

PREGÃO ELETRÔNICO

EDITAL RETIFICADO: 93/2023-HUM

E-PROTOCOLO: 21.136.988-4

PROCESSO GMS: 873/2023

UASG: 926764

O ESTADO do PARANÁ, por intermédio da Divisão de Compras, da Diretoria Administrativa do HOSPITAL UNIVERSITÁRIO REGIONAL DE MARINGÁ da UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ - UEM, torna público que realizará licitação nos seguintes termos:

PREGÃO ELETRÔNICO	Acolhimento/Abertura/Divulgação de Propostas:
TIPO: MENOR PREÇO POR LOTE	Até 08h30min do dia 26/04/2024
AMPLA CONCORRÊNCIA	Início da sessão / disputa de lances: 08h30min do dia 26/04/2024
	Será sempre considerado o horário de Brasília (DF) para todas as indicações de tempo constantes neste edital.

1 OBJETO:

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições, para atender a demanda do Hospital Universitário Regional de Maringá.

2 VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO:

O preço total máximo para o presente procedimento licitatório é de R\$ 4.383.371,60 (quatro milhões, trezentos e oitenta e três mil, trezentos e setenta e um reais e sessenta centavos).

3 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56 – dotação 4532.12.364.08.6077-7.412.0901 ou 4532.12.364.08.6077-7.412.0901, Fonte 262, 41.00, ou

– FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ / FUNSAÚDE – CNPJ 08.597.121/0001-74 – dotação a definir, ou

- Outra dotação/CNPJ a critério da UEM/HUM.

4 SISTEMA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

O pregão será realizado por meio do sistema eletrônico de licitações COMPRAS.GOV.BR. O endereço eletrônico para recebimento e abertura de propostas é o www.gov.br/compras/pt-br.

O edital está disponível na *internet*, nas páginas do Portal Nacional de Contratações Públicas <https://pncp.gov.br/>, www.comprasparana.pr.gov.br e www.npd.uem.br/cmp/del_divulgacao.zul.

Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro Ademilson Bento de Freitas, designado pela Portaria n.º 29/2023 - HUM, servidor da Universidade Estadual de Maringá.

E-mail: abfreitas@uem.br

Telefones: (44) 3011-9428

Endereço: Avenida Mandacaru, 1590 – CEP 87083-240, Maringá / Paraná

O atendimento será feito no horário das 07h40min às 11h40min e das 13h30min às 17h00min.

5 ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES E RECURSOS:**5.1 ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES:**

Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e do Decreto n.º 10.086, de 2022, ou para solicitar esclarecimentos e providências sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido, no prazo de até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame, em campo específico no sítio eletrônico abfreitas@uem.br pelo qual serão respondidos os esclarecimentos solicitados, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

5.2 RECURSOS E CONTRARRAZÕES:

As razões de recurso e as contrarrazões poderão ser enviadas exclusivamente por meio eletrônico, observando as regras dispostas no item 9 das Condições Gerais deste Edital.

5.3 DISPONIBILIDADE DOS AUTOS:

No curso da licitação, os autos do processo licitatório estarão à disposição dos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>, devendo os interessados apresentarem requisição de acesso ao protocolo via sistema.

6 CONDIÇÕES DA LICITAÇÃO:

6.1 A licitação e a contratação dela decorrente são reguladas pelas condições específicas e gerais do pregão e pelo disposto nos demais anexos do edital.

6.2 A licitação será regida pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022, pela Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, bem como as suas devidas alterações.

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DO PREGÃO

1 CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS: PREÇO MÁXIMO

1.1 Encerrada a fase de lances, após a negociação, serão desclassificadas as propostas que permanecerem acima dos valores unitários máximos e totais máximos fixados neste Edital.

2 CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

2.2 O julgamento das propostas será realizado de acordo com critério de MENOR PREÇO POR LOTE.

3 PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS:

3.1 O prazo de validade das propostas, que deverá constar no Descritivo das Propostas de Preços (Anexo III), não poderá ser inferior ao fixado neste edital.

4 PROPOSTA PARCIAL:

4.1 O licitante não poderá ofertar proposta parcial.

5 RESERVA DE ITENS PARA ME E EPP:

Não será aplicado reserva de cota para ME/EPP/MEI, a contratação se dará em lote indivisível não sendo possível a aplicação de reserva de cota para empresas enquadradas como **ME/EPP/MEI**. Entretanto **não** se afasta a possibilidade de participação de ME/EPP/MEI, assim como a legislação estabelece, com aplicação de norma específica referente ao tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual.

6 CONSÓRCIO:

6.1 “Não será permitida a participação de empresas em regime de consórcio, o objeto dessa licitação é classificado como bem comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, e o quantitativo a ser adquirido não caracteriza impossibilidade de fornecimento por um único fornecedor além de que será permitida a apresentação de proposta parcial conforme previsão do item

6 ANEXOS:

- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Documentos de Habilitação;
- Anexo III – Modelo de Descritivo da Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Procuração;
- Anexo V – Modelo de Declaração;
- Anexo VI – Locais de Entrega;
- Anexo VII – Minuta de Contrato;
- Anexo VIII – Modelo de Declaração de enquadramento ME/EPP.
- Anexo IX – Declaração LGPD.

CONDIÇÕES GERAIS DO PREGÃO ELETRÔNICO

1 A REALIZAÇÃO DO PREGÃO

1.1 O pregão será realizado por meio eletrônico, no sistema de compras eletrônicas do COMPRAS.GOV.BR, na página www.compras.gov.br.

1.2 O pregão será conduzido por servidor(a) público(a) denominado(a) pregoeiro(a), mediante a inserção e o monitoramento de dados gerados ou transferidos para o sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual COMPRAS.GOV.BR.

1.3 O(a) pregoeiro(a) exercerá as atribuições previstas no artigo 4.º do Decreto n.º 10.086, de 2022.

1.4 Para acesso ao sistema de compras eletrônicas, os interessados deverão se credenciar e obter chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual COMPRAS.GOV.BR, conforme instruções que podem ser obtidas na página www.compras.gov.br ou, ainda, por meio do telefone **0800 978 9001** (suporte técnico).

1.4.1 O credenciamento do interessado e de seu representante junto ao sistema de compras eletrônicas adotado pela Administração estadual COMPRAS.GOV.BR implica a sua responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.5 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

2 EXIGÊNCIAS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste Pregão pessoas físicas ou jurídicas que se enquadrem como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 2006, com ramo de atuação pertinente ao objeto da licitação.

2.2 Os interessados em participar do pregão devem dispor de chave de identificação e senha pessoal do sistema de compras eletrônicas, nos termos do Item 1 - Das Condições Gerais do Pregão Eletrônico.

2.3 Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas que:

2.3.1 tenham sido declaradas inidôneas no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, em qualquer esfera da Administração Pública;

2.3.2 constituíram as pessoas jurídicas que foram apenas conforme item 2.3.1, enquanto perdurarem as causas das penalidades, independentemente de nova pessoa jurídica que vierem a constituir ou de outra em que figurarem como sócios;

2.3.3 tenham sócios comuns com as pessoas jurídicas referidas no item 2.3.2;

2.3.4 não funcionem no País, se encontrem sob falência, dissolução ou liquidação, bem como as pessoas físicas sob insolvência;

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

2.3.6 o servidor ou dirigente de órgão ou entidade estadual, bem como a empresa da qual figurem como sócios, dirigentes ou da qual participem indiretamente.

2.3.6.1 Considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

2.3.7 As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 14 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

2.4 A participação nesta licitação implica aceitação das condições estabelecidas no edital e na legislação aplicável.

2.5 Além destas condições gerais, deverão ser obedecidas as exigências específicas de participação fixadas no edital.

2.6. O(a) pregoeiro(a) verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação.

3 PROPOSTA INICIAL

3.1 Antes de postar a proposta comercial em formulário eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas:

3.1.1 o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e demais condições previstas no edital;

3.1.2 a sua condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de microempreendedor individual para usufruir dos benefícios da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

3.2 A proposta de preço inicial deverá ser enviada por meio de formulário eletrônico no sistema de compras eletrônicas, observados o prazo e critérios de disputa estabelecidos neste edital.

3.2.1 A proposta registrada poderá ser alterada ou desistida até a data e hora definida no edital. Após o prazo previsto para acolhimento das propostas, o sistema eletrônico não aceitará inclusão, alteração ou desistência da(s) proposta(s).

3.3 Nos termos do Convênio ICMS n.º 26/2003- CONFAZ, quando se tratar de operação interna, os licitantes beneficiados com a respectiva isenção fiscal devem apresentar as suas propostas e lances de preços com o valor líquido, ou seja, sem a carga tributária do ICMS.

3.3.1 Os estabelecimentos enquadrados no Regime Fiscal do Simples Nacional não estão abrangidos pelo disposto no item 3.3, devendo apresentar proposta de preços com a carga tributária completa.

3.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo(a) pregoeiro(a), sendo que somente estas participarão da fase de lances.

3.5 O(a) Pregoeiro(a), verificará as propostas apresentadas, inclusive quanto à exequibilidade, e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1 Valor unitário e total do item;

4.1.2 Marca;

4.1.3 Modelo/Fabricante;

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

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

4.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

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

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

4.6 As ofertas de propostas dos licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos neste Edital.

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

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

5.2 O(a) Pregoeiro(a) verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

5.5.1 O lance deverá ser ofertado de acordo com o critério de disputa fixado no item 2 Das Condições Específicas deste Edital.

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

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

5.8 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.9 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.10 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.12 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

5.15 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.

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

5.17 O Critério de julgamento adotado será o *menor preço (ou maior desconto)*, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

5.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, as empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

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

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

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

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

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

5.25 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133, de 2021.

5.26 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

5.27 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o(a) pregoeiro(a) deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

5.27.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo previsto no item 5.27.2.

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

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1 Encerrada a etapa de negociação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 95 do Decreto n.º 10.086, de 2022.

6.2 O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V da citada Instrução, sob pena de desclassificação.

6.3 Será desclassificada a proposta, ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao(s) preço(s) máximo(s) fixado(s), desconto menor do que o mínimo exigido ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.3.1 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis 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.

6.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6.6 O(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

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

6.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo(a) Pregoeiro(a), destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico.

6.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.8 Havendo necessidade, o(a) Pregoeiro(a) suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a sua continuidade.

6.9 O(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.9.1 Também nas hipóteses em que o(a) Pregoeiro(a) não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

6.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o(a) Pregoeiro(a) passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

6.11 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o(a) Pregoeiro(a) verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio de sistema eletrônico, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço final proposto (conforme modelo do Anexo III) e os documentos de habilitação (conforme Anexo II), até a data e o horário estabelecidos pelo pregoeiro.

7.2 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

7.3 Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no sistema de registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou do Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, desde que os referidos documentos estejam atualizados, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

7.4 Os licitantes deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006.

7.5 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema.

7.7 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

7.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do(a) pregoeiro(a) e para acesso público após o encerramento do envio de lances fechados.

8. DESCRITIVO DA PROPOSTA

8.1 A proposta deverá ser formulada de acordo com o valor final da disputa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, assinada por meio eletrônico com uso de certificação digital ICP-Brasil, pelo representante legal do licitante (ou seu procurador devidamente qualificado) e deverá conter, de acordo com o modelo definido neste edital, a identificação da licitação, o CNPJ e o nome empresarial completo do licitante, a descrição do produto/serviço oferecido para cada item e/ou lote da licitação; o valor global, os preços unitários e globais por item e/ou lote, cotados em moeda corrente nacional; e o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior ao estabelecido no edital.

8.1.1 A proposta definitiva deverá observar os preços unitários máximos da planilha de composição de preços fixada pelo edital e seus anexos, sob pena de desclassificação, inclusive quando o(s) lote(s) reunir(em) itens diversos e independente do critério de disputa.

