de necessidades permanentes e prolongadas, cuja interrupção comprometeria a regularidade e a eficiência da prestação do serviço público.

3.36 Nos termos do art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, a continuidade da execução ao longo do tempo mostra-se essencial para assegurar o funcionamento ininterrupto das atividades institucionais, não se tratando de demanda pontual ou eventual. Dessa forma, resta devidamente

justificado o enquadramento da contratação como serviço contínuo, em conformidade com os critérios estabelecidos na legislação vigente.

3.37 DO PRAZO DA CONTRATAÇÃO

3.37.1 A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por iguais e sucessíveis períodos, respeitada a vigência máxima decenal, desde que mantidas as condições de vantagem, observadas a disponibilidade orçamentária e o interesse da Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 e de acordo com o inciso III do art. 8º do Decreto Municipal 62.155/2024.

3.8 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

3.38.1 Constituem critérios e práticas de sustentabilidade, para contratada, no âmbito da execução dos serviços:

3.38.1.1 Adotar embalagens que reduzam a geração de resíduos sólidos, priorizando materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;

3.38.1.2 Implementar procedimentos internos voltados à racionalização do consumo de água e energia nas unidades de preparo das refeições;

3.38.1.3 Realizar o transporte das refeições de forma a minimizar impactos ambientais, mediante organização eficiente das rotas e manutenção adequada dos veículos utilizados;

3.38.1.4 Assegurar a correta gestão dos resíduos gerados, incluindo resíduos alimentares e de embalagens, observando a legislação ambiental vigente;

3.38.1.5 Orientar seus colaboradores quanto às boas práticas ambientais relacionadas à execução do contrato.

3.39 DO USO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

3.39.1 Sobre a adoção do SRP, o § 1º do Art. 1º do Decreto Municipal nº 62.276/2026, dispõe o seguinte:

Art. 1, § 1º. será preferencialmente utilizado nas seguintes hipóteses:

- I - contratações frequentes em razão das características do bem ou serviço;
- II - entregas parceladas ou contratações por unidade de medida ou tarefa;
- III - atendimento a múltiplos órgãos ou entidades ou a programas de governo
- IV - impossibilidade de definir previamente o quantitativo a ser demandado.

3.39.2 Considerando as características do objeto e que ainda não foi possível a definição do quantitativo real demandado, restando, assim, configurada a subsunção do art. 1, inciso IV do Decreto Municipal nº 62.276/2026.

3.39.3 Diante do exposto, a presente contratação será processada por meio de Sistema de Registro de Preços.

3.39.4 Do quantitativo mínimo a ser cotado, de acordo com o artigo 82, inciso II da lei nº 14133/2021.

3.39.5 Considerando que, para o quantitativo solicitado, os licitantes, em regra, possuem capacidade para ofertar a totalidade da demanda, entende-se não ser necessária a fixação de quantidade mínima a ser cotada neste instrumento. Tal entendimento encontra respaldo nos princípios da economicidade e da eficiência, ao evitar a fragmentação indevida das propostas e fomentar a ampla competitividade entre os participantes do certame.

3.39.6 Dessa forma, a cotação deverá abranger, obrigatoriamente, a totalidade do quantitativo indicado neste Estudo Técnico

Preliminar.

3.40 DO EQUIPAMENTO EM REGIME DE COMODATO

3.40.1 Considerando que as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e transportadas prontas até os pontos de distribuição, faz-se necessária a utilização de equipamento que assegure a manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos até o momento do consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

3.40.2 Verifica-se que a sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência, local onde as refeições deverão ser fornecidas para a maioria dos funcionários, não dispõe de balcão térmico próprio, sendo economicamente mais vantajosa a exigência de disponibilização desse equipamento pela futura contratada, em regime de comodato, como meio indispensável à adequada execução do fornecimento de alimentação preparada.

3.40.3 Por este motivo, durante a execução do fornecimento, a contratada deverá disponibilizar, em regime de comodato, balcão térmico adequado à distribuição das refeições, sem ônus adicional para a Administração.

3.40.4 O equipamento deverá manter as refeições nas temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente, sendo de responsabilidade da contratada a instalação, manutenção preventiva e corretiva, bem como a substituição imediata em caso de falha ou inadequação;

3.40.5 O fornecimento do balcão térmico constitui meio necessário à adequada execução do objeto, não caracterizando objeto autônomo da contratação;

- O balcão térmico é **meio indispensável** para:

- Manter a temperatura dos alimentos pois as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e haverá intervalo entre preparo, transporte e distribuição, sendo obrigatória a manutenção das temperaturas seguras até o consumo
- Preservar qualidade e segurança dos alimentos;
- Atender às normas sanitárias;
- Evitar risco à saúde dos usuários;
- A Administração **não dispõe de estrutura própria** para essa finalidade;
- O comodato é **mais vantajoso economicamente** do que a aquisição direta.

3.40.6 A disponibilização do balcão térmico em comodato será exigida por ocasião da contratação decorrente da Ata de Registro de Preços;

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1 Os quantitativos estabelecidos foram obtidos em função da demanda atual, considerando a ampliação dos serviços, e consequentemente aumento do fornecimento de refeições a serem consumidas diariamente pelos funcionários do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e da Central Interna de Ambulância – CIA/ SEMUS.

4.2 A estimativa das quantidades corresponde a necessidade prevista para atendimento da pretensa contratação e considerou a possibilidade de interdependência com outras contratações e no presente caso, verificou-se que os itens relacionados a seguir não possuem interdependência com outras contratações e refletem a demanda estimada para atendimento da necessidade conforme tabela abaixo:

LOTE ÚNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA O SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU E PARA A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIAS - CIA					
Item	Destinação	Descrição	Unid.	CATSER	Quant
01	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU	Desjejum	Und.	3697	26.880
		Almoço	Und.	3697	33.024
		Jantar	Und.	3697	26.880
02	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias -	Desjejum	Und.	3697	4.704
		Almoço	Und.	3697	5.040

	CIA	Jantar	Und.	3697	4.704
--	-----	--------	------	------	-------

SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA - SAMU

Item	Unid.	CATS	Quant.
Desjejum	Und	3697	26.880
Almoço	Und	3697	33.024
Jantar	Und	3697	26.880

CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA - CIA

Item	Unid.	CATSER	Quant.
Desjejum	Und	3697	4.704
Almoço	Und	3697	5.040
Jantar	Und	3697	4.704

TOTAL GERAL - SAMU E CIA

Item	Unid.	CATSER	Quant.
Desjejum	Und	3697	31.584
Almoço	Und	3697	38.064
Jantar	Und	3697	31.584

SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA - SAMU

LOCAL DE ENTREGA	DESDEJUM		ALMOÇO		JANTAR	
	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO
CENTRAL	230	92	330	120	230	92
BASES + P.A.	170	68	170	68	170	68
TOTAL SEMANAL	560		688		560	
TOTAL MENSAL	2.240		2.752		2.240	
TOTAL ANUAL	26.880		33.024		26.880	

CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA - CIA

LOCAL DE ENTREGA	DESDEJUM		ALMOÇO		JANTAR	
	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO		SABADO, DOMINGO
CENTRAL	70	28	75	30		28
TOTAL SEMANAL	98		105		98	
TOTAL MENSAL	392		420		392	
TOTAL ANUAL	4.704		5.040		4.704	

SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA - SAMU

LOCAL DE ENTREGA	DESDEJUM		ALMOÇO		JANTAR	
	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO
CENTRAL	230	92	330	120	230	92
AMAR	35	14	35	12	35	14
SÃO BERNARDO	35	14	35	12	35	14
ZONA RURAL	45	18	45	16	45	18
CIDADE OLIMPICA	35	14	35	12	35	14
CLODOMIR PINHEIRO COSTA	20	8	20	8	20	8
SALVAMAR I	0	0	0	4	0	0

SALVAMAR II	0	0	0	4	0	0
TOTAL SEMANAL	400	160	500	188	400	160
TOTAL MENSAL	1.600	640	2.000	752	1.600	640
TOTAL ANUAL	19.200	7.680	24.000	9.024	19.200	7.680

CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA - CIA

LOCAL DE ENTREGA	DESDEJUM		ALMOÇO		JANTAR	
	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO	2ª a 6ª FEIRA	SABADO, DOMINGO
CENTRAL	70	28	75	30	70	28
TOTAL SEMANAL	70	28	75	30	70	28
TOTAL MENSAL	280	112	300	120	280	112
TOTAL ANUAL	3.360	1.344	3.600	1.440	3.360	1.344

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1 O Em atendimento ao disposto na legislação vigente e considerando o problema identificado, procedeu-se à análise das alternativas existentes no mercado para garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação aos servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e à Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, serviços que operam em regime ininterrupto, 24 (vinte e quatro) horas por dia.