8.1.2 As empresas beneficiárias do disposto no Convênio ICMS n.º 26/2003 – CONFAZ (item 3.3) deverão, de forma expressa e obrigatoriamente, indicar em sua proposta o preço onerado e o preço desonerado (o qual deve ser igual ou menor ao preço do arrematante), discriminando o percentual de desconto relacionado à isenção fiscal.

8.1.2.1 Para o licitante abrangido pelo benefício de que trata o item 3.3, e que participar da licitação com o preço desonerado do ICMS (preço líquido), a soma do preço proposto (preço líquido) com o valor do respectivo imposto não pode ultrapassar o valor máximo estabelecido no edital. Caso esta soma ultrapasse o máximo previsto no edital, o(a) pregoeiro(a) desclassificará a proposta.

8.1.3 Constatado erro de cálculo em qualquer operação, o(a) pregoeiro(a) poderá efetuar diligência visando sanar o erro ou falha, desde que não alterem a substância da proposta, do documento e sua validade jurídica.

8.1.4 Os preços deverão ser cotados em reais, com até duas casas decimais após a vírgula. Serão desconsiderados os valores depois da segunda casa decimal após a vírgula.

8.2 Nos termos do §1º do Art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, o licitante deverá declarar, sob pena de desclassificação, que sua proposta econômica 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 entrega das propostas, conforme Anexo III.

9. OS RECURSOS

9.1 Qualquer licitante poderá, em campo próprio do sistema de compras eletrônicas, manifestar de forma imediata e motivada a intenção de recorrer, sob pena de preclusão, em relação às fases de julgamento e habilitação, possuindo o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões recursais após a formalização do término da etapa que antecede a adjudicação.

9.1.1 As razões recursais devem ser apresentadas exclusivamente por meio eletrônico e com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.1.2 Os demais licitantes ficarão desde logo intimados para apresentar contrarrazões ao recurso no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do prazo de apresentação das razões do recorrente, exclusivamente por meio eletrônico e assinadas com uso de certificação digital ICP-Brasil.

9.2 A não apresentação das razões recursais no prazo fixado implicará a decadência do direito de recorrer.

9.3 As razões e as contrarrazões de recurso que não forem apresentadas conforme o disposto nos itens anteriores, ou subscritas por representante não habilitado ou não credenciado para responder pelo licitante, não serão conhecidas pelo(a) pregoeiro(a).

9.4 Os autos do processo de licitação poderão ser acessados pelos interessados no sistema E-Protocolo no site <https://www.e-protocolo.pr.gov.br>.

9.5 O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 Examinada a aceitabilidade da proposta, a regularidade e a habilitação do licitante vencedor, bem como a análise técnica referente às amostras, quando exigidas, o procedimento licitatório será encaminhado pelo(a) pregoeiro(a) à autoridade máxima para adjudicação e homologação.

10.2 Será permitida a adjudicação e a homologação parcial do procedimento licitatório, quando o seu objeto possuir mais de um lote.

11. CONTRATO, RECEBIMENTO E PAGAMENTO

11.1 O adjudicatário será notificado para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho (ou documento equivalente) no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério do órgão ou entidade contratante, sob pena de decair do direito à contratação e incidir nas penalidades previstas neste edital.

11.2 Para a assinatura do contrato ou retirada da nota de empenho, o adjudicatário deverá estar credenciado no Cadastro Unificado de Fornecedores do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, para a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

11.3 Antes da assinatura do contrato, a Administração realizará consulta ao Cadastro Informativo Estadual – Cadin Estadual, haja vista a vedação contida no art. 3º, inc. I, da Lei Estadual n.º 18.466, de 2015.

11.4 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor dos dados da conta-corrente junto à instituição financeira contratada pelo Estado, conforme o disposto no Decreto Estadual n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas na mesma norma.

11.5 Se o adjudicatário não apresentar as comprovações dos itens 11.2 e 11.4 ou se recusar a assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, a Administração Pública poderá revogar a licitação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021, e no Decreto Estadual n.º 10.086/2022, ou ainda, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas pelo licitante vencedor.

11.5.1 A recusa injustificada do adjudicatário ou a justificativa não aceita pela Administração, implicará a instauração de procedimento administrativo autônomo para eventual aplicação de sanções administrativas.

11.5.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do item 11.5, a Administração Pública poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório.

11.6 A entrega, o recebimento do objeto da licitação e os pagamentos serão efetuados no local, nos prazos e na forma estabelecida nos anexos deste edital.

11.7 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \cdot \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa
anual = 6%.

11.8 Antes de cada pagamento, a Contratante deverá realizar consulta no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviço - GMS para verificar a manutenção das condições de habilitação definidas neste edital.

12 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

12.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;

b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;

c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

12.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

12.4. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contratante.

12.4.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impõe a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

12.5. Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na entrega; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

12.6 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

12.7 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

12.8 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná.

12.9 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

13 DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Todas as referências de tempo deste edital correspondem ao horário de Brasília-DF.

13.2 Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização da sessão pública de abertura das propostas na data designada no edital, ela será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

13.3 É facultado ao(a) pregoeiro(a) a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.4 O licitante é responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo(a) pregoeiro(a) ou pelo sistema, ainda que ocorra a sua desconexão.

13.5 A não apresentação de qualquer documento ou a apresentação com prazo de validade expirado implicará desclassificação ou inabilitação do licitante.

13.6 Os documentos que não mencionarem o prazo de validade serão considerados válidos por 90 (noventa) dias da data da emissão, salvo disposição contrária de Lei a respeito.

13.7 Os licitantes encaminharão os documentos exigidos nesta licitação exclusivamente por meio do sistema de que trata o item 1.1 das Condições Gerais do Pregão Eletrônico. O(a) pregoeiro(a), se julgar necessário, verificará a autenticidade e a veracidade do documento.

13.8 O(a) pregoeiro(a) poderá, no interesse público, relevar faltas meramente formais que não comprometam a lisura e o real conteúdo da proposta, podendo promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, inclusive solicitar pareceres.

13.9 A realização da licitação não implica necessariamente a contratação total ou parcial do montante previsto, porquanto estimado, podendo a autoridade competente, inclusive, revogá-la, total ou parcialmente, por fatos supervenientes, de interesse público, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação do interessado, mediante manifestação escrita e fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, conforme dispõe o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

13.10 O foro é o da Comarca da Região Metropolitana de Maringá – Foro de Maringá, no qual serão dirimidas todas as questões não resolvidas na esfera administrativa.

O servidor que subscreve este edital e seus anexos atesta que observou integralmente a Minuta Padronizada aprovada pelo Procurador-Geral do Estado do Paraná.

Maringá, datado e assinado digitalmente.

Ademilson Bento de Freitas
Pregoeiro
Portaria 29/2023-HUM

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA****1 OBJETO**

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições para atender a demanda do Hospital Universitário Regional de Maringá; conforme especificações da planilha abaixo:

Item	Cod. GMS	Especificação	Qtde	Unid	VI.Máx Unit (critério de aceitabilidade de preço)	VI.Máx Total
LOTE ÚNICO – item 1 a 7						
1	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição para Paciente com Dieta Geral em Marmitex quadrado com 3 divisões, de acordo com cardápio elaborado e suas listas de substituições com sobremesa/frutas todos os dias.	78840	UN	17,11	1.348.952,40
2	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição Especial para Paciente com dieta geral em Marmitex quadrado com 3 divisões, de acordo com o cardápio elaborado e suas listas de substituições e sobremesas especiais	1300	UN	17,96	23.348,00
3	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição para Acompanhantes em Marmitex redondo de acordo com o cardápio do Paciente.	58400	UN	20,42	1.192.528,00

4	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição e Serviço Para Servidores/Residentes, em cuba a granel, sobremesa/frutas todos os dias e com cardápio variado 1	82000	UN	22,95	1.881.900,00
5	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição Para Servidores/Residentes, em Marmitex redondo, com sobremesa/frutas e saladas porcionadas individualmente de acordo com o cardápio variado 1.	38000	UN	20,42	775.960,00
6	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição Especial e Serviço para Servidores/Residentes, em cuba a granel, sobremesa, com cardápio especial	2500	UN	23,20	58.000,00
7	0102 - 56182	Serviço de Refeição, TIPO: Buffet, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Demais informações de acordo com Termo de Referência e/ou Descritivo Técnico do Processo, UNID. DE MEDIDA: Unitário Fornecimento de Refeição Especial para Servidores/Residentes, em Marmitex redondo, com cardápio especial, com sobremesa e salada porcionada individualmente	1200	UN	22,33	26.796,00
TOTAL LOTE ÚNICO – itens 1 a 9					R\$ 5.307.484,40	

1.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.2.1 A Empresa contratada deverá manter sua cozinha operacional **na cidade de Maringá – PR ou nas cidades circunvizinhas** para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura de alimentos e a possibilidade de atender às urgências em 30 minutos, conforme necessidade de NDI-HU. O preparo dos alimentos deverá ser feito nas dependências da EMPRESA CONTRATADA e as refeições serão transportadas às dependências do HUM - NDI em veículos equipados para esse fim, seguindo a legislação pertinente, cumprindo os horários estabelecidos.

1.2.2 A prestação de serviços inclui o fornecimento de refeições (e produtos alimentícios) necessários para a perfeita execução do serviço e cardápio proposto, e mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, e transporte compatível com a quantidade de refeições solicitadas, conforme as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

1.2.3 A Empresa Contratada não poderá subcontratar, associar-se, ceder ou transferir total ou parcialmente o fornecimento de refeições a terceiros.

1.2.4 A Empresa Contratada deverá estar de acordo com a Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013, RDC 216 de 15 de setembro de 2004, RDC 275 de 21 de outubro de 2002 e Portaria CVS 15 de 7.11.91.

1.2.5 A Empresa Contratada deverá possuir Manual de Boas Práticas, POP (procedimento operacional padronizado), elaborado de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária, e disponível ao acesso do NDI - HU. Deverá realizar treinamento de funcionários na admissão e a cada 6 (seis) meses; e, supervisionar quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, e a higiene dos funcionários em serviço.

1.2.6 A Empresa Contratada deverá apresentar as seguintes documentações para a CONTRATANTE:

TIPO DE DOCUMENTOS	QUANDO APRESENTAR
Licença Sanitária do Estabelecimento	1º - juntamente com os documentos de habilitação 2º - anualmente
Licença Sanitária do Veículo para o Transporte	1º - juntamente com os documentos de habilitação 2º - semestralmente
Comprovante emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição) de que possui nutricionista como responsável técnico (Resolução CFN nº 576/2016)	1º - juntamente com os documentos de habilitação 2º - anualmente 3º - se houver alteração do nutricionista como responsável técnico (em até 30 dias).
Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado da cozinha operacional da CONTRATADA (item 4.11.1 da Resolução ANVISA nº 216/2004). Os documentos devem estar elaborados de acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 e Portaria CVS 15 de 7.11.91 (ou legislações posteriores).	1º - juntamente com os documentos de habilitação 2º - se houver alterações de procedimentos (em até 30 dias).