5.2 O levantamento de mercado considerou aspectos técnicos, operacionais, sanitários, financeiros e administrativos, bem como a capacidade das soluções de atender simultaneamente às unidades com funcionamento centralizado e às bases descentralizadas.

5.3 Alternativa 1 – Implantação de Cozinha Própria pela Administração Pública

5.4 Descrição: Consiste na estruturação de cozinha industrial própria, com aquisição de equipamentos, insumos, instalações físicas adequadas, contratação ou realocação de pessoal especializado (cozinheiros, auxiliares, nutricionistas) e gestão direta da produção e distribuição das refeições.

5.5 Análise:

5.5.1 Exige elevado investimento inicial em infraestrutura, equipamentos e adequações sanitárias;

5.5.2 Implica custos permanentes com manutenção, reposição de equipamentos e aquisição contínua de insumos;

5.5.3 Demanda a contratação ou capacitação de servidores com atribuições específicas, o que não se mostra viável no curto e médio prazo;

5.5.4 Aumenta significativamente a complexidade administrativa e os riscos de descontinuidade do serviço em razão de faltas de pessoal, licenças ou problemas operacionais;

5.5.5 Não se revela compatível com a urgência da demanda nem com o princípio da eficiência administrativa.

5.6 Conclusão: alternativa tecnicamente possível, porém, inviável sob os aspectos econômico, operacional e temporal, não atendendo de forma adequada à necessidade identificada.

5.7 Alternativa 2 – Concessão de Auxílio-Alimentação ou Reembolso Individual aos Servidores.

5.8 Descrição: Consiste na concessão de auxílio financeiro ou reembolso para que cada servidor providencie, de forma individual, sua própria alimentação durante os plantões.

5.9 Análise:

5.9.1 Não garante padrão nutricional, qualidade higiênico-sanitária ou regularidade das refeições;

5.9.2 Inviabiliza o controle institucional sobre a adequação alimentar, contrariando diretrizes de saúde ocupacional;

5.9.3 Não atende às especificidades dos plantões noturnos, escalas prolongadas e unidades localizadas em áreas com oferta limitada de serviços de alimentação;

5.9.4 Pode gerar desigualdades entre servidores e dificuldades operacionais, além de riscos de interrupção do fornecimento;

5.9.5 Não contempla a necessidade de balcão térmico para unidades como o SAMU e a CIA.

5.10 Conclusão: Alternativa inadequada, por não assegurar atendimento uniforme, contínuo e compatível com os padrões exigidos para serviços essenciais de saúde.

5.11 Alternativa 3 – Contratação de Empresa Especializada em Serviços Contínuos de Alimentação Preparada (Alimentação Transportada)

5.12 Descrição: Consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços contínuos de alimentação preparada, por meio de sistema descentralizado (alimentação transportada), com fornecimento de refeições balanceadas, acondicionadas e transportadas em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

5.13 A solução contempla:

5.13.1 Instalação e operação de balcão térmico na unidade do SAMU e da CIA/SEMUS, assegurando a manutenção da temperatura adequada dos alimentos;

5.13.2 Fornecimento de refeições individualizadas (pratos feitos), devidamente embaladas, para servidores lotados em bases descentralizadas e pontos de apoio, sem necessidade de balcão térmico;

5.13.3 Disponibilização de desjejum, almoço e jantar, em quantidades exatas, respeitando critérios nutricionais e sanitários;

5.13.4 Atendimento a todas as unidades vinculadas ao SAMU e CIA/ SEMUS indicadas no **item**

1.7 deste ETP.

5.14 Análise:

5.14.1 Solução amplamente disponível no mercado, com empresas especializadas e experiência comprovada;

5.15 Reduz custos indiretos e riscos administrativos, transferindo à contratada a responsabilidade pela produção, logística, controle sanitário e manutenção de equipamentos;

5.16 Garante padronização nutricional, segurança alimentar e regularidade no fornecimento;

5.17 Permite flexibilidade operacional para atender unidades centralizadas e descentralizadas;

5.18 Atende plenamente aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e interesse público.

5.19 Conclusão: Alternativa tecnicamente adequada, economicamente viável e operacionalmente eficiente, mostrando-se a mais compatível com a necessidade apresentada.

5.20 Alternativa Mais Adequada

5.20.1 Após a análise comparativa das alternativas, conclui-se que a **Alternativa 3 – Contratação de empresa especializada em serviços contínuos de alimentação preparada, na modalidade de alimentação transportada**, é a que melhor se encaixa na necessidade da Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS, por:

5.20.1.1 Assegurar o fornecimento contínuo e ininterrupto de refeições aos servidores do SAMU e da CIA/SEMUS;

5.20.1.2 Atender às especificidades do regime de plantão e funcionamento 24 horas;

5.20.1.3 Garantir padrões nutricionais e higiênico-sanitários adequados;

5.20.1.4 Viabilizar o uso de balcão térmico na unidade central e refeições individualizadas nas bases descentralizadas e pontos de apoio;

5.20.1.5 Minimizar riscos operacionais e administrativos para a Administração Pública;

5.20.1.6 Contribuir diretamente para a saúde ocupacional dos servidores e para a eficiência dos serviços de urgência e emergência.

5.21 Dessa forma, o levantamento de mercado demonstra que a solução escolhida é necessária, adequada e proporcional, atendendo plenamente ao interesse público e às demandas institucionais da SEMUS.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO:

6.1 A pesquisa de preços foi realizada com base o Contrato nº 024/2025/PMPA, celebrado pelo Estado do Pará, por intermédio da Polícia Militar do Pará, cujo objeto é compatível com a prestação de serviços contínuos de alimentação preparada, compreendendo a prestação de serviços de alimentações prontas de desjejum, almoço e jantar aos servidores, considerando-se, assim, como preços unitários referenciais o valor de **R\$ 6,67 (seis reais e sessenta e sete centavos) para o desjejum** e o valor de **R\$ 14,51 (quatorze reais e cinquenta e um centavos) para o almoço e para o jantar**, os quais servirão de base para a apuração do valor global estimado da contratação.

6.1 Destaca-se que presente estimativa do preço da contratação foi elaborada com a finalidade exclusiva de subsidiar o planejamento da contratação, não se confundindo com a estimativa prévia de preços a ser obrigatoriamente consignada no Termo de Referência, consistindo em valor meramente referencial para fins de instrução do processo administrativo.

6.3 Assim, tomando como referência o referido contrato, mediante a aplicação dos quantitativos previstos, o valor total estimado para a contratação foi de **R\$ 1.221.257,76 (Um milhão, duzentos e vinte e um mil, duzentos e cinquenta e sete reais e setenta e seis centavos)**, conforme memória de cálculo abaixo:

LOTE ÚNICO – REFEIÇÕES PREPARADAS PARA O SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU E CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS								
Item		Destinação	Descrição	Unid.	CATSER Quant.		Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
1	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atend. Móvel de Urgência-SAMU	Desjejum	Und.	3697	26.880	R\$ 6,67	R\$ 179.289,60	
		Almoço	Und.	3697	33.024	R\$ 14,51	R\$ 479.178,24	
		Jantar	Und.	3697	26.880	R\$ 14,51	R\$ 390.028,80	
2	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias - CIA	Desjejum	Und.	3697	4.704	R\$ 6,67	R\$ 31.375,68	
		Almoço	Und.	3697	5.040	R\$ 14,51	R\$ 73.130,40	
		Jantar	Und.	3697	4.704	R\$ 14,51	R\$ 68.255,04	
VALOR TOTAL							R\$ 1.221.257,76	

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços contínuos de alimentação preparada, por meio do sistema descentralizado de alimentação transportada, destinada a assegurar o fornecimento regular, seguro e ininterrupto de desjejum, almoço e jantar aos servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU e à Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, unidades que operam em regime permanente, 24 (vinte e quatro) horas por dia

7.2 A contratada será responsável por todas as etapas do serviço, compreendendo o planejamento, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e entrega das refeições prontas, as quais deverão ser produzidas em central de produção ou cozinha própria, devidamente licenciada pelos órgãos sanitários competentes, sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, observadas as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes.

7.3 Na Sede do SAMU 192 e da CIA/SEMUS, a solução inclui a disponibilização de balcão térmico, fornecido pela contratada em regime de comodato, abrangendo instalação, manutenção preventiva e corretiva, operação e retirada ao término do contrato, garantindo a adequada conservação térmica das refeições até o momento do consumo. Para as bases descentralizadas e Pontos de Apoio, as refeições serão entregues individualmente acondicionadas em embalagens térmicas apropriadas, transportadas em caixas isotérmicas, de modo a preservar a qualidade, a integridade e a segurança dos alimentos

7.4 A solução contempla a execução contínua de controles de qualidade, incluindo monitoramento de temperaturas, coleta de amostras para análises microbiológicas, controle de insumos, rastreabilidade dos gêneros alimentícios e substituição imediata de preparações que apresentem qualquer não conformidade. A contratada será, ainda, responsável pela manutenção integral dos equipamentos, utensílios e instalações vinculados à execução do serviço, sem ônus adicional para a Administração Pública

7.5 Trata-se de serviço de natureza contínua, a ser contratado preferencialmente por Sistema de Registro de Preços, considerando a impossibilidade de definição prévia do quantitativo exato a ser demandado, assegurando flexibilidade operacional, economicidade e eficiência administrativa. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, observados o interesse público, a manutenção da vantajosidade, a disponibilidade orçamentária e o limite máximo de vigência previsto na legislação vigente.

7.16 A solução adotada mostra-se adequada, proporcional e eficiente, por assegurar a continuidade dos serviços essenciais de urgência e emergência, promover a saúde ocupacional dos servidores e garantir a adequada prestação do serviço público de saúde municipal.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

8.1 Em atenção ao disposto na Lei nº 14.133/2021, que estabelece como regra o parcelamento do objeto sempre que técnica e economicamente viável, foi realizada análise específica acerca da possibilidade de fracionar a presente contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas aos servidores em regime de plantão vinculados ao SAMU e à Central Interna de Ambulâncias – CIA/SEMUS.

8.2 A natureza do objeto exige padronização integral do serviço de alimentação, compreendendo cardápios, padrões nutricionais, critérios higiênico-sanitários, procedimentos de preparo, acondicionamento, transporte e distribuição, bem como rotinas de fiscalização e controle de qualidade. O parcelamento por unidades, turnos de refeição, tipos de dietas ou grupos de usuários implicaria a atuação simultânea de diferentes fornecedores, com riscos concretos de quebra de uniformidade, dificuldades de rastreabilidade e aumento da probabilidade de inconformidades sanitárias, o que é incompatível com a criticidade do serviço de atendimento de urgência e de plantões ininterruptos.

8.3 Do ponto de vista econômico, o estudo de mercado indica que os mesmos fornecedores possuem capacidade para atender integralmente o volume estimado de refeições, de modo que o fracionamento tenderia a reduzir a economia de escala, elevando o custo unitário da refeição, além de exigir múltiplos processos de recebimento, conferência, gestão de contratos, fiscalização e aplicação de sanções. A soma dos custos administrativos e operacionais de diversos contratos/itens isolados tende a superar o benefício teórico de eventual redução de preços decorrente do parcelamento.

8.4 Sob o enfoque da gestão contratual, a fragmentação da solução aumentaria de forma significativa a complexidade de coordenação entre diferentes empresas (para cardápios, horários, substituições, dietas especiais, ajustes de quantidade e rotas de entrega), gerando maior risco de falhas de comunicação, atrasos e descontinuidade no fornecimento de refeições aos servidores plantonistas, que desempenham atividade essencial e ininterrupta. A manutenção de um único fornecedor permite atribuir responsabilidade técnica e contratual clara e direta, facilitando o monitoramento de desempenho e a pronta correção de não conformidades.

8.5 Ademais, o parcelamento por grupos de refeições ou por unidades consumidoras não se mostra apto a ampliar de maneira relevante a competitividade, pois o perfil de fornecedores identificados na pesquisa de mercado evidencia que as

empresas atuantes no segmento de alimentação pronta já estão estruturadas para atender volumes equivalentes ou superiores ao total demandado, não havendo indicativo de que a divisão do objeto atrairia novos competidores. Nessa hipótese, o fracionamento apenas aumentaria os riscos técnicos e administrativos, sem ganho proporcional de vantajosidade para a Administração.

8.6 Diante desses elementos – necessidade de padronização e continuidade do serviço, preservação da segurança alimentar e sanitária, aproveitamento de economia de escala, redução de custos de gestão contratual e ausência de ganho relevante de competitividade com o fracionamento – conclui-se que, embora o objeto seja materialmente divisível, o parcelamento não se revela técnica nem economicamente vantajoso. Assim, justifica-se o não parcelamento da contratação, com a manutenção do objeto em lote/grupo único, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 Os resultados pretendidos em uma licitação para fornecimento de refeições, através do sistema descentralizado (alimentação transportada) para suprir as demandas dos servidores vinculados ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) da Secretaria Municipal de Saúde (SEMUS) e CIA, podem incluir vários aspectos, tais como:

9.1.1 **Qualidade Nutricional:** Garantir que as refeições fornecidas atendam aos requisitos nutricionais adequados para os profissionais de saúde do SAMU e da CIA, considerando as necessidades específicas de uma dieta equilibrada para indivíduos em atividades de urgência e emergência e transporte de pacientes.

9.1.2 **Variedade e cardápio balanceado:** Proporcionar um cardápio diversificado e equilibrado, levando em consideração diferentes preferências alimentares e restrições dietéticas, garantindo uma oferta que atenda às necessidades de uma equipe com demandas variadas.

9.1.3 **Segurança Alimentar:** Assegurar que todas as refeições sejam preparadas, armazenadas e transportadas de acordo com os padrões de segurança alimentar, para evitar a contaminação e garantir a saúde dos servidores.

9.1.4 **Pontualidade na Entrega:** Cumprir os prazos estabelecidos para a entrega das refeições, garantindo que estejam prontas e disponíveis nos horários previstos para não comprometer a disponibilidade da equipe de atendimento. **Economia e Eficiência:** Buscar soluções que ofereçam uma relação custo-benefício favorável, garantindo a eficiência na gestão dos recursos públicos.

9.1.5 **Sustentabilidade:** Incentivar práticas sustentáveis na produção, embalagem e entrega das refeições, visando reduzir o impacto ambiental.

9.1.6 **Atendimento a Especificidades Locais:** Levar em consideração características locais, culturais e regionais na elaboração do cardápio, de modo a atender as preferências da equipe do SAMU.

9.2 **Monitoramento e Avaliação:** Estabelecer mecanismos eficazes de monitoramento da qualidade das refeições, com avaliações regulares por parte dos beneficiários, garantindo que os padrões estabelecidos sejam mantidos ao longo do contrato.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

10.1 Antes da formalização da futura contratação, deverá ser realizada uma série de ações fundamentais para garantir a correta execução contratual. Estas ações são cruciais para estabelecer bases sólidas, evitar problemas futuros e assegurar que o contrato seja executado de acordo com as normas legais e as expectativas da Administração:

10.1.1 **Elaboração do Plano de Execução Contratual:** Desenvolver um plano detalhado que inclua cronogramas, responsabilidades, metas, indicadores de desempenho e outros elementos que ajudem a orientar a execução do contrato.

10.1.2 **Vistoria Inicial:** Opcionalmente, realizar uma vistoria inicial para verificar as condições do local onde serão entregues as refeições, garantindo que esteja de acordo com as especificações estabelecidas no contrato.

10.1.3 **Treinamento e Orientação:** Oferecer treinamento aos envolvidos na execução do contrato, tanto por parte da empresa contratada quanto por parte da equipe do SAMU, garantindo que todos compreendam os requisitos e as expectativas.

10.1.4 **Fiscalização e Acompanhamento:** Designar uma equipe responsável pela fiscalização do contrato, com a função de acompanhar a execução, verificar a conformidade com as especificações e documentar eventuais não conformidades.

10.1.5 **Comunicação Eficiente:** Estabelecer canais de comunicação eficientes entre a Administração (SEMUS) e a empresa contratada para facilitar o fluxo de informações, esclarecer dúvidas e resolver eventuais problemas de forma rápida.