Comprovante de os funcionários que desenvolvam atividades de manipulação de alimentos foram submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas (item 4.12.1 da Resolução ANVISA nº 216/2004).	1º - juntamente com os documentos de habilitação 2º - anualmente 3º - se houver alteração do quadro de funcionários (somente dos novos funcionários) (em até 30 dias). 4º - se tiver alterações de procedimentos (todos os funcionários) (em até 30 dias).
Resultado de Exame dos Manipuladores (protoparasitológicos, urina tipo I, coprocultura e VDRL)	1º - início do contrato 2º - anualmente 3º - se houver alteração do quadro de funcionários (somente dos novos funcionários) (em até 30 dias).
Certificado de Potabilidade da Água	1º - início do contrato 2º - trimestralmente
Certificado da Limpeza da Caixa D'água / ou se for Poço Artesiano, controle de cloração.	1º - início do contrato 2º - trimestralmente
Certificado de Controle de Pragas e Vetores	1º - início do contrato 2º - trimestralmente
Certificado de Calibração dos termômetros dos Equipamentos e Balanças	1º - início do contrato 2º - semestralmente
Planilha de Controle de Temperatura dos Equipamentos	1º - início do contrato 2º - mensalmente
Planilha de Controle de Temperatura das Refeições	1º - início do contrato 2º - mensalmente

1.2.7 A contratada obriga-se a guardar sob refrigeração, duas amostras, uma coletada na empresa CONTRATADA e outra coletada no HUM – NDI, de todos os produtos alimentícios remetidos para o consumo do HUM, durante 72 (setenta e duas) horas, em embalagens apropriadas, para a eventualidade de se necessitar análise laboratorial das mesmas, conforme normas sanitárias estabelecidas na Portaria CVS 05 de 2013 e RDC de 2004 (ou legislação posterior). As amostras deverão ser coletadas da seguinte forma:

- Separar quantidade de sacos plásticos suficiente para o número de preparações servidas;
- Identificação – anotar em cada saquinho: Nome da Unidade; Data: Horário da coleta; Produto – listando os principais ingredientes (no caso de preparações diferenciadas); Temperatura do alimento; Responsável pela coleta;
- Aguardar o horário adequado: 1/3 do tempo antes de terminar a distribuição;
- Higienizar as mãos;
- Abrir o saquinho: sem tocar no interior, nem soprá-lo, utilizar tesoura sanitário;
- Coletar 100g de cada preparação, utilizando os próprios utensílios de atendimento;
- Retirar o ar da embalagem;
- Vedar: de forma que não haja vazamentos.
- Acondicionar na dependência da CONTRADA e do HUM-NDI: por 72 horas sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a -18°C.

1.2.8 A qualquer tempo, poderá ser solicitado análises microbiológicas e toxicológicas dos alimentos, e outras análises dos manipuladores e utensílios, devendo ser providenciada pela Empresa Contratada, sem ônus adicional para a instituição.

1.2.9 Compromete-se em utilizar obrigatoriamente todos os gêneros de primeira qualidade para a elaboração das refeições, estando em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Solicitaremos um relatório de Procedência dos Ingredientes, com seus devidos registros do MAPA (alimentos de origem animal). O NDI-HU poderá vetar o recebimento e/ou utilização de preparações e outros materiais que não atenderem à legislação sanitária vigente. No momento do recebimento, se

houver alguma suspeita ou constatação de alteração nas características sensoriais dos alimentos, a Empresa Contratada deverá providenciar imediatamente preparações substitutivas; caso a reposição não seja efetuada em tempos hábil, a CONTRATADA ficará sujeita à aplicação de penalidades.

1.2.10 Os alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do tempo do transporte e do horário da refeição. A refeição dos pacientes será enviadas em cubas e montadas nas marmitas no HUM, e as marmitas dos acompanhantes e servidores virão montadas da CONTRATADA. A montagem da refeição a granel (na cuba) deve ser realizadas o mais próximo possível do transporte e do horário da refeição. Os alimentos prontos para consumo não devem ficar armazenados para posteriormente serem servidos.

1.2.11 Os alimentos quentes devem permanecer acima de 65°C, monitorar a temperatura na saída da Empresa Contratada e chegada do local de distribuição no NDI -HU. Os alimentos frios devem permanecer abaixo de 10°C, salada/sobremesa 7°C. Apresentar planilha de controle com aferição de temperatura. A aferição de temperatura dos alimentos deverá ser feita pelo nutricionista da Empresa, com termômetro calibrado e com certificado de calibração, fornecido pela própria Empresa, e este equipamento deverá permanecer no NDI-HU. As refeições quentes nos seus recipientes fechados (cuba e marmitas) deverão ser transportadas em HOT BOX e os alimentos frios/resfriados devem ser transportados de forma a manter a temperatura correta. A salada deverá ser acondicionada separada dos alimentos quentes. Os alimentos deverão ser transportados em veículo apropriado em compartimento separado do motorista e de passageiros.

1.2.12 Ao chegar no HUM - NDI, os alimentos quentes deverão estar acima de 65°C e os alimentos frios abaixo de 10°C, com características sensoriais (cor, sabor, aroma, textura) adequadas e condizentes com o processamento do alimento.

1.2.13 Saúde dos funcionários: a Empresa vencedora realizará a cada 6 (seis) meses e na admissão o controle de saúde de seus funcionários, obedecendo à legislação sanitária vigente. Os principais exames são protoparasitológicos, urina tipo I, coprocultura e VDRL; os funcionários que tiverem os resultados fora da normalidade deverão ser substituídos imediatamente e encaminhados para tratamento.

1.2.14 É assegurado ao NDI - HU o direito de verificar e exigir a perfeita execução do contrato em todos os termos e condições. O NDI - HU reserva-se o direito de visitar as instalações, a seu critério e sem prévia comunicação.

1.2.15 A Empresa Contratada deverá identificar as cubas, utensílios e outros materiais de sua propriedade com o nome da Empresa. A Empresa deverá utilizar seus utensílios para distribuição dos alimentos no almoço e jantar para manter a uniformidade das porções servidas. A Empresa Contratada deverá atualizar mensalmente quais utensílios estão em uso para transporte e distribuição da refeição no NDI-HU.

1.2.16 Em relação aos serviços da CONTRATADA prestados para o HUM, segue o descritivo de cargos, funções e horários conforme quadro abaixo.

1.2.16.1 Os funcionários deverão ser disponibilizados pela contratada sem custo adicional para a contratante).

1.2.16.2 O horário indicado na tabela abaixo refere-se ao horário mínimo de início das atividades nas dependências da contratante, devendo os funcionários permanecer em atividade até o fim dos serviços descritos.

Nº Funcionários	Descrição do Serviço	Horários
02	Auxilia de cozinha: - Colocar as cubas no Buffet térmico; - Abastecer o refeitório com copo descartável, guardanapo, talheres e palito de dente; - Arrumar o balcão de distribuição com os temperos da salada; - Arrumar o suco na suqueira e verificar se precisar de reposição; - Porcionar as refeições para os servidores; - Lavar e secar bandejas/pratos; - Higienização da copa e refeitório; - Retirar as cubas e talheres para higienização; - Retirar os lixos do refeitório e cozinha.	Almoço Paciente e Cuba 10h00min
01	Nutricionista: - Anotar o peso das cubas de pacientes e servidores; - Anotar a temperatura inicial e final das refeições, e marmitas de acompanhantes e servidores; - Retirar amostra das refeições; - Acompanhar o porcionamento e distribuição das refeições.	Almoço Servidor, Cuba, Marmita e Acompanhante 10h00min
01	Nutricionista: - Anotar o peso das cubas de pacientes; - Anotar a temperatura das refeições, e marmitas de acompanhantes; - Retirar amostra das refeições; - Acompanhar o porcionamento e distribuição das refeições.	Jantar Paciente, Cuba, Acompanhante e Marmita 16h00min
02	Auxiliar de cozinha: - Colocar as cubas no Buffet térmico; - Abastecer o refeitório com copo descartável, guardanapo, talheres e palito de dente; - Arrumar o balcão de distribuição com os temperos da salada; - Arrumar o suco na suqueira e verificar se precisar de reposição; - Porcionar as refeições para os servidores; - Lavar e secar bandejas/pratos; - Higienização da copa e refeitório; - Retirar as cubas e talheres para higienização; - Retirar os lixos do refeitório e cozinha.	Jantar Servidor, Cuba e Marmita 20h00min
01	Nutricionista: - Anotar o peso das cubas dos servidores; - Anotar a temperatura inicial e final das refeições, e marmitas de servidores; - Retirar amostra das refeições; - Acompanhar o porcionamento e distribuição das refeições	

1.2.17 Deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão das refeições e serviços. A fiscalização constante não exime a EMPRESA CONTRATADA da responsabilidade que assumiu, no que se refere a qualidade dos serviços prestados e cumprir as normas de Vigilância Sanitária.

1.2.18 DA REFEIÇÃO

1.2.18.1 O serviço de refeição a ser ofertado ao HUM, será composto pelas seguintes refeições:

Av. Mandacarú, 1590 - Bloco Administração – Sala 207 - CEP: 87083-240 - Maringá - PR
Fone/fax: 044 3011-9199 e 3011-9197 - Internet: www.uem.br - e-mail: sec-hum-compras@uem.br
CNPJ: 79.151.312/0001-56 - Inscrição Estadual: Isento

PÚBLICO	DESCRIPTIVO DO CARDÁPIO	HORÁRIOS DE CHEGADA DA REFEIÇÃO NO HUM Seg - Dom
Pacientes Marmita porcionamento no HUM	A refeição do paciente geral é composta por: - 1 tipo de carne (<u>bovina</u> : sem gordura, sem osso; <u>ave</u> : sem pele; <u>peixe</u> : sem espinhos; <u>suína</u> : sem gordura, sem osso; consistência das carnes macia sendo cozida, grelhada, assada ou frita); - 1 tipo de guarnição: sendo legumes 4 vezes/semana e outros tipos de acordo com a lista de substituição ; - arroz tipo 1, e feijão tipo 1; - Sobremesa Almoço: fruta 4 vezes/semana e outros tipos de acordo com a lista de substituição; - Sobremesa Jantar: 1 fruta (todos os dias – embalada individualmente) Obs: as refeições não devem conter temperos industrializados e serem preparadas com pouco sódio. <u>Segue modelo de cardápio a ser seguido.</u>	Almoço: 10h00min Jantar: 16h00min
Acompanhante Marmita porcionada na Empresa Contratada	A refeição do acompanhante é composta por: - 1 tipo de carne (<u>bovina</u> : sem gordura, de consistência macia; <u>ave</u> : sem pele, de consistência macia; <u>suína</u> : sem gordura, sem osso, de consistência macia); - 1 tipo de guarnição: sendo legumes cozidos; - arroz tipo 1, e feijão tipo 1.	Almoço: 10h40min Jantar: 16h40min
Servidor – a Granel	A refeição deverá ser tipo caseiro composto de arroz tipo 1, feijão tipo 1, 1 (um) tipo de carne, 1 (um) tipo de acompanhamento, 2 (dois) tipos de salada, 1 (uma) sobremesa variada e 1 tipo de suco natural.	Almoço: 10h40min Jantar: 20h40min
Servidor - Marmita porcionada na Empresa Contratada	A refeição deverá ser tipo caseiro composto de arroz tipo 1, feijão tipo 1, 1 (um) tipo de carne, 1 (um) tipo de acompanhamento, 2 (dois) tipos de salada e 1 (uma) sobremesa variada e 1 tipo de suco natural (na jarra para os setores). Obs: salada e sobremesa vir porcionada da empresa contratada.	

1.2.18.2 O cardápio da refeição dos pacientes e acompanhantes são estabelecidas e padronizadas pelo HUM, por semana, rodando 4 tipos de cardápio ao mês.