10.1.6 Controle de Qualidade: Implementar um sistema eficaz de controle de qualidade das refeições, incluindo procedimentos de amostragem, testes e avaliações periódicas.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

11.1 Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1 O fornecimento de refeições prontas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e para a Central Interna de Ambulância – CIA/SEMUS, por meio do sistema descentralizado (alimentação transportada) pode ter diversos Impactos ambientais que devem ser considerados e gerenciados:

12.1.1 Embalagens Descartáveis: Se as refeições são embaladas em recipientes descartáveis, isso pode gerar um aumento no volume de resíduos sólidos, contribuindo para a poluição ambiental, a menos que medidas adequadas de reciclagem ou disposição seletiva sejam implementadas.

12.1.2 Consumo de Recursos Naturais: O processo de produção de alimentos e embalagens pode envolver a utilização intensiva de recursos naturais, como água, energia e matéria-prima. O gerenciamento responsável desses recursos é crucial para reduzir os impactos ambientais.

12.1.3 Transporte e Emissões de Gases de Efeito Estufa: O transporte das refeições do local de preparo até os pontos de entrega no SAMU pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, especialmente se for utilizado transporte motorizado. Estratégias para minimizar essas emissões, como o uso de veículos eficientes e práticas logísticas sustentáveis, podem ser adotadas.

12.1.4 Gestão de Resíduos: A geração de resíduos alimentares e de embalagens pode impactar o meio ambiente se não for gerenciada de maneira adequada. A implementação de práticas de redução de resíduos, reciclagem e compostagem pode ajudar a mitigar esses impactos.

12.1.5 Sustentabilidade na Produção de Alimentos: O tipo de alimentos fornecidos também pode ter impactos ambientais significativos, dependendo de práticas agrícolas, métodos de produção e origens dos produtos. O estímulo ao fornecimento de alimentos locais e orgânicos pode reduzir esses impactos.

12.1.6 Consumo de Energia: As instalações de preparo das refeições consomem energia. Estratégias para aumentar a eficiência energética, como a adoção de equipamentos eficientes e fontes de energia renovável, podem ser consideradas.

12.1.7 Impactos Locais na Biodiversidade: A produção agrícola intensiva e outras práticas relacionadas à produção de alimentos podem ter impactos negativos na biodiversidade local. A escolha de fornecedores que adotam práticas agrícolas sustentáveis pode ajudar a mitigar esses impactos.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1 A presente contratação tem por objeto o fornecimento contínuo de alimentação pronta, acondicionada e disponibilizada em balcão térmico, destinada ao atendimento das necessidades alimentares regulares das unidades/serviços vinculados a este órgão/entidade, conforme cardápios e especificações técnicas definidos no Termo de Referência. Trata-se de serviço essencial ao adequado desenvolvimento das atividades institucionais, notadamente em razão da necessidade de oferta diária de refeições em condições adequadas de qualidade, temperatura, segurança higiênico-sanitária e valor nutricional.

13.2 O serviço enquadra-se como bem/serviço comum, na medida em que suas características podem ser descritas de forma objetiva, usualmente praticada no mercado, por meio de parâmetros claros e padronizáveis: tipo de refeição (almoço, jantar, desjejum), composição mínima dos cardápios, valor calórico aproximado, gramagem de cada item, padrões de acondicionamento, tempo máximo entre preparo e consumo, temperatura mínima e máxima a ser mantida no balcão térmico, licenças sanitárias exigidas, bem como demais requisitos de segurança alimentar.

13.3 A forma “balcão térmico” mostra-se tecnicamente adequada e viável, pois permite a manutenção da refeição em temperatura segura para consumo por período determinado, reduzindo riscos de contaminação e desperdício, além de favorecer o atendimento ordenado dos usuários em horários de pico. A adoção desse formato está alinhada às boas práticas de serviços de alimentação coletiva, permitindo que a Administração exija, em edital, equipamentos compatíveis, controle de temperatura,

Salada crua e/ou Salada cozida	Batata	100g para saladas cruas e 120 g para saladas cozidas	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.	
	Batata doce			
	Berinjela			
	Beterraba			
	Brócolis			
	Cebola			
	Cenoura			
	Chuchu			
	Couve Manteiga			
	Couve-flor			
	Espinafre			Diário e obrigatório
	Feijão verde			
	Macaxeira			
	Mandioquinha			

	Maxixe			
	Milho verde			
	Pepino			
	Pimentão			
	Quiabo			
	Tomate			
	Vagem			
	Vinagreira			
Arroz cru	-	110g	-	Diário e obrigatório
Feijão cru	-	50g	-	Diário e obrigatório
	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150g	Bife grelhado, espeto, iscas de carne.	

Carne Bovina	Carne paleta	100g	Carne moída, almôndegas.	08 vezes por semana
	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	140g	Espeto	
	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150g	Bife à milanesa	
	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150g	Rolê assado	
	Carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda)	180g	Assado de panela	
	Fígado bovino	150g	Bife ou isca acebolados.	01 vez por mês

Aves	Sem osso.	180g	Peito	06 vezes por semana
	Com osso.	280g	Coxa e sobrecoxa	
Peixes	Filé	150g	Grelhados e fritos	01 vez por semana
	Postas	200g	Cozidas, moquecas, ensopados, empanados	
Feijão	Feijão Preto	60g		Quinzenal
	Carnes variadas:	200g	-	
	Carne de charque	30g	-	
	Carne fresca	25g	-	
	Pé de porco salgado	35g	-	
	Paio	30g	-	
	Costela	35g	-	
	Linguiça calabresa	40g	-	
	Bacon	5g	-	
	Feijão verde	30g	-	-
	Farinha de mandioca	20g	-	-

Feijão Tropieiro	Linguiça calabresa	30g	-	-
	Bacon	5g	-	-
	Ovo	½ unidade	-	-
	Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde.	10g	-	-

Frios	Queijo tipo mozzarella, prato, minas, ricota, presunto	30g	-	-
Guarnições	Massa cozida	40g	Lasanha, macarrão	Diário e obrigatório
	Farofa	40g	-	
Sobremesas*	Doces em geral	120g	-	04 vezes por semana
	Gelatina	100g	Normal e diet	
	Frutas: Variável			
	Abacate	1/3 unidade	-	10 vezes por semana
	Abacaxi	200g	Descascado	
	Ameixa seca	100g	-	
	Banana	1 unidade	-	
	Laranja	1 unidade	-	
	Maçã	1 unidade	-	
	Mamão	200g	-	
	Melancia	350g	Com casca	
	Melão	170g	Com casca	
	Pêra	1 unidade	-	
	Tangerina	1 unidade	-	
	Salada de frutas	150g	-	

OBS.1 - As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servido, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir nas mesmas proporções e per capita em todas as refeições, conforme padrão estabelecido.

OBS.2* - Se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.

OBS.3 - O dia que tiver opção de doce como sobremesa, deverá ser oferecido uma fruta como 2ª opção.



Documento assinado eletronicamente com login e senha por **Vinicius Giuliano Goncalves Mendes, Diretor**, em 22/05/2026, às 12:10, conforme Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente com login e senha por **Dominique Regina Silva Oliveira, Diretora**, em 22/05/2026, às 12:13, conforme Lei Nº 14.063, de 23 de setembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.saoluis.ma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **4008417** e o código CRC **1EAD8B08**.

Processo nº: 15901.001435/2026

Documento nº: 4008417v2 - SEMUS



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA SUPRIR OS SERVIDORES VINCULADOS AO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS, VINCULADOS À SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO LUÍS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS/MA, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMUS, POR INTERMÉDIO DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, MEDIANTE AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DORAVANTE ESTABELECIDAS.

BASE LEGAL: FEDERAL: LEI Nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06 E ALTERAÇÕES.

MUNICIPAL: LEI Nº 62.276/2026, DECRETO Nº 60.155/2024 E PROCESSO Nº SEI Nº 15901.001435/2026.

O MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS/MA, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SEMUS, por intermédio do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.816.886/0001-98, com sede na rua Dep. Raimundo Vieira da Silva, n. 2000, Parque do Bom Menino, Centro, nesta cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão, neste ato representada por sua titular a Sr.(a) ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA, portador(a) da carteira de identidade nº. 0000616983964, expedida pela SSP/MA e inscrito(a) no CPF sob nº. 629.335.313-72, residente e domiciliado(a) nesta cidade, doravante denominada de CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, com sede na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, e-mail eletrônico XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob o nº. XXXXXXXX/XXXX-XX, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) XXXXXXXXXXXXXXXX, portador(a) da C.I. nº XXXXXXXX XX/XX e CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada de CONTRATADA, firmam o presente Contrato, que se regerá pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a legislação que rege a espécie, atendidas as cláusulas e condições que se anunciam a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO PROCEDIMENTO

1.1 O presente Contrato obedece aos termos do Edital da Proposta e da Lei nº 14.133/2021, art. 28, inciso I, art. 78, inciso IV, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, Lei nº 62.276/2026 e Decreto nº 60.155/2024.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem por objeto a **Contratação de empresa para prestação de serviços contínuo de alimentação preparada para suprir os servidores vinculados ao SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU/SEMUS E A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIA – CIA/ SEMUS**, conforme especificações estabelecidas no Termo de Referência, de acordo com a descrição contida no quadro abaixo:



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

LOTE ÚNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA PARA O SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA – SAMU E PARA A CENTRAL INTERNA DE AMBULÂNCIAS - CIA					
ITEM	DESTINAÇÃO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	CATSER	QUANTIDADE
01	Fornecimento de refeições preparadas para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU.	Desjejum	unidade	3697	26.880
		Almoço	unidade	3697	33.024
		Jantar	unidade	3697	26.880
02	Fornecimento de refeições preparadas para a Central Interna de Ambulâncias – CIA.	Desjejum	unidade	3697	4.704
		Almoço	unidade	3697	5.040
		Jantar	unidade	3697	4.704

2.2. Compõem o objeto da contratação:

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD	PREÇO R\$	
				UNIT.	TOTAL
VALOR TOTAL					R\$ XXXXXXXX

2.2.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

2.2.2. O Termo de Referência;

2.2.3. O Edital de Pregão nº ____/____;

2.2.4. A proposta do contratado;

2.2.5. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2.2.6. Ata de Registro de Preços nº ____/____;

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FORMA DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

3.1. O prazo de início da execução: O início da execução do objeto: 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da emissão da ordem de serviço, de forma contínua.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

3.2. Caso não seja possível o início na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 05 (cinco) dias corridos de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

3.3. Ao final de cada mês, a contratada deverá encaminhar, à equipe de fiscalização do contrato, a lista/relatório, em estreita concordância com as demandas executadas, para verificação/análise de conformidade e qualidade, sendo esta a etapa em que os serviços serão recebidos:

3.3.1. Provisoriamente: No prazo de 5 (cinco) dias úteis, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

3.3.2. Após o recebimento provisório dos serviços, nos termos do item 1.5.3.1, e verificada sua conformidade pela fiscalização, a contratada deverá emitir a nota fiscal, ocasião em que será formalizado o recebimento definitivo do objeto:

3.3.2.1. Definitivamente: No prazo de 5 (cinco) dias úteis, cotados a partir do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

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

3.3.2.3. A empresa deverá sanar, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios ou defeitos, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da convocação da Secretaria Municipal de Saúde de São Luís, podendo haver dilatação deste prazo nos casos em que ficar comprovada a impossibilidade real de cumprimento, conforme análise e definição do fiscal do contrato.

3.3.2.4. O aceite/aprovação do objeto pela Secretaria não exclui a responsabilidade civil, nem ético-profissional da CONTRATADA por vícios de quantidade ou qualidade do objeto ou disparidade com as especificações estabelecidas, verificadas, posteriormente, garantindo-se a esta Secretaria as faculdades previstas no art. 18 da Lei nº 8.078/90.

3.4. DO LOCAL DE ENTREGA

3.4.1. A entrega das refeições ocorrerá de acordo com a seguinte sistemática operacional:

3.4.1.1. Na Sede da SAMU 192, localizada na Avenida João Pessoa, nº 402, Sítio Leal/Filipinho, CEP 65.042-815, a empresa contratada deverá disponibilizar as refeições em balcão térmico, devidamente mantido em condições adequadas de funcionamento e temperatura.

3.4.1.2. A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade da equipe do SAMU 192, devendo ser observados, rigorosamente, os horários e os quantitativos previamente estabelecidos pela Administração.

3.4.1.3. O balcão térmico mencionado no subitem anterior deverá ser fornecido pela contratada em regime de comodato, sem qualquer ônus adicional para a Administração, incluindo os custos de instalação, manutenção e retirada ao término do contrato.

3.4.1.4. Para as Bases Descentralizadas e Pontos de Apoio — AMAR — Vicente Fialho (Unidade de Saúde da Família AMAR, Rua Deputado Luís Rocha, s/n, CEP 65.070-290); Cidade Olímpica (Unidade de Saúde da Família Maria Ayrecila da Silva – Cidade Olímpica II, Rua 16, Quadra 82, Bloco C, CEP 65.110-000); Zona Rural (Unidade de Urgência e Emergência 24h da Zona Rural, BR-135, Km 07, Distrito Industrial, CEP 65.095-602, atrás do Terminal de Integração da Zona Rural); São Bernardo (Avenida Tiradentes, s/n, CEP 65.056-300); Clodomir Pinheiro Costa (Centro de Saúde Clodomir Pinheiro Costa, Rua Palestina, nº 01, Quadra B, Anjo da Guarda, CEP 65.085-235); Salvamar I (Avenida Rio Claro, nº 32, Olho d'Água, CEP 65.030005); e Salvamar II (Avenida dos Holandeses, Ponta da Areia, CEP 65.072-850), a contratada deverá realizar a entrega das refeições já prontas, acondicionadas individualmente em embalagens apropriadas do tipo marmix,



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

assegurando a preservação da temperatura, da integridade e da qualidade dos alimentos até o momento do consumo, considerando o reduzido quantitativo de servidores em exercício nessas unidades e a inviabilidade operacional da adoção do mesmo modelo de distribuição utilizado na sede.

3.5. DA GARANTIA

3.5.1. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

4.1. A execução dos serviços consistirá na prestação contínua de alimentação preparada, por meio de sistema descentralizado de alimentação transportada, cabendo integralmente à empresa contratada o preparo das refeições em central de produção ou cozinha própria, devidamente licenciada e regularizada junto aos órgãos sanitários competentes, observadas rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos, as normas de higiene, segurança alimentar e os procedimentos de controle de qualidade.

4.2. Durante todas as etapas de pré-preparo, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e distribuição, a contratada deverá manter os alimentos em temperaturas recomendadas pela legislação sanitária vigente, utilizando recipientes adequados, sempre tampados ou protegidos com filmes plásticos transparentes próprios para contato com alimentos, de modo a evitar contaminações e preservar a qualidade nutricional e sanitária das preparações.

4.3. A higienização dos alimentos deverá ser realizada de forma criteriosa, especialmente no caso de vegetais crus, que deverão passar por processo de desinfecção em solução clorada, conforme parâmetros técnicos estabelecidos pela vigilância sanitária, devendo, após a higienização, ser mantidos sob refrigeração adequada até o momento da distribuição.

4.4. Para a preparação das refeições, a contratada deverá utilizar exclusivamente água potável e filtrada, em conformidade com os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

4.5. A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, devendo suspender imediatamente o consumo e proceder à substituição das preparações sempre que houver indícios ou suspeita de deterioração, contaminação ou qualquer não conformidade dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de forma imediata, o encaminhamento das amostras para análise microbiológica.

4.6. Caberá à contratada supervisionar continuamente a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, observando os padrões estabelecidos pelo Contratante, bem como monitorar a aceitação das preparações pelos comensais. Constatada rejeição recorrente de determinado preparo, este deverá ser excluído dos cardápios futuros.

4.7. A contratada deverá comprovar, sempre que solicitada, a utilização das quantidades de alimentos previstas no contrato, por meio de documentos comprobatórios, controles internos e/ou procedimentos de pesagem devidamente registrados.

4.8. A contratada deverá encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação do Contratante, amostras das preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, com a finalidade de monitorar as condições higiênico-sanitárias dos processos e a qualidade dos insumos utilizados.

4.9. As amostras deverão ser coletadas de acordo com as normas sanitárias vigentes, ficando a contratada responsável pelos custos dos exames laboratoriais.