CARDÁPIO 01

A L M O Ç O		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	PRATO PRINCIPAL	FILÉ DE FRANGO PARMEGIANA	VACA ATOLADA	BIFE Á CAVALO	PEIXE EMPANADO COM MOLHO TÁRTARO	ISCAS DE CARNE COM VAGEM E CENOURA	PERNIL SUÍNO ASSADO COM ALECRIM	SOBRECOXA ASSADA COM MAIONESE
	GUARNIÇÃO	VAGEM REFOGADA	REPOLHO REFOGADO COM BACON E CHEIRO VERDE	ESPAGUETE Á BOLONHESA	BRÓCOLIS COM COUVE-FLOR GRATINADO	ABOBRINHA REFOGADA	MANDIOCA COZIDA	LASANHA DE PRESUNTO E QUEIJO
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	MELANCIA	CANJICA COM AMENDOIM	MAMÃO	BANANA	GELATINA CREMOSA	MELÃO	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE
J A N T A R	PRATO PRINCIPAL	CARNE MOÍDA COLORIDA (TOMATE, CENOURA, MILHO, ERVILHA)	LOMBO SUÍNO AO MOLHO BARBECUE	FRANGO Á PASSARINHO	CARNE DE PANELA AO MOLHO COM BATATA	LINGUIÇA TOSCANA ASSADA	CUPIM ASSADO AO MOLHO MADEIRA	STROGONOFF DE CARNE
	GUARNIÇÃO	POLENTA RECHEADA	TUTU DE FEIJÃO	QUIBEBE	COUVE REFOGADA	ESCONDIDINHO DE CARNE	FAROFÁ COMPLETA (UVA PASSAS, BACON, CALABRESA, OVOS)	BATATA RÚSTICA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	MAÇÃ	BANANA	MELÃO	MAMÃO	LARANJA SEM CASCA	ABACAXI	MELANCIA

CARDÁPIO 02

A L M O Ç O		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	PRATO PRINCIPAL	CARNE DE PANELA COM CENOURA E BATATA	FRICASSÊ DE FRANGO	ISCAS BOVINAS ACEBOLADA	PERNIL ASSADO COM MOLHO SHOYO	POSTA BRANCA RECHEADA COM VAGEM E CENOURA	BIFE DE PANELA AO MOLHO DE ERVILHA	FRANGO CROCANTE
	GUARNIÇÃO	FAROFA COMPLETA	BRÓCOLIS COM COUVE-FLOR REFOGADA	PENNE AO PESTO	MANDIOCA COZIDA COM BACON	SELETA DE LEGUMES GRATINADOS	BOLINHO DE ARROZ	ABOBRINHA REFOGADA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	MELANCIA	GELATINA COLORIDA	MAMÃO	BANANA	BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA	MAÇÃ	SALADA DE FRUTAS
J A N T A R	PRATO PRINCIPAL	PERNIL ASSADO À CALIFÓRNIA	CARNE MOÍDA COM MOLHO	MIOLO DE PALETA DE PANELA (FATIAS FINAS)	FRANGO AO MOLHO	ISCAS DE CARNE AO MOLHO COM CENOURA	FRALDINHA DE PANELA COM MOLHO (FATIAS FINAS)	PEIXE À PORTUGUESA
	GUARNIÇÃO	ABOBRINHA E CENOURA GRATINADA COM ERVAS	PURÊ DE MANDIOQUINHA SALSA	OMELETE DE FORNO	POLENTA RECHEADA	ABOBRINHA REF.	ESPAGUETE AO SUGO	FAROFA FRIA C/ BANANA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	LARANJA SEM CASCA	BANANA	MELANCIA	MAMÃO	MELANCIA	MELÃO	ABACAXI

CARDÁPIO 03

A L M O Ç O		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	PRATO PRINCIPAL	BISTECA SUÍNA EMPANADA	ISCAS DE CARNE CHINESA	SOBRECOXA ASSADO	CARNE DE PANELA	BIFE À MILANESA	FRANGO ARRUMADINHO	PORCO NO TACHO
	GUARNIÇÃO	CENOURA SAUTÉ COM ALHO PORÓ	TALHARIM ALHO/ÓLEO	GRÃO DE BICO COM BACON E CALABRESA, CENOURA RALADA, AZEITONA	REPOLHO REFOGADO	BATATA GRATINADA	CREME DE CABOTIÁ	MANDIOCA ENSOPADA C/ BACON
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA	MELANCIA	SAGU	BANANA	MAMÃO	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA	MELÃO	DOCE DE ABÓBORA CASEIRO
J A N T A R	PRATO PRINCIPAL	ALMÔNDEGAS AO SUGO	FRANGO Á PASSARINHO	ISCAS BOVINAS ACEBOLADAS	FRANGO XADREZ	PEIXE EMPANADO	POSTA BRANCA DE PANELA COM MOLHO (FATIAS FINAS)	STROGONOFF DE CARNE
	GUARNIÇÃO	POLENTA	ESPAGUETE AO SUGO	CENOURA E VAGEM REF.	PURÊ DE BATATA	BRÓCOLIS COM COUVE-FLORES	FAROFA COM OVOS E BACON	BATATA RÚSTICA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	MAÇÃ	LARANJA SEM CASCA	ABACAXI	MAMÃO	MELANCIA	BANANA	SALADA DE FRUTA

CARDÁPIO 04

A L M O Ç O		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	PRATO PRINCIPAL	FILÉ DE FRANGO DOURADINHO COM MOLHO BRANCO	CUPIM ASSADO AO MOLHO MADEIRA	ISCAS BOVINAS AO MOLHO	MOQUECA DE PEIXE	PORCO NO TACHO	FRICASSÉ DE FRANGO	STROGONOFF DE CARNE
	GUARNIÇÃO	JARDINEIRA DE LEGUMES	FAROFA COLORIDA (CENOURA RALADA, BACON, OVOS)	BOLINHO DE ARROZ	VAGEM COM CEBOLA REFOGADA	REPOLHO BICOLOR	MACARRÃO PRIMAVERA (VAGEM, CEBOLA, CENOURA, REPOLHO, BRÓCOLIS, SHOYO)	BATATA GRATINADA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA	MELANCIA	DOCE DE BANANA COM CREME BRANCO	ABACAXI	MAMÃO	GELADO DE ABACAXI	BANANA	PUDIM COM CALDA DE AMEIXA
J A N T A R								
	PRATO PRINCIPAL	BIFE ACEBOLADO COM TOMATE E ERVILHA	FRANGO ASSADO COM CREME DE CEBOLA	CARNE MOÍDA COLORIDA	PERNIL ASSADO COM ALECRIM	CARNE DE PANELA	FRALDINHA ASSADA (FATIAS FINAS)	SOBRECORA RECHEADA ASSADA
	GUARNIÇÃO	ESPAGUETE CARBONARA	CABOTIÁ EM CUBOS REFOGADA	POLENTA RECHEADA	COUVE COM BACON E ALHO REFOGADO	BATATA DOCE FRITA	BRÓCOLIS COM COUVE-FLOR GRATINADO	LASANHA BOLONHESA
	Arroz e Feijão							
	SOBREMESA PACIENTE	MAÇÃ	LARANJA SEM CASCA	BANANA	MAMÃO	MELANCIA	ABACAXI	SALADA DE FRUTAS

1.2.18.3 Lista de Substituição, caso haja algum problema com fornecedor, mas poderá substituir com antecedência e avisar via e-mail ao HUM.

GRUPO	PREPARAÇÕES	SUBSTITUIÇÕES
Prato Principal	- Carne Moída colorida - Bife Acebolado - Carne Cozida - Iscas de Carne - Carne de Panela - Miolo de Paleta - Goulash - Fraldinha de Panela/Assada - Cozido à Califórnia - Almôndegas ao Sugo - Estrogonofe de Carne	Carnes Bovinas, sem gordura, e com consistência macia.
	- Filé de Frango Grelhado - Frango Assado ao Molho de Laranja - Estrogonofe de frango - Frango Crocante - Frango Xadrez - Frango Arrumadinho - Fricasse de Frango - Sobrecoxa Recheada Assada	Carne de Frango tipo filé, ou coxa e sobrecoxa.
	- Pernil Assado - Lombo Assado	Carne Suína, sem osso, sem gordura, bem cozida e succulenta.
	- Peixe	Peixe tipo Filé sem espinhos.
	- Lasanha de Carne Moída - Madalena de Carne Moída	- Nhoque de Carne Moída - Panqueca de Carne Moída
Guarnição	- Tubérculos - Purê de Batata - Purê de Batata com Mandioquinha salsa - Batata Doce - Batata Rústica - Maionese - Beterraba - Cenoura	- Substituir os itens por Mandioca - Batata Inglesa - Batata Doce - Mandioquinha salsa - Cara - Inhame - Beterraba - Cenoura
	- Massas/ Farináceos e Cremes - Macarronada - Salada de Macarrão - Macarrão Alho e Óleo - Farofas - Creme de Milho	Substituir entre esses itens: - Macarrão ao Sugo; - Macarrão a Bolonhesa; - Macarrão Alho e Óleo; - Macarrão com Rúcula e tomate Seco; - Farofas Coloridas;
	- Leguminosas/Folhosos - Abobrinha - Vagem - Couve-flor - Brócolis - Quiabo	Formas de Preparações diferentes usando esses alimentos: - Abobrinha - Vagem

	- Chuchu - Jardineira de Legumes - Panache de Legumes - Repolho Chinês - Salada de Repolho - Acelga - Couve Crispy	- Couve-flor - Brócolis - Quiabo - Chuchu - Repolho - Acelga - Couve Manteiga
Frutas/Sobremesas	Frutas - Maçã - Banana - Abacaxi - Mamão - Melancia Sobremesas Canjica com Amendoim Gelatina Cremosa Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate Gelatina Colorida Bolo de Fubá com Goiabada Salada de Frutas Doce de Abóbora Caseiro Gelado de Abacaxi Pudim com Calda de Ameixa Doce de banana com creme branco	Servir frutas da época: - Uva; - Pêssego; - Morango; - Maçã; - Banana; - Abacaxi; - Mamão; - Melancia; - Poncã; - Tangerina. Sobremesas: Outras preparações desde que aprovada pelo nutricionista.

1.2.18.4 Os cardápios para pacientes em datas especiais serão acordados com a nutricionista do HUM e a Empresa Contratada.

1.2.18.5 Cardápios para elaboração do cardápio para servidores:

1.2.18.5.1 CARDÁPIOS 1 a 4: O cardápio deverá ser tipo caseiro composto de arroz tipo 1 – branco (não sendo parboilizado), feijão tipo 1, 1 (um) tipo de carne, 1 (um) tipo de acompanhamento, 2 (dois) tipos de salada, 1 (uma) sobremesa variada e 1 suco natural para a opção cuba à granel.

1.2.18.5.2 O pedido de marmitex dos **cardápios 1 a 4**, deverá ser acompanhado com salada e sobremesa porcionada.

1.2.18.5.2.1 O cardápio deverá ser quinzenal ou mensal. Não deixar fixo um tipo de preparação no mesmo dia da semana. Deverá entregar o cardápio com 5 (cinco) dias de antecedência, com assinatura do nutricionista responsável.

1.2.18.6 O NDI - HU analisará o cardápio, reservando-se o direito de vetar qualquer alimento ou tipo de preparação que considerem inadequados, solicitando modificações que deverá ser atendida.

1.2.18.7 Para elaboração do cardápio é essencial seguir as bases específicas da nutrição; sendo, quantidade, qualidade, harmonia e adequação. Precisa ser balanceado e variado, isto é, conter alimentos de todos os grupos e, evitar repetição do cardápio dentro do mês. Apresentar a composição do cardápio, contendo a lista de alimentos a serem utilizados nas preparações, o per capita e o valor nutricional, de macro e micronutrientes (carboidrato, proteína, lipídio, fibra e sódio) de cada cardápio.

1.2.18.7.1 Apresentar planilha de cardápio com recomendações diárias de macro e micronutrientes de acordo com o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

1.2.18.8 A frequência das preparações proteicas como linguiça de frango, linguiça toscana e carne moída não poderá ser mais de 1 (uma) vez por mês. A carne moída de preferência em preparações como panqueca, quibe. Linguiça calabresa, embutidos em geral (exemplo: salsicha), miúdos (dobradinha, fígado, moela) e empanados de frango tipo nuggets não deverá constar no cardápio.

1.2.18.9 No inverno, às sextas-feiras (quinzenalmente) deverá ser servida feijoada para os servidores.

1.2.18.10 Compromete-se a não alterar qualquer item ou preparação do cardápio, sem prévia autorização do NDI - HU. Caso forem necessárias alterações de cardápio, deverá ser avisado ao NDI, por e-mail, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência. As alterações deve ser o mínimo possível.

1.2.18.11 Não serão permitidas preparações como carne moída, carne de panela, linguiça de qualquer tipo e peixe nos finais de semana e feriados.

1.2.18.12 De acordo com a preparação a que se destina o alimento pronto, após cocção, deverão ser utilizados os seguintes pesos/gramagem, mínimo, per capita (por pessoa):

PREPARAÇÃO	Per capita (g) servido na refeição pronta
Arroz	140
Feijão	100

TIPOS DE CARNES	Per capita (g) servido na refeição pronta
Carne bovina em assados (sem osso)	160
Carne bovina para grelhar (sem osso)	150
Carne bovina para cozinhar (sem osso e molho)	150
Carne bovina moída	120
Carne bovina com osso	200
Sobrecoxa de frango	200
Peito de frango (sem osso)	150
Peito de frango iscas (sem osso)	150
Carne suína sem osso	150
Carne suína com osso	200
Peixe merluza ou filé de tilápia (assar, grelhar ou empanar)	150
Linguiça de frango	150
Linguiça toscana	150
Feijoadá, cassoulet e outros	200
Almôndegas/Hambúrguer	150
Espeto bovino/ suíno/ frango	160

GUARNIÇÃO E SALADA	Per capita (g) servido na refeição pronta
--------------------	--

Massas (sem molho)	Macarrão (espaguete, talharim, penne, parafuso, gravata), lasanha, nhoque, capelete	120 - 150
	Panqueca recheada	150
	Torta salgada	120
Farinha de milho ou de mandioca	Farofa simples ou enriquecida	70 - 100
Outros	Polenta	120
	Purê de Batata	120
	Mandioca	120
	Batata	120
	Batata Doce	130
	Bolinho de arroz/legumes (3 unidades)	90
	Creme de queijo ou milho	120
Saladas	Grão de Bico/Soja/Trigo/Feijão Branco	70
	Folhosos Crus (rúcula, almeirão, escarola, radite, alface, agrião, acelga e repolho)	70
	Folhosos Refogado	80
	Legumes Refogados	120
	Legumes Cozidos	110
	Tomate/Pepino	80
	Cenoura e Beterraba crua ralada	60

SOBREMESAS		Per capita (g) servido na refeição pronta
Frutas	Laranja/Banana/Ponkan/Mexerica/Maçã (unidade)	130 - 180
	Fruta Picada (Melancia/Mamão/Abacaxi/Manga)	110
	Nectarina/Pêssego/Caqui (unidade)	100
	Uva (cacho)	150
Sobremesas	Salada de Frutas/Doce compota ou pedaço caseiro/ Gelatina/ Sagu/ Pudim/ Flan/Arroz Doce/Canjica	100
	Bolos em Geral com Cobertura	100 - 120

1.2.18.12.1 As preparações que não constam nesta listagem, os per capitas ficarão a combinar.

1.2.18.13 A Empresa deverá fornecer uma balança de precisão para alimentos, calibrada e com certificado de calibração. A balança deverá ser utilizada para aferição e conferência da padronização das porções dos alimentos conforme descrito no Edital. Essa conferência deverá ser feita semanalmente e quando necessário.

1.2.18.14 Os alimentos transportados a granel (em cubas) também deverão ser aferidos o peso ao chegar no HU-NDI, pelo responsável da Empresa.

1.2.18.15 A porção das carnes deverão ter tamanhos uniformes e padronizados, não se admitindo subdivisão da porção, retalhos de carne e carnes despedaçando (principalmente peixe). As carnes deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal - S.I.F.

1.2.18.16 Utilizar carnes de primeira qualidade, sendo que a limpeza das peças deverá ser perfeita com remoção de nervuras e demais aparas. A costela bovina deverá conter pouca gordura. Para o preparo de carne moída, deverá ser utilizado exclusivamente carne de primeira, com limpeza adequada. O peixe devem ser sem espinhas, somente merluza ou filé de tilápia, atendendo todos os critérios de armazenamento, descongelamento e preparo, conforme as normas da Vigilância Sanitária. O descongelamento de carnes deverá ser feito de preferência em câmara fria, respeitando todas as etapas dos procedimentos operacionais padronizados da RDC 216 de 2004.

1.2.18.17 Os hortifrutigranjeiros devem ser recebidos, o mais próximo possível do consumo, selecionados no momento da entrega e armazenados imediatamente em câmara fria, caso sejam utilizados posteriormente. As verduras, frutas e legumes, deverão ser frescos, de primeira qualidade e de preferência da época.

1.2.18.18 A sobremesa deverá ser fruta no mínimo 4 vezes por semana, sendo fruta da época e variadas. Gelatina (menos de limão), sagu, arroz doce, canjica, pudim, ou outra sobremesa sugerida pela Empresa que esteja no mesmo padrão das sobremesas citadas, poderão ser servidas 3 vezes na semana. Não deverá ser creme engrossado com maisena, farinha de trigo e emulsificante e doces industrializados (paçoca, pé de moleque, etc.).

1.2.18.19 As saladas e frutas deverão ser higienizadas utilizando sanitizante adequado para Serviço de Alimentação e no tempo correto, conforme as normas de Vigilância Sanitária vigente, conforme a RDC 216 de 15 de setembro de 2004.

1.2.18.20 Cereais e Leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados.

1.2.18.21 **A Empresa Contratada obriga-se a preparar os alimentos exclusivamente para atender a uma determinada refeição. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos de uma refeição em outro período, bem como a reutilização de óleo queimado, sujo ou proveniente de fritura de alimentos diferentes entre si.**

1.2.18.22 As saladas deverão ser fornecidas sem temperos, e os temperos deverão ser fornecidos conforme a necessidade do NDI - HU, sendo, azeite extra virgem, sal e vinagre de vinho tinto/branco.

1.2.18.23 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes fechados e mantidos em temperatura adequada (acima de 65°C para alimentos quentes e abaixo de 10°C para alimentos frios).

1.2.18.24 Deverá ser dada preferência ao uso de temperos naturais no preparo dos pratos (tais como alho, cebola, ervas frescas), sendo a utilização de temperos prontos/industrializados, uma exceção. Evitar o uso em excesso de óleo na preparação dos alimentos; e uso moderado de sal, de forma a não prejudicar a saúde dos funcionários. Em hipótese alguma, poderão ser utilizados corantes químicos e temperos artificiais no preparo das refeições.

1.2.18.25 CARDÁPIO ESPECIAL: O cardápio especial deverá ser composto de arroz tipo 1, feijão tipo 1, 1 (um) tipo de carne, 2 (dois) tipos de acompanhamentos, 2 (dois) tipos de salada, 1 (uma) sobremesa e 1 tipo de suco natural.

1.2.18.26 A carne e o acompanhamento deverão ser adequadas de acordo com a data especial.

1.2.18.27 A sobremesa não poderá ser fruta, gelatina, sagu, arroz doce, canjica e cremes engrossados com maisena, farinha de trigo e emulsificante. Deverá ser mousse, pudim com calda, pavê de chocolate ou outra sobremesa sugerida pela Empresa que esteja no mesmo padrão das sobremesas citadas.

1.2.19 FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA DIAS ÚTEIS; SÁBADO, DOMINGO E FERIADOS:

1.2.19.1 A quantidade das refeições de **segunda a domingos e feriados** deverá ser cumprida, conforme segue:

- a) **QUANTIDADE TOTAL DE ALMOÇO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES:** em torno de 80 (oitenta) refeições para pacientes em marmitex tamanho médio, embalagem de isopor (polipropileno expandido – 3 divisões) e 80 (oitenta) refeições para acompanhantes em marmitex tamanho médio redondo.
- b) **QUANTIDADE TOTAL ALMOÇO SERVIDORES:** em torno de 150 (cento e cinquenta) a granel (cuba) e em torno de 60 (sessenta) marmitex redonda tamanho médio, embalagem de isopor (polipropileno expandido).
- c) **QUANTIDADE TOTAL DO JANTAR PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES:** em torno de 80 (oitenta) refeições para pacientes em marmitex tamanho médio, embalagem de isopor (polipropileno expandido – 3 divisões) e 80 (oitenta) refeições para acompanhantes em marmitex tamanho médio redondo.
- d) **QUANTIDADE TOTAL DO JANTAR PARA SERVIDORES:** em torno de 80 (oitenta) a granel (cuba) e em torno 45 (quarenta e cinco) marmitex redonda tamanho médio, embalagem de isopor (polipropileno expandido).

1.2.19.2 Os quantitativos acima são estimados, podendo alterar para mais ou para menos de acordo com a necessidade do Hospital Universitário Regional de Maringá, em função do número de pacientes internados, acompanhantes e servidores escalados.

1.2.19.2.1 A Divisão de Nutrição e Dietética informará a empresa contratada o quantitativo de refeições necessárias com antecedência.

1.2.19.2.1.1 O quantitativo das refeições será enviado diariamente, por e-mail, até às 09h30min com as quantidades de cada horário e refeição.

1.2.19.2.1.2 Caso ocorra diminuição do número de refeições do período da tarde o pedido poderá ser alterado até às 15h00min.

1.2.19.3 A Empresa Contratada deverá fornecer o número de refeições estabelecido diariamente pelo NDI - HU e, nas quantidades de alimentos, deverá considerar uma margem de segurança de 2% (dois por cento) a mais, sem ônus à Contratante, devido à flutuação do número de funcionários que precisam almoçar.

1.2.19.4 Caso a empresa não entregue a quantidade de refeição solicitada e falte refeição a granel (na cuba) ou marmite, a Empresa Contratada se obriga a entregar a quantidade correta, em 30 minutos, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a Empresa Contratada se obriga a reparar falhas.

1.2.19.5 O controle das entregas (**horário e quantitativo**) será realizado pela CONTRATANTE, através de controle a ser preenchido em duas vias pela CONTRATADA, sendo aplicado desconto de compensação por eventuais atrasos, de:

- a) 5% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 5 minutos até 10 minutos;
- b) 10% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 11 minutos até 20 minutos;
- c) 15% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 21 minutos até 30 minutos;
- d) 20% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 31 minutos até 40 minutos;
- e) 30% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 41 minutos até 50 minutos;
- f) 40% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 51 minutos até 60 minutos;
- g) 50% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 61 minutos até 70 minutos;
- h) 60% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 71 minutos até 80 minutos;
- i) 70% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 81 minutos até 90 minutos;
- j) 80% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 91 minutos até 100 minutos;
- l) 90% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 101 minutos até 110 minutos;
- m) 100% de desconto do quantitativo entregue com atraso entre 111 minutos até 120 minutos;.

OBSERVAÇÕES:

a) Caso a CONTRATANTE comunique o atraso, justificadamente por motivo de força maior e com anuência da nutricionista do HUM, com antecedência mínima de 03 horas, não será aplicado o desconto de compensação. A CONTRATADA deverá comunicar o fato à CONTRATANTE através do email hum-ndi@uem.br e por via telefônica através do número 3011-9170.

b) Além da possibilidade de desconto de compensação por atraso, as refeições não consumidas em virtude do atraso serão devolvidas à CONTRATADA e não serão contabilizadas para computo de pagamento, independentemente da justificativa de atraso.