4.10. Os resultados das análises deverão ser encaminhados ao Contratante tão logo estejam disponíveis.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- 4.11.** Em casos de suspeita de surtos ou toxi-infecções alimentares, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, conforme solicitação do Contratante.
- 4.12.** A contratada deverá manter, em local visível e de fácil acesso aos colaboradores, os manuais técnicos obrigatórios, incluindo o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, devidamente atualizados.
- 4.13.** Para as unidades onde não houver distribuição em balcão térmico, as refeições deverão ser acondicionadas individualmente em embalagens térmicas tipo marmitex, confeccionadas em material apropriado (isopor), com tampa, contendo quatro divisórias e capacidade mínima de 1.200 ml, respeitando o padrão alimentar, o cardápio aprovado e os horários estabelecidos pelo Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU.
- 4.14.** As refeições deverão ser acondicionadas em embalagens descartáveis e transportadas em caixas isotérmicas do tipo “hot box”, em veículo próprio e exclusivo para essa finalidade, atendendo integralmente às exigências da legislação sanitária vigente.
- 4.15.** A distribuição das refeições aos servidores será de responsabilidade do Contratante, observados os quantitativos e horários previamente definidos.
- 4.16.** A contratada deverá garantir todas as condições necessárias à execução integral do objeto, incluindo, no mínimo:
- 4.17.** Central de produção ou cozinha própria devidamente equipada e regularizada;
- 4.18.** Equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para o preparo, produção e distribuição das refeições no sistema de alimentação transportada;
- 4.19.** Abastecimento regular de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP;
- 4.20.** Elaboração de cardápios diários, com planejamento mínimo de 30 (trinta) dias corridos, submetidos à aprovação do Contratante e revisados trimestralmente;
- 4.21.** Aquisição, controle e recebimento de gêneros alimentícios, produtos e materiais de consumo, em conformidade com o Termo de Referência e com a legislação sanitária vigente;
- 4.22.** Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 4.23.** Controle quantitativo e qualitativo dos insumos;
- 4.24.** Execução das etapas de pré-preparo, preparo e porcionamento padronizado, conforme orientação do Contratante;
- 4.25.** Controle sistemático das temperaturas em todas as etapas da produção e distribuição;
- 4.26.** Coleta de amostras das preparações para análise microbiológica;
- 4.27.** Controle higiênico-sanitário das instalações, incluindo higienização e limpeza das áreas, equipamentos e utensílios utilizados.
- 4.28.** A preparação, o acondicionamento, a conservação, o armazenamento e o transporte das refeições objeto da futura contratação deverão observar, obrigatoriamente, as normas técnicas, sanitárias e de segurança alimentar vigentes, em especial aquelas editadas pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, sem prejuízo de outras disposições legais e regulamentares aplicáveis.
- 4.29.** Para tanto, a contratada deverá cumprir, no mínimo, os seguintes dispositivos:
- 4.29.1.** Legislação Sanitária Federal:



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- a) Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente no que se refere à manipulação, preparo, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos;
- b) Resolução RDC nº 275/2002 – ANVISA, que estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e a Lista de Verificação de Boas Práticas;
- c) Portaria SVS/MS nº 326/1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre condições higiênicas-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- d) Lei nº 6.437/1977, que tipifica infrações à legislação sanitária federal e define as respectivas sanções.

4.29.2. Normas Técnicas Aplicáveis:

- a) **ABNT NBR 15635 – Serviços de alimentação – Requisitos de higiene e boas práticas;**
- b) ABNT NBR ISO 22000, quando aplicável, relativa aos sistemas de gestão da segurança de alimentos;
- c) Normas técnicas da ABNT relativas ao transporte de alimentos, quando aplicáveis ao modal e à forma de acondicionamento adotados.

4.29.3. Legislação Estadual e Municipal:

- a) Cumprimento integral do Código Sanitário do Estado do Maranhão, bem como das normas, portarias, instruções normativas e demais atos expedidos pela Vigilância Sanitária Estadual e Municipal de São Luís/MA, inclusive aquelas supervenientes à contratação.

4.29.4. Requisitos Operacionais Mínimos:

- a) Manutenção da cadeia térmica dos alimentos, observando-se, como parâmetro mínimo, temperatura igual ou superior a 60°C para alimentos quentes e igual ou inferior a 5°C para alimentos frios, conforme a RDC nº 216/2004;
- b) Utilização de recipientes, embalagens e veículos apropriados, devidamente higienizados, em bom estado de conservação e adequados ao transporte de alimentos;
- c) Adoção de controles formais de higiene, rastreabilidade, validade, controle de pragas e potabilidade da água;
- d) Garantia de que os manipuladores de alimentos estejam capacitados, com treinamento periódico em boas práticas de manipulação e segurança alimentar.

4.29.5. Fiscalização e Responsabilidade:

- a) O atendimento às exigências acima constitui condição essencial para a execução contratual, sujeitando a futura contratada à fiscalização permanente da Administração e dos órgãos de controle sanitário, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato, em caso de descumprimento.

4.29.6. O objeto desta contratação deverá estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, com experiência comprovada em serviços de alimentação coletiva, competindo-lhe o desenvolvimento, acompanhamento e supervisão de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço, sendo obrigatória a presença do profissional durante a execução das atividades diárias.

4.30. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS DO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

4.30.1. Assegurar que as instalações físicas e dependências do objeto do contrato estejam em conformidade com a legislação.

4.30.2. Garantir que as dependências, instalações e equipamentos utilizados na execução do contrato atendam integralmente às normas sanitárias e de segurança alimentar, admitido o uso



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

compartilhado, desde que não comprometa a qualidade, a rastreabilidade e a segurança das refeições fornecidas.

4.30.3. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução e fornecimento das refeições em perfeitas condições de uso.

4.30.4. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários ao cumprimento do presente objeto.

4.30.5. Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca dos filtros de água, mantendo registros das trocas.

4.30.6. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo gestor do Contrato, devido ao mau estado de conservação.

4.30.7. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios que forem inutilizados por quebra ou extravio.

4.30.8. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.

4.30.9. Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o Contratante.

4.30.10. Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada e da unidade de saúde.

4.30.11. Responder ao Contratante pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do Contratante por seus empregados e encarregados.

4.31. SOBRE A EQUIPE DE TRABALHO

4.31.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de cumprimento do presente objeto, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

4.31.2. Manter quadro de pessoal em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas.

4.31.3. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

4.31.4. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos no cumprimento do contrato, junto ao Conselho Regional.

4.31.5. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante.

4.31.6. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções.

4.31.7. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados a natureza das tarefas desenvolvidas.

4.31.8. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

4.31.9. Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem ao cumprimento do objeto.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.32. SOBRE OS CARDÁPIOS

4.32.1. Os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA, em conformidade com a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, respectivas porções e frequência de utilização constantes no Anexo I – Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios, devendo ainda respeitar os critérios de sazonalidade, as leis fundamentais da alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação) e ser compatíveis com as estações climáticas, contemplando cardápios diferenciados que considerem os hábitos alimentares, características dos comensais, preceitos religiosos, tabus e aspectos socioculturais.

4.32.2. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, com periodicidade mínima de 30 (trinta) dias e atualização trimestral, sendo apresentados completos à CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para fins de avaliação e aprovação, a qual deverá ocorrer no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, em condições especiais, promover ajustes antes da aprovação, desde que mantidos os padrões contratuais.

4.32.3. Durante a execução do fornecimento das refeições prontas, a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e as temperaturas das refeições servidas, de modo a possibilitar eventuais adequações visando ao atendimento adequado dos comensais.

4.32.4. A CONTRATANTE poderá solicitar alterações no cardápio aprovado, mediante justificativa, desde que a solicitação seja realizada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas em relação ao preparo, ao passo que a CONTRATADA somente poderá propor alterações em cardápio já aprovado mediante justificativa formal, submetida à prévia análise e aprovação da CONTRATANTE, observando-se o mesmo prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, ressalvadas as alterações relacionadas a itens hortifrutigranjeiros, as quais poderão ser tratadas de forma excepcional, em razão de sua natureza e disponibilidade.

4.33. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS UTILIZADOS

4.33.1. Gêneros alimentícios, materiais de consumo e produtos de limpeza deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada. Todos os produtos apenas serão utilizados após aprovação do Contratante.

4.33.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E ou Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff	Alcatra, contrafilé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito
Peixe	Filé e posta



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.33.3. Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas ou filés de piratinga ou pescada com retirada total de espinhas. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados anteriormente pelas nutricionistas da CONTRATANTE.

4.33.4. Os embutidos usados deverão ser de ótima qualidade e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

4.33.5. Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

4.33.6. Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

4.33.7. O leite deverá ser em pó: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade.

4.33.8. O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

4.33.9. O feijão deverá ser das variedades: cariquinho, sempre verde, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

4.34. DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

4.34.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas:

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 2°C com tolerância até 4°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

4.35. DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS

4.35.1. No ato do recebimento deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

4.35.2. Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Hortifrutigranjeiros congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4°C e 7°C
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente

4.36. PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

4.36.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Produtos industrializados	Temperatura conforme registrada na embalagem
---------------------------	--



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.37. DO LEITE E DERIVADOS:

4.37.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente.

4.37.2. O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo;

4.37.3. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (lactícínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura ambiente

4.38. DOS PRODUTOS ESTOCÁVEIS

4.38.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

4.38.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

4.39. DOS DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO

4.39.1. Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

4.39.2. Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

4.40. SOBRE A AQUISIÇÃO, O RECEBIMENTO, O ARMAZENAMENTO E O CONTROLE DE ESTOQUE

4.40.1 A contratada A CONTRATADA será integralmente responsável pela aquisição dos gêneros alimentícios, mercadorias, materiais descartáveis, produtos de limpeza, conservação e higiene, bem como por todas as despesas com pessoal, taxas, tributos, encargos e demais custos necessários à plena execução dos serviços, devendo assegurar que todos os insumos utilizados sejam de primeira qualidade, estejam em perfeito estado de conservação e livres de qualquer forma de contaminação.

4.40.2 Caberá à CONTRATADA executar o controle técnico e sanitário dos gêneros alimentícios e demais produtos desde a aquisição até a distribuição das refeições, abrangendo, entre outras etapas, o transporte, o recebimento, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo, a cocção e a distribuição, observadas rigorosamente as exigências da legislação sanitária vigente e as boas práticas de manipulação de alimentos.

4.40.3 No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e demais insumos, a CONTRATADA deverá proceder à verificação da integridade, higiene e adequação das embalagens, assegurando que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

reciclado, bem como realizar avaliação sensorial dos produtos, conforme critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, verificando ainda as características específicas de cada produto e o controle de temperatura, de acordo com os parâmetros estabelecidos pela legislação sanitária.

4.40.4 Deverá ser observada a correta identificação dos produtos, por meio de rótulos que contenham, no mínimo, nome e composição do produto, lote, número de registro no órgão oficial competente, CNPJ e endereço do fabricante e do distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante, condições de armazenamento, quantidade (peso), datas de fabricação e validade, além dos demais registros exigidos pelos órgãos de fiscalização.

4.40.5 A CONTRATADA deverá manter estoques de matéria-prima em níveis seguros, compatíveis com as quantidades per capita estabelecidas e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle rigoroso dos prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar alimentos fora do prazo de validade ou que apresentem alterações de características, ainda que dentro do período indicado pelo fabricante.

4.40.6 Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma adequada, de modo a evitar deterioração, perda de valor nutritivo, alteração das características organolépticas e riscos de contaminação de qualquer natureza, devendo os alimentos, materiais descartáveis, produtos de limpeza, químicos e demais categorias de materiais de consumo ser estocados de forma segregada, conforme determina a legislação vigente.

4.40.7 Deverão ser mantidos, igualmente, estoques seguros de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, de modo a evitar descontinuidade dos serviços, bem como controle de qualidade específico para esses materiais.

4.40.8 Sempre que solicitado pela CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá apresentar listagem de fornecedores, marcas, fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, para fins de análise técnica e sensorial.

4.40.9 Por fim, a CONTRATADA deverá assegurar que o preparo e a distribuição das refeições ocorram com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e procedimentos durante os dias úteis, finais de semana e feriados, garantindo a continuidade e a regularidade do serviço.

4.41. DOS HORÁRIOS DE DISPONIBILIDADE DAS REFEIÇÕES

4.41.1 As refeições prontas e o desjejum deverão estar integralmente disponibilizados nos locais previamente indicados e nas quantidades estabelecidas, dentro dos horários abaixo especificados, os quais correspondem ao período destinado ao consumo pelos servidores.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	06:00 às 07:00h
ALMOÇO	11:00 às 12:00h
JANTAR	18:00 às 19:00h

4.41.2. Para o fiel cumprimento do disposto no item anterior, a contratada deverá planejar, organizar e executar a logística de preparo e entrega com a devida antecedência, de modo que, no início de cada faixa horária, as refeições já se encontrem acondicionadas, distribuídas e aptas ao consumo, assegurando tempo hábil para que os servidores realizem suas refeições de forma adequada, segura e sem prejuízo às atividades laborais.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

4.42. DO EQUIPAMENTO EM REGIME DE COMODATO

4.42.1 Considerando que as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e transportadas prontas até os pontos de distribuição, faz-se necessária a utilização de equipamento que assegure a manutenção das temperaturas adequadas dos alimentos até o momento do consumo, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

4.42.2 Verifica-se que a sede do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência, local onde as refeições deverão ser fornecidas para a maioria dos funcionários, não dispõe de balcão térmico próprio, sendo economicamente mais vantajosa a exigência de disponibilização desse equipamento pela futura contratada, em regime de comodato, como meio indispensável à adequada execução do fornecimento de alimentação preparada.

4.42.3 Por este motivo, durante a execução do fornecimento, a contratada deverá disponibilizar, em regime de comodato, balcão térmico adequado à distribuição das refeições, sem ônus adicional para a Administração.

4.42.4 O equipamento deverá manter as refeições nas temperaturas exigidas pela legislação sanitária vigente, sendo de responsabilidade da contratada a instalação, manutenção preventiva e corretiva, bem como a substituição imediata em caso de falha ou inadequação.

4.42.5 O fornecimento do balcão térmico constitui meio necessário à adequada execução do objeto, não caracterizando objeto autônomo da contratação.

4.42.6 O balcão térmico é meio indispensável para:

- a) Manter a temperatura dos alimentos pois as refeições serão produzidas em local distinto do consumo e haverá intervalo entre preparo, transporte e distribuição, sendo obrigatória a manutenção das temperaturas seguras até o consumo;
- b) Preservar qualidade e segurança dos alimentos;
- c) Atender às normas sanitárias;
- d) Evitar risco à saúde dos usuários;
- e) A Administração não dispõe de estrutura própria para essa finalidade;
- f) O comodato é mais vantajoso economicamente do que a aquisição direta.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR

5.1. O Valor total do seguinte contrato importa em **R\$ XXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

5.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. A despesa correrá à conta da seguinte Dotação Orçamentária:

Unidade Orçamentária	
Projeto Atividade	
Natureza de Despesas	
Fonte do Recurso	
Ficha	
Nota de Empenho	



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

7.1. PRAZO DE PAGAMENTO

7.1.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme disposto nesse instrumento.

7.1.2. No caso de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

365

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido.

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela em atraso.

7.2. FORMA DE PAGAMENTO

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

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

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

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

7.2.5. A contratada 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.

7.3. LIQUIDAÇÃO:

7.3.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias úteis para fins de liquidação.

7.3.2. 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;



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.3.4. 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.

7.3.5. 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.

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

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

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

7.3.9. 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.

CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. A contratação terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogável por iguais e sucessíveis períodos, respeitada a vigência máxima decenal, desde que mantidas as condições de vantagem, observadas a disponibilidade orçamentária e o interesse da Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021 e de acordo com o inciso III do art. 8º do Decreto Municipal 60.155/2024.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. Haverá exigência da garantia da contratação prevista no artigo 39 do Decreto Municipal nº 60.155/2024 e os arts. 96 e seguintes da Lei nº. 14.133/2021, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual.

9.2. Caberá à contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

9.2.1. Caução em dinheiro, ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

9.2.2. Seguro-garantia;

9.2.3. Fiança bancária; ou

9.2.4. Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

9.2.5. A garantia prestada deverá, obrigatoriamente, ter validade igual ou superior a 90 (noventa) dias após a vigência do contrato.

9.2.6. As garantias previstas nos subitens **3.21.2.1** e **3.21.1.3**, deverão ser prestadas no prazo de 5 (cinco) dias, prorrogável por igual período, contados da assinatura do contrato ou do recebimento da nota de empenho.

9.2.7. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

9.2.8. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

9.2.9 Caso a contratada opte, a garantia prevista no subitem **3.21.2.2** deverá ser prestada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado da data de homologação da licitação e anterior à data de assinatura do contrato.

9.2.10. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice permanecerá em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

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

9.2.12. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto.

9.2.13. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a contratada ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

9.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

9.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

9.3.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao contratado; e

9.3.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

9.3.4. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item **9.3.7.**, observada a legislação que rege a matéria.

9.3.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica no Banco do Brasil, com correção monetária.

9.3.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

9.3.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

9.3.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

9.3.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

9.3.11. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

9.3.12. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

9.3.13. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

9.3.14. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

9.3.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao contratado.