1.2.19.6 O controle do cardápio entregue será realizado pela CONTRATANTE, através de controle a ser preenchido em duas vias pela CONTRATADA, sendo aplicado desconto de compensação de:

- a) 05% de desconto do item que compõe o cardápio por alteração do item do cardápio, sem anuência da CONTRATANTE;
- b) 100% de desconto do item que compõe o cardápio devido à falta do item que compõe o cardápio;

OBSERVAÇÕES:

- a) Caso a CONTRATANTE comunique a alteração do cardápio, justificadamente por motivo de força maior e com anuência da nutricionista do HUM, com antecedência mínima de 24 horas, não será aplicado o desconto de compensação. A CONTRATADA deverá comunicar o fato à CONTRATANTE através do email hum-ndi@uem.br e por via telefônica através do número 3011-9170.
- b) A eventual necessidade de aquisição de algum item que compõe o cardápio isoladamente ou em composição com os demais itens poderá ser realizada pelo valor equivalente em percentual apresentado pela CONTRATADA.
- c) Para efeito de aplicação do itens “a)” e “b)”, do item 1.2.19.8, a CONTRATADA deverá informar (juntamente com a proposta, sob pena de desclassificação), em percentual, o correspondente a cada item que compõe o cardápio, conforme tabela abaixo

Itens do cardápio	Marmitex quadrado com 3 divisões, Paciente	Marmitex quadrado Refeição Especial para Paciente com dieta geral	Marmitex redondo Refeição para Acompanhantes	Refeição a granel Servidores/Residentes	Marmitex redondo Refeição Para Servidores/Residentes, em	Refeição a granel Especial para Servidores/Residentes	Refeição, Buffet, Especial para Servidores/Residentes
	Item 01	Item 02	Item 03	Item 04	Item 05	Item 06	Item 07
Arroz tipo 01							
Feijão tipo 01							
Carne (boi)							
Acompanhamento 01							
Acompanhamento 02							
Salada 01							
Salada 02							
Sobremesa							
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Itens do cardápio	Marmitex quadrado com 3 divisões, Paciente	Marmitex quadrado Refeição Especial para Paciente com dieta geral	Marmitex redondo Refeição para Acompanhantes	Refeição a granel Servidores/Residentes	Marmitex redondo Refeição Para Servidores/Residentes, em	Refeição a granel Especial para Servidores/Residentes	Refeição, Buffet, Especial para Servidores/Residentes
	Item 01	Item 02	Item 03	Item 04	Item 05	Item 06	Item 07
Arroz tipo 01							
Feijão tipo 01							
Carne (boi)							
Acompanhamento 01							
Acompanhamento 02							
Salada 01							
Salada 02							
Sobremesa							
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Itens do cardápio	Marmitex quadrado com 3 divisões, Paciente	Marmitex quadrado Refeição Especial para Paciente com dieta geral	Marmitex redondo Refeição para Acompanhantes	Refeição a granel Servidores/Residentes	Marmitex redondo Refeição Para Servidores/Residentes, em	Refeição a granel Especial para Servidores/Residentes	Refeição, Buffet, Especial para Servidores/Residentes
	Item 01	Item 02	Item 03	Item 04	Item 05	Item 06	Item 07
Arroz tipo 01							
Feijão tipo 01							
Carne (boi)							
Acompanhamento 01							
Acompanhamento 02							
Salada 01							
Salada 02							
Sobremesa							
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

Itens do cardápio	Marmitex quadrado com 3 divisões, Paciente	Marmitex quadrado Refeição Especial para Paciente com dieta geral	Marmitex redondo Refeição para Acompanhantes	Refeição a granel Servidores/Residentes	Marmitex redondo Refeição Para Servidores/Residentes, em	Refeição a granel Especial para Servidores/Residentes	Refeição, Buffet, Especial para Servidores/Residentes
	Item 01	Item 02	Item 03	Item 04	Item 05	Item 06	Item 07
Arroz tipo 01							
Feijão tipo 01							
Carne (boi)							
Acompanhamento 01							
Acompanhamento 02							
Salada 01							
Salada 02							
Sobremesa							
TOTAL	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%

1.2.19.7 Quando algum item do cardápio ofertado pela CONTRATADA não for consumido devido à deficiência de preparo o mesmo será devolvido à CONTRATADA e será aplicado o desconto de compensação do item com base nos percentuais apresentados pela CONTRATADA

1.2.19.8. A aplicação do desconto de compensação não isenta a CONTRATADA da possibilidade de aplicação das sanções administrativas previstas no item 20 deste Termo de Referência.

1.2.19.9 A contratada deverá apresentar, semanalmente, relatório detalhado do quantitativo de alimentos servidos em cubas (peso item a item por dia e horário) e marmitas (quantitativo por tipo e tamanho por dia e horário) que foram disponibilizados e não foram consumidos/servidos (sobras limpas).

1.2.19.9.1 A pesagem / contagem dos alimentos não consumidos/servidos (sobras limpas) deverá ser realizada nas dependências físicas da contratante, por funcionário da contratada supervisionado por servidor da contratante.

1.2.19.10 É de responsabilidade da contratada sem custo adicional para a contratante, o recolhimento e a correta destinação das sobras de alimentos limpos (alimentos disponibilizados e não consumidos/servidos); devendo a mesma apresentar relatório mensal à contratante da correta destinação dos alimentos em conformidades com a legislação vigente.

1.2.20 DO TRANSPORTE:

1.2.20.1 O veículo de transporte deverá ser exclusivo para transporte de alimentos. A Empresa Contratada responsabiliza-se pelas despesas com manutenção e combustível dos veículos de transporte das refeições, assim como os utensílios necessários para o transporte como as caixas Hot Box (Polietileno linear virgem de média densidade, atóxico. Isolamento térmico em poliuretano, tampa com anel de vedação e trava em inox) específicas para este fim, não será permitida a utilização de caixas de isopor, abaixo foto do modelo de caixa térmica que deverá ser utilizado:



1.2.20.2 A Empresa Contratada compromete-se a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados e protegido das intempéries, de forma a garantir a temperatura preconizada na Legislação Sanitária vigente de no mínimo 65°C para alimentos quentes e os alimentos frios abaixo de 10°C.

1.2.20.3 Transportar as refeições em veículos apropriados, manter a quantidade de veículo suficiente para o transporte sem causar atraso no horário das entregas, respeitando rigorosamente as normas técnicas de higiene, garantindo a qualidade microbiológica das mesmas, do início ao término de sua distribuição, observando o preconizado na Portaria CVS 5 de 2013 e demais dispositivos legais cabíveis.

1.2.21 EQUIPAMENTOS E PRODUTOS DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA

1.2.21.1 Equipamentos

Balança digital de precisão para alimentos	Calibrada e com certificado
Termômetro digital tipo espeto com alarme para alimentos	Calibrado e com certificado
Suqueira Industrial	Suqueira elétrica em inox com capacidade de 20 litros.

1.2.21.2 Os equipamentos deverão permanecer no HU-NDI sob responsabilidade da Empresa.

1.2.21.3 Utensílios para serem usados no HUM, segue abaixo os itens e descritivos:

ITENS	DESCRIPTIVO
Marmita Quadrada (para pacientes)	Bandeja em poliestireno expandido, atóxica, com tampa, com 3 divisórias, caixa com 100 un. Dimensões: altura: 5,2cm x 21,5cm x 27,5cm. Capacidade 1200 ml.
Talheres Descartáveis (acompanha as marmitas pacientes, acompanhantes e servidores marmita)	Kit talheres de mesa (padrão luxo) composto por: Garfo de mesa + Faca de mesa + Guardanapo no tamanho 30x30cm. Caixa com 500 kits.
Colheres de Sobremesa Descartáveis (acompanha marmitas servidores e pacientes quando fornecer sobremesa elaboradas)	Colher Descartável p/Sobremesa Branca, dimensões aproximadas 12,5x 2,6 cm, embalada individualmente.
Talheres Inox (para servidores a granel de acordo com o pedido do dia)	Faca em lâmina e cabo monobloco, ou seja, em uma única peça. Produto com bom poder de corte e grande durabilidade. Comprimento 20 a 23 cm. Garfo em inox. Embalados em saquinhos individuais.
Copo Descartável (no Buffet para servidores)	Copo Descartável de 200 ml.
Guardanapo (no Buffet para servidores)	Guardanapo de papel seda 14x 14 cm, caixa c/ 2000 un, de cor branca e de alta qualidade.
Palito de Dente (no Buffet para servidores)	Palito de Dente embalado individualmente.
Vinagre de maçã (para temperar a salada)	Composto por fermentado acético de maçã, água, conservante metabissulfito de potássio. Caixa com 12x750 mL.
Sal (fornecer para os marmitex servidores)	Sal em sachê de 1 g.
Azeite (fornecer para os setores internos do HUM que recebem marmita - servidores)	Azeite de Oliva Extra Virgem – Embalagem de 500 ml.
Saquinho de Amostras	Saco Plástico Estéril com Tarja, tamanho 25 cm x 12 cm

1.2.22 DISPOSIÇÕES FINAIS

1.2.22.1 A apresentação da proposta de licitação fará prova que a Empresa que participa da licitação:

- Examinou criteriosamente todos os documentos do Edital e seus anexos, obteve todas as informações necessárias;
- Que conhece todas as especificações e condições de execução da proposta do Edital;
- Considerou que as informações desta licitação permitiram a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.
- O NDI-HU não se responsabiliza pela refeição preparada pela Empresa.
- O representante legal da empresa deverá fazer uma visita técnica ao HUM para o conhecimento do local.

1.3 DA PADRONIZAÇÃO

1.3.1 Não há padronização para a contratação deste objeto.

1.4 DO FORNECIMENTO

1.4.1 A presente contratação visa o fornecimento contínuo de refeições para atender demanda do Hospital Universitário Regional de Maringá, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições estabelecidas no item 1. deste Termo de Referência.

1.4.1.1 Horário de entrega das refeições:

Horários	
Almoço	10h00 (cuba paciente) 10h40 (cuba e marmitas servidores e marmitas acompanhantes)
1º Jantar marmitas	16h00 (cuba paciente e marmita acompanhante)
Jantar	20h40 (cuba e marmitas servidores)

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 O objetivo da contratação visa o fornecimento de refeição aos pacientes internados no HUM, proporcionando alimentação de qualidade e balanceada que vise a melhora e rápido estabelecimentos dos pacientes, assim como atender de forma satisfatória os acompanhantes quando de fizer jus o fornecimento de alimentação pelo HUM, além de atender como alimentação de qualidade os servidores e residentes que prestam atendimentos neste Hospital.

Justifica-se a contratação para garantir alimentação de qualidade e balanceada aos pacientes, acompanhantes, servidores e residentes, de acordo com a necessidade nutricional elaborada pela Nutricionista de Produção da Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Regional de Maringá, considerando a importância de alimentação adequada principalmente aos pacientes, garantindo condições para uma recuperação rápida e definitiva.

Visa concomitantemente oferecer suporte alimentar de qualidade aos acompanhantes conforme previsto em lei, quando se fizer jus, além de atender aos servidores e residentes dos diversos cursos da área da saúde que atendem e fazem parte do quadro funcional do HUM.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1 A descrição da solução são as especificações constantes no item 1. deste termo de referência.

4 PESQUISA DE PREÇOS

4.1 A pesquisa de preço foi realizada em conformidade ao art. 296 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021. Os meios utilizados para a pesquisa de preço de mercado, visando maior amplitude, foram dois orçamentos solicitados à empresas através de email, um orçamento de homepages/website e o levantamento do Painel de Preços do Governo e Menor Preço Paraná.

- Comparação de preço de no mínimo três fornecedores: Foram utilizados três orçamentos de fornecedores para composição dos preços, com comprovantes anexo ao processo.
- Comparação por meio de Preços Públicos: Neste item utilizou-se: - Painel de Preços do Governo Federal (<https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>), utilizando-se os filtros: Ano - Modalidade da compra: classificada - Descrição do Item.
- Notas Fiscal da empresa a ser contratada comprovando vendas anteriores a outros órgãos/clientes: Não há empresa contratada visto que o processo está nos trâmites iniciais de abertura.
- Comparação dos preços de aquisições anteriores: Conforme Processo de Compra 89.299 - UEM, com a Empresa Mais Sabor Gestão em Alimentos Ltda, os valores dos itens e quantidade seguem anexos ao processo no GESCOMP.
- Consulta ao Banco de Preços: explicar o período de consulta utilizado, quais os filtros utilizados para a pesquisa; A consulta no painel de preços do Governo Federal ocorreu nos últimos 60 dias, utilizando-se os filtros Ano; Modalidade da compra e Descrição do Item, com o parâmetro de aferição = MEDIANA.

Considerando as cotações implantadas no Mapa de Formação de Preços da Divisão de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário Regional de Maringá em atendimento ao Decreto Estadual nº 10.086/2022 e art. 23 da Lei Federal nº 14.133/2021;

Considerando a precificação através das cotações e do Painel de Planejamento do Governo Federal, os parâmetros utilizados, verifica-se que os preços constantes se assemelham aos praticados no mercado em se considerando os custos complementares ao preço final, como transporte e a logística para várias etapas da entrega conforme planificação constante no ETP.

5 PARCELAMENTO DO OBJETO

5.1 A contratação se dará em lote único composto pelos 7 (sete) itens que compõe a contratação.

6 SUSTENTABILIDADE

6.1 Não haverá impactos ambientais, visto que a Universidade Estadual de Maringá, possui boas práticas na conservação do Meio Ambiente dando destinação correta aos resíduos.

Conforme Resolução 007/2016-COU, criação do Comitê Gestor Ambiental da Universidade Estadual de Maringá e a Resolução 020/2013-COU, que institui a Política Ambiental da Universidade Estadual de Maringá.

6.2 Quanto à logística reversa, é de responsabilidade da contratada sem custo adicional para a contratante, o recolhimento e a correta destinação das sobras de alimentos limpos (não servidos); devendo a mesma apresentar relatório mensal à contratante da correta destinação dos alimentos em conformidades com a legislação vigente.

7 CONTRATAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1 Aquisição contratação se dará em lote indivisível não sendo possível a aplicação de reserva de cota para empresas enquadradas como **ME/EPP/MEI**. Entretanto **não** se afasta a possibilidade de participação de ME/EPP/MEI, assim como a legislação estabelece, com aplicação de norma específica referente ao tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual.

8 CLASSIFICAÇÃO DOS BENS E SERVIÇOS COMUNS

8.1 O objeto dessa licitação é classificado como bem comum, pois possui especificação usual de mercado e padrão de qualidade definidas em edital, conforme estabelece o inciso XIII do art. 6º da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9 DO LOCAL E DO PRAZO DA ENTREGA, E DOS CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

9.1. A presente contratação visa o fornecimento contínuo de refeições para atender demanda do Hospital Universitário Regional de Maringá, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições estabelecidas no item 1. deste Termo de Referência.

9.1.1 Horário de entrega das refeições:

Horários	
Almoço	10h00 (cuba paciente) 10h40 (cuba e marmitas servidores e marmitas acompanhantes)
1º Jantar marmitas	16h00 (cuba paciente e marmita acompanhante)

Jantar	20h40 (cuba e marmitas servidores)
--------	------------------------------------

9.2. Os alimentos devem ser fornecidos conforme condições estabelecidas no item 1. Deste Termo de Referência.

9.3. Para este objeto fica dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 359 do Decreto n.º 10.086, de 2022 e inciso II do art. 75, da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

9.4. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.5. Os bens serão recebidos definitivamente no ato da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

9.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9.7. O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto no endereço relacionado abaixo, conforme as condições estabelecidas neste Termo de Referência e Edital:

9.7.1. LOCAL DE ENTREGA: Hospital Universitário Regional de Maringá (HUM), Av. Mandacaru n° 1590, Maringá – Pr, CEP: 87083-240.

10 OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE

10.1 São obrigações do Contratado, além das constantes no item 1. deste Termo de Referência:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, ou a prestação do serviço, conforme especificações, prazo e local constantes no edital, ou aviso de dispensa e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, e acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, quando cabível;

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.5 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.6 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.7 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.8 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.9 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.9.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, no fornecimento dos bens ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 12.4.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 As notas fiscais devem ser emitidas em nome da UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56, e/ou FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ / FUNSAÚDE – CNPJ 08.597.121/0001-74 e/ou outra dotação/CNPJ conforme indicação da Nota de Empenho / Ordem de Fornecimento; constando número da licitação.

11.5 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

12. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

12.1 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

12.2 O critério de julgamento da proposta está definido no item 2 das Condições Específicas do Edital.

12.3 As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

13 ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13.2 A alteração subjetiva a que se refere o item 13.1 deverá ser formalizada por termo aditivo ao contrato.

14.SUBCONTRATAÇÃO

14.1 É vedada a subcontratação parcial do objeto em razão da peculiaridade do objeto, que não permite execução em partes passíveis de subcontratação

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista que o pagamento será realizado após o fornecimento das refeições e que em eventual descumprimento das cláusulas estabelecidas no edital de licitação, não acarretará prejuízos à Administração que coloque em risco as ações e serviços da instituição.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

16.1 Não há exigência de garantia complementar.

17 VIGÊNCIA:

17.1 O contrato terá vigência 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n.º 14.133/2021.

18 DO REAJUSTAMENTO.

18.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA.

Para definição do índice de atualização do contrato, observou-se a variação dos 04 (quatro) principais índices nacionais (IPCA/IBGE – INPC/IBGE – IPC/FIPE – IGPM/FGV) nos últimos 4 (quatro) anos. Conforme tabela abaixo, verifica-se a variação acumulada entre os índices:

ANO	IPCA/IBGE	IPC/FIPE	INPC/IBGE	IGPM/FGV
2019	4,31	4,38	4,48	7,30
2020	4,52	5,62	5,45	23,14
2021	10,06	9,74	10,16	17,78
2022	5,79	7,32	5,93	5,45
TOTAL	24,68	27,06	26,06	53,67

Verifica-se que o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) tem apresentado menos alta em relação aos outros índices analisados. Com isso, nos contratos administrativos firmados pela Administração Pública, torna-se mais vantajoso aplicar o IPCA nos reajustes.

18.1.1. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

18.1.2. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

18.2 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

18.3. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

18.4. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

19.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Estado deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56 – dotação 4532.12.364.08.6077-7.412.0901– Fonte 262, 41.00, ou

– FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ / FUNSAÚDE – CNPJ 08.597.121/0001-74 – dotação a definir, ou

- Outra dotação/CNPJ a critério da UEM/HUM.

20. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 O licitante/fornecedor e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B, do Título XI, do Código Penal.

ANEXO II

DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. O licitante convocado para apresentar os documentos de habilitação, deverá entregar, no prazo máximo de 2 [duas] horas (prorrogável por igual período a critério do pregoeiro), a contar da notificação, os documentos de habilitação, os quais devem ser enviados por processo eletrônico de comunicação à distância conforme estabelecido no presente Edital:

1.1 O licitante que for cadastrado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR, emitido pela Gestão de Materiais e Serviços (GMS), ficará dispensado da apresentação dos documentos de habilitação que constam no item 1.2, contemplados nos referidos cadastramentos.

1.1.1 É dever do licitante atualizar previamente os documentos constantes no SICAF ou GMS para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública.

1.1.2 O pregoeiro verificará eletronicamente a situação cadastral, sendo que os documentos que não estiverem contemplados e ou/válidos nos referidos cadastramentos, deverão ser apresentados pelo licitante dentro do prazo de validade, sob pena de inabilitação, salvo aqueles acessíveis para consultas em *sítios* oficiais que poderão ser consultados pelo pregoeiro.

1.1.3 **Para formalização da contratação, o licitante vencedor deste certame, caso não tenha, DEVERÁ se cadastrar no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná – CAUFPR/GMS.**

1.2 Os documentos de habilitação de que se trata este anexo são:

1.2.1 CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE REGISTRO CADASTRAL de fornecedor, que poderá ser feito e emitido pelo Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no portal <https://pncp.gov.br/>, e os documentos abaixo descritos, salvo os já estejam contemplados e válidos no referido certificado ou que estejam contemplados no (SICAF) do Sistema de Compras do Governo Federal e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CAUFPR) gerenciado pelo Sistema de Gestão de Materiais e Serviços – GMS/SEAP.

1.2.2 Documentos de habilitação jurídica: Cédula de Identidade, no caso de pessoa física. Registro comercial, no caso de empresa individual. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação de diretoria em exercício. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País. Procuração do representante do licitante no pregão, se for o caso.

1.2.3 Documentos de habilitação fiscal, social E TRABALHISTA: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ); Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual (**CNAE 5620-1/01**); Certificado de regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidões de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias); Fazenda Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação); e Fazenda Municipal; e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), instituída pela Lei Federal n.º 12.440/2011; Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.2.4 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

1.2.4.1 O fornecedor deverá encaminhar:

1.2.4.1.1 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. A certidão deve estar em plena

validade e, na hipótese da inexistência de prazo de validade, somente será aceita se emitida com antecedência máxima de **90 (noventa) dias** anteriores à abertura desta licitação.

1.2.4.1.2 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1.2.4.1.3 os documentos exigidos no item 1.4.1.2 serão limitados ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

1.2.4.1.3.1 as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

1.2.4.1.4 a comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

1.2.4.1.5 As empresas, cadastradas ou não no Portal Nacional de Contratações Pública (PNCP), deverão apresentar resultado: superior ou igual a 1 [um] no índice de Liquidez Geral (LG); superior ou igual a 1 [um] no índice de Solvência Geral (SG); superior ou igual a 1 [um] no índice de Liquidez Corrente (LC).

1.2.4.1.6 As empresas DEVERÃO APRESENTAR OS ÍNDICES JÁ CALCULADOS, com assinatura do contador e do representante legal da empresa, que serão analisados com base no balanço apresentado.

1.2.5 DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1.2.5.1 1 (um) ou mais atestados de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de fornecimento de refeição iguais ou similares ao do objeto da licitação, emitidos de forma expressa e inequívoca em nome da Proponente compatível (is) em característica (s) ao objeto da licitação e quantidade(s) de, no mínimo, 40% em relação ao objeto da licitação;

1.2.6 DECLARAÇÕES:

1.2.6.1 Declaração de inexistência de fato impeditivo, não utilização de mão de obra de menores, declaração de atendimento à logística reversa dos produtos e declaração de reserva de cargos (Anexo V).

1.2.6.2 Declaração de ciência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD – Anexo IX).

1.2.7 COMPROVANTE DA CONDIÇÃO DE ME OU EPP, se for o caso: Certidão Simplificada original da Junta Comercial da sede do licitante ou documento equivalente, além de Declaração escrita sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, estando apto a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006 (**ANEXO VIII**), bem como o Demonstrativo de Resultado do Exercício – DRE, a que se refere a Resolução n.º 1.418, de 2012, de Conselho Federal de Contabilidade – CFC, ou outra norma que vier a substituir (art. 12, parágrafo único, do Decreto Estadual n.º 2.474, de 2015).

1.2.7.1 De acordo com o art. 43, §1º, da Lei Complementar Federal n.º 123, de 2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual

período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

1.2.7.1.1 A prorrogação do prazo previsto no item anterior deverá ser concedida pela Administração sempre que requerida pelo licitante, salvo na hipótese de urgência da contratação, devidamente justificada.

1.2.7.1.2 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, sendo facultado ao órgão ou entidade responsável pelo processo licitatório convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

1.2.7.1.3 Na hipótese do item 1.7.1, as microempresas, as empresas de pequeno porte e os microempreendedores individuais deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

1.2.8 COMPROVANTE DA CAPACIDADE TÉCNICA:

- a. Cópia autenticada da Licença Sanitária atualizada dos proponentes. Estando o certificado de licença vencida, a licitante deverá apresentar cópia legível do protocolo da solicitação de revalidação acompanhada de cópia de registro vencido. Somente serão aceitos protocolos de revalidação do certificado acompanhados da Legislação Municipal que ampare o período de protocolo.
- b. Licença Sanitária do veículo para transporte das refeições(em nome do distribuidor /licitante ou em nome do proprietário da empresa distribuidora/licitante ou cópia autenticada do contrato de locação com firma reconhecida em cartório),.
- c. Comprovante emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutrição) de que possui nutricionista como responsável técnico (Resolução CFN nº 576/2016).
- d. Comprovante de que possui Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado da cozinha operacional da CONTRATADA que irá fornecer as refeições (item 4.11.1 da Resolução ANVISA nº 216/2004). Os documentos devem estar elaborados de acordo com a RDC 216 de 15 de setembro de 2004, Portaria CVS 05 de 09 de abril de 2013 e Portaria CVS 15 de 7.11.91 (ou legislações posteriores).
- e. Comprovante de que os funcionários que desenvolvam atividades de manipulação de alimentos foram submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas (item 4.12.2 da Resolução ANVISA nº 216/2004).

1.2.9 Eventuais informações/certidões vencidas no registro cadastral deverão ser supridas pela apresentação do respectivo documento atualizado.

1.2.10 Todos os documentos apresentados deverão identificar o licitante, com a indicação do nome empresarial e o CNPJ da matriz, quando o licitante for a matriz, ou da filial, quando o licitante for a filial (salvo para os documentos que são emitidos apenas em nome da matriz). Quando a proposta for apresentada pela MATRIZ, e o fornecimento for através de sua filial, o CNPJ da filial deverá constar da proposta.

1.2.10.1. Todos os documentos a serem apresentados devem ser os referentes ao CNPJ da cozinha operacional da CONTRATADA que irá produzir as refeições que serão servidas (ver item 1.2.1. do Anexo I do Edital – Termo de Referência), exceto os documentos que são emitidos exclusivamente no CNPJ da matriz.

ANEXO III
MODELO DE DESCRITIVO DA PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx Ano: xxx

DADOS DO FORNECEDOR

Fornecedor:		Inscrição Estadual :	
CNPJ/CPF :			
Endereço :			
Bairro:		Cidade:	Estado:
CEP:			
Telefone:	Fax:	e-mail:	
Banco:	Agência:	Conta-corrente:	

Constitui objeto desta licitação: Locação de software de interfaceamento, para atender ao(à) Laboratório de Análises Clínicas do Hospital Universitário Regional de Maringá.

1.Especificações técnicas:

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

2. A validade da proposta é de 90 **[noventa]** dias.

3. O arrematante atesta o atendimento das exigências técnicas conforme Anexo I do Edital.

4. O arrematante DECLARA que, para fins do disposto no § 1.º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, a proposta 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 entrega desta proposta.

Local e data

_____ Representante Legal

ANEXO IV**MODELO DE PROCURAÇÃO¹**

OUTORGANTE: XXXXXXXX, pessoa jurídica de direito privado, neste ato representado por XXXXXXXX,, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX,, CPF n.º XXXXXXXX,, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

OUTORGADO: XXXXXXXX, portador da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXX, e do CPF n.º XXXXXXXX, residente e domiciliado no(a) XXXXXXXX, n.º XXXXXXXX, Cidade XXXXXXXX, Estado XXXXXXXX, CEP XXXXXXXX.

PODERES: Por este instrumento, o OUTORGANTE confere ao OUTORGADO os mais amplos e gerais poderes, para em seu nome representá-lo no(a) Pregão Eletrônico n.º .../2023, podendo para tanto protocolar e receber documentos, assinar declarações, propostas e contratos de fornecimento, interpor recurso, efetuar e efetivar lances no pregão, enfim, todos os atos necessários ao fiel e cabal cumprimento deste mandato.

Local e data

OUTORGANTE

1 A procuração deverá ser acompanhada de cópia do documento oficial de identidade do outorgado.
Av. Mandacaru, 1590 - Bloco Administração – Sala 207 - CEP: 87083-240 - Maringá - PR
Fone/fax: 044 3011-9199 e 3011-9197 - **Internet:** www.uem.br - **e-mail:** sec-hum-compras@uem.br
CNPJ: 79.151.312/0001-56 - **Inscrição Estadual:** Isento

ANEXO V**MODELO DE DECLARAÇÃO**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, **DECLARA**, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

1. INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

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

1.2. Nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

2. NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

3. DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À POLÍTICA AMBIENTAL DE LICITAÇÃO SUSTENTÁVEL

Que atesta o atendimento à política pública ambiental de licitação sustentável, em especial que se responsabiliza integralmente com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao poder público, assumindo a responsabilidade pela destinação final, ambientalmente adequada.

4. DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Que para fins do disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal n.º 14.133/2021, 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.

Local e data.

Nome do representante legal

ANEXO VI

LOCAIS DE ENTREGA

- a) Hospital Universitário Regional de Maringá (HUM), Av. Mandacaru nº 1590, Maringá – Pr;

ANEXO VII**MINUTA PADRÃO – CONTRATO DE FORNECIMENTO****CONTRATO ADMINISTRATIVO N° [XXXXXXXXXX]**

CONTRATANTE: A **UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ**, com sede na Avenida Colombo, n° 5.790, Campus Universitário, nesta cidade de Maringá, Estado do Paraná, inscrito(a) no CNPJ sob o n.º **79.151.312/0001-56**, neste ato representado(a) pela Superintendente do Hospital Universitário Regional de Maringá, Sra. Cremilde Aparecida Trindade Radovanovic, nomeado pelas Portarias n.º **969/2022 e/2023**, inscrito(a) no CPF sob o n.º **793.535.849-49**, portador da carteira de identidade n.º **4.596.823-5**.

CONTRATADO(A): **[NOME]**, inscrito no CNPJ/CPF sob o n.º **XXXXXXXXXX**, com sede no(a) **XXXXXXXXXX**, neste ato representado por **[NOME E QUALIFICAÇÃO]**, inscrito(a) no CPF sob o n.º **XXXXXXXXXX**, portador da carteira de identidade n.º **XXXXXXXXXX**, residente e domiciliado no(a) **XXXXXXXXXX**, e-mail **XXXXXXXXXX** e telefone **XXXXXXXXXX**.

O presente Contrato será regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 1º de abril de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022; pelo edital do Pregão Eletrônico n.º .../2023 (protocolo n.º xxx) do procedimento licitatório que originou o presente instrumento, com todos os seus anexos, pela proposta do licitante vencedor e pelas cláusulas e condições seguintes:

1 OBJETO:

Constitui objeto do presente Contrato a

Item	Descrição do objeto	Exigências complementares	Unidade de medida	Quantidade	Valor unitário	Valor total
Item 1					R\$	R\$

2 FUNDAMENTO:

Este contrato decorre do Pregão Eletrônico n.º .../2023, objeto do processo administrativo n.º **XXX**, com homologação publicada no sítio eletrônico oficial e no Diário Oficial do Estado n.º **XXXXXXXXXX**, de **XXXXXXXXXX** e conforme ato de autorização nas fls. **[XXXX]** deste protocolo.

3 FORMA DE EXECUÇÃO:

3.1 O fornecimento das refeições deverá ser iniciado a partir do dia 01/12/2023, independentemente de ausência ou especificação de forma diversa na proposta, conforme condições estabelecidas no Edital e seus anexo, nos seguintes horários:

Horários	
Almoço	10h00 (cuba paciente) 10h40 (cuba e marmitas servidores e marmitas acompanhantes)
1º Jantar – pacientes e acompanhantes	16h00 (cuba paciente e marmita acompanhante)
Jantar - servidores	20h40 (cuba e marmitas servidores)

Av. Mandacaru, 1590 - Bloco Administração – Sala 207 - CEP: 87083-240 - Maringá - PR

Fone/fax: 044 3011-9199 e 3011-9197 - Internet: www.uem.br - e-mail: sec-hum-compras@uem.br

CNPJ: 79.151.312/0001-56 - Inscrição Estadual: Isento

4 PREÇO E VALOR DO CONTRATO:

4.1 O Contratante pagará ao Contratado os preços unitários previstos em sua proposta, que é parte integrante deste contrato:

4.2 O valor total do contrato é de R\$ XXXXXXXX (VALOR POR EXTENSO).

4.3 No preço pactuado estão incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto do contrato, inclusive tributos, encargos trabalhistas e despesas com transporte e locomoção.

5. DO REAJUSTE.

5.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal nº 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA, conforme justificativa do item 18 do Termo de Referência.

6. A RESPONSABILIDADE DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1 A responsabilidade pela gestão deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme item 6.3 deste Contrato, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas no art. 10 do Decreto nº 10.086, de 2022.

6.2 A responsabilidade pela fiscalização deste contrato caberá ao(à) servidor(a) ou comissão designados, conforme o item 6.3 deste, o(a) qual será responsável pelas atribuições definidas nos arts. 11 e 12 do Decreto nº 10.086, de 2022.

6.3 Os responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato serão designados por ato administrativo próprio do Contratante.

6.4 A gestão e a fiscalização do contrato serão exercidas pelo Contratante, que realizará a fiscalização, o controle e a avaliação dos serviços contratados, bem como aplicará as penalidades, após o devido processo legal, caso haja descumprimento das obrigações contratadas.

7. PRAZO E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E DE RECEBIMENTO:

7.1 As refeições deverão ser entregues no local indicado no Anexo VI, na forma, nos prazos e de acordo com as especificações técnicas contidas no Termo de Referência (Anexo I), que integra o presente contrato para todos os fins.

7.2 Para esta contratação fica dispensado o recebimento provisório nos termos do art. 359 do Decreto nº 10.086, de 2022 e inciso II do art. 75, da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

7.3 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.4 Os bens serão recebidos definitivamente no ato da entrega, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

7.5 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do contratado pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7.6 O Contratado deverá ter disponibilidade e capacidade de entregar o objeto no endereço indicado no Anexo VI, conforme as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

8 FONTE DE RECURSOS:

8.1 A despesa correrá por conta da seguinte dotação orçamentária:

- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ – CNPJ 79.151.312/0001-56 – dotação 4532.12.364.08.6077-7.412.0901– Fonte 262, 41.00, ou

– FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE DO PARANÁ / FUNSAÚDE – CNPJ 08.597.121/0001-74 – dotação a definir, ou

- Outra dotação/CNPJ a critério da UEM/HUM.

9 VIGÊNCIA:

9.1 O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses contados a partir da data da publicação no PNCP, podendo ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, por um ou mais períodos, desde que satisfeitos os requisitos dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Av. Mandacaru, 1590 - Bloco Administração – Sala 207 - CEP: 87083-240 - Maringá - PR

Fone/fax: 044 3011-9199 e 3011-9197 - Internet: www.uem.br - e-mail: sec-hum-compras@uem.br

CNPJ: 79.151.312/0001-56 - Inscrição Estadual: Isento

10 OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas desta Lei, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial

10.1 São obrigações do Contratado:

10.1.1 efetuar a execução do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal.

10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990);

10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no termo de referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.1.4 indicar preposto para representá-lo durante a execução do contrato, e manter comunicação com representante da Administração para a gestão do contrato;

10.1.5 manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.6 manter atualizado os seus dados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná, conforme legislação vigente;

10.1.7 guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

10.1.8 arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando houver:

10.1.8.1 alteração qualitativa do projeto ou de suas especificações pela Administração;

10.1.9.2 retardamento na expedição da ordem de execução do serviço ou autorização de fornecimento, interrupção da execução do contrato ou diminuição do ritmo do trabalho, por ordem