9.3.16. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

9.3.17. Além da garantia de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Contrato e no Termo de Referência.

9.3.18. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Contrato e no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. São obrigações do Contratante, além das constantes neste contrato, edital e de seus anexos:

10.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada;

10.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Contrato e no Termo de Referência;

10.4. Notificar a contratada, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

10.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

10.7. Efetuar o pagamento ao contratada do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

10.8. Aplicar à contratada as sanções previstas na lei e no Contrato;

10.9. Não praticar atos de ingerência na administração da contratada, tais como (art. 48 da Lei n.º 14.133/2021):

10.9.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

10.9.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pela contratada;

10.9.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário da contratada;

10.9.4. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

10.9.5. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

10.9.6. demandar a funcionário da contratada a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;

10.9.7. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da contratada.

10.9.8. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna da contratada.

10.9.9. Cientificar o órgão de representação judicial do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pela contratada;

10.9.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.9.11. A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.9.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pela contratada no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

10.9.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais

10.9.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, Edital e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

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

11.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

11.1.3. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede da contratada; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

11.1.4. Obriga-se a manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições exigidas para a contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer sua manutenção;

11.1.5. A CONTRATADA se responsabiliza por todas as dívidas porventura advindas da presente compra junto ao comércio ou indústria, ficando o CONTRATANTE isento de quaisquer responsabilidades perante os mesmos;

11.1.6. Os custos com substituição de produtos apresentados em desacordo com as especificações técnicas, correrão por conta da Contratada;

11.1.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal que se verifique na execução do objeto contratual;

11.1.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do objeto;

11.1.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

11.1.10. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.1.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

11.1.12. A contratada deverá fornecer placas de tombamento para os bens que serão tombados, permitindo seu controle e monitoramento.

11.1.13. A CONTRATADA se obriga a disponibilizar, por sua conta e risco, toda a estrutura física e operacional necessária à execução integral dos serviços objeto deste contrato, compreendendo, obrigatoriamente, a disponibilização, implementação, manutenção e funcionamento de instalações físicas (galpão logístico e escritório administrativo de apoio) destinadas à prestação dos serviços de gestão de almoxarifado, conforme as condições previstas no Contrato.

11.1.14. O imóvel disponibilizado deverá possuir dimensões, localização, condições estruturais e infraestrutura compatíveis com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo o adequado recebimento, armazenamento, conservação, controle e distribuição dos medicamentos,



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

insumos de saúde, alimentos, equipamentos médicos e não médicos, material de expediente, mobiliário em geral e demais bens da Contratante.

11.1.15. Serão de responsabilidade exclusiva e integral da CONTRATADA todas as despesas decorrentes da disponibilização, uso e manutenção do imóvel, incluindo, mas não se limitando a:

- a) aluguel, aquisição ou qualquer forma de posse legítima do imóvel;
- b) pagamento de tributos, taxas e contribuições, inclusive IPTU e demais encargos legais incidentes sobre o imóvel;
- c) contratação e manutenção de seguros obrigatórios e recomendáveis (patrimonial, contra incêndio, roubo, responsabilidade civil, entre outros;
- d) obtenção e manutenção de alvarás, licenças e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para o funcionamento do imóvel e da atividade;
- e) despesas com manutenção predial preventiva e corretiva;
- f) fornecimento e custeio de todas as utilidades necessárias, como energia elétrica, água, internet, telefonia, limpeza, coleta de resíduos, entre outros.

11.1.16. As instalações deverão atender às exigências técnicas e legais aplicáveis, devendo dispor de:

- a) ambientes climatizados e segregados conforme a natureza dos itens armazenados;
- b) sistemas de controle de pragas e umidade;
- c) acessibilidade para pessoas com deficiência;
- d) sistemas de segurança, incluindo extintores, iluminação de emergência, câmeras, alarmes e controle de acesso.

11.1.17. A CONTRATADA também deverá:

- a) implementar, operar e manter software de gestão de almoxarifado conforme especificações do Termo de Referência.
- b) garantir infraestrutura de tecnologia da informação no imóvel para o perfeito funcionamento do sistema.
- c) disponibilizar estrutura de transporte para coleta e entrega dos itens nas unidades da Secretaria Municipal de Saúde.
- d) alocar corpo técnico capacitado para as atividades de dispensação, conferência, recebimento, controle e alimentação do sistema informatizado.

11.1.18. A CONTRATADA obriga-se a comprovar, mediante apresentação de certidão expedida pelo Ministério do Trabalho, o cumprimento da reserva legal de cargos destinada a Pessoas com Deficiência (PCD) e reabilitados da Previdência Social, nos termos do art. 93 da Lei nº 8.213/1991 e da Lei nº 13.146/2015 (Estatuto da Pessoa com Deficiência), durante toda a vigência do contrato.

11.1.19. A CONTRATADA compromete-se a comprovar, mediante apresentação de certidão emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, a regular contratação de aprendizes, em conformidade com o art. 429 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), regulamentado pelo Decreto nº 9.579/2018, e com a Lei nº 10.097/2000.

11.2. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

11.2.2. No que se refere a possibilidade de subcontratação, considerando que, no caso específico de serviços comuns — ou seja, serviços que não envolvem grandes complexidades técnicas ou operacionais — o mercado está plenamente capacitado a prestá-los de maneira competitiva. Esses serviços podem ser facilmente executados, sem que isso gere qualquer limitação à competição entre



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

as empresas do ramo. Na prática, isso significa que a contratação do serviço pode ser realizada com um número significativo de fornecedores, o que mantém a concorrência saudável e transparente, como exige a legislação sobre licitações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

12.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.;

12.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

12.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

12.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

12.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

12.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

12.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.11. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12.12. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

12.13. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

13.1. Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, com amparo nos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

13.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os **acréscimos ou supressões** que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o licitante que:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- b) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- e) fraudar a licitação.
- f) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

14.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

I. Advertência;

II. Multa:

- a. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- b. moratória de 1% (um por cento), por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 5% (cinco por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

b.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133, de 2021.

c. compensatória de 5% (cinco por cento), sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

III. Impedimento de licitar e contratar

IV. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar.

14.4. 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).

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

14.6. 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).

14.6.1. 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).

14.6.2. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

14.10. 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).

14.11. O Contratante, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

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).

14.12. 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.

14.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

15.1. 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 da regulação municipal, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. 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.

15.3. 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.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

16.1. 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.

16.2. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do **Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice II, III e IV** no Termo de Referência, presente nos autos processuais, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.

16.3. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

16.4. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.5. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

16.6. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.7. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.8. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.

16.9. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.10. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos na Lei n. 14.133/2021.

16.11. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

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

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

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

16.16. 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.

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



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

16.18. O setor responsável comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

17.1. 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.

17.2. 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;

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO GESTOR DO CONTRATO

18.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

18.2. 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.

18.3. 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.

18.4. 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.

18.5. O setor de contratação comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

18.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO REAJUSTE

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

19.2 Após o interregno de um ano, à pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

19.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

19.4 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

19.5 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

19.6 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

19.7 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

19.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

20.1. Constituem critérios e práticas de sustentabilidade, para contratada, no âmbito da execução dos serviços:

20.2. Adotar embalagens que reduzam a geração de resíduos sólidos, priorizando materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis;

20.3. Implementar procedimentos internos voltados à racionalização do consumo de água e energia nas unidades de preparo das refeições;

20.4. Realizar o transporte das refeições de forma a minimizar impactos ambientais, mediante organização eficiente das rotas e manutenção adequada dos veículos utilizados;

20.5. Assegurar a correta gestão dos resíduos gerados, incluindo resíduos alimentares e de embalagens, observando a legislação ambiental vigente;

20.6. Orientar seus colaboradores quanto às boas práticas ambientais relacionadas à execução do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO

21.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

21.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

21.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

21.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

21.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

21.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

21.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.



P R E F E I T U R A D E S Ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -

21.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

21.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

21.8.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

21.8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

21.8.3. Indenizações e multas.

21.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

21.10. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DOS CASOS OMISSOS

22.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

23.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO

24.1. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente instrumento, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Justiça Estadual do Termo Judiciário de São Luís - Comarca da Ilha de São Luís, excluído quaisquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Luís (MA), _____ de _____ de 2026.

ANA CAROLINA MARQUES MITRI DA COSTA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE
CONTRATANTE

EMPRESA
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____

CPF: _____

Nome: _____

CPF: _____

CPF: _____



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -



P R E F E I T U R A D E S ã O L U Í S
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
- SEMUS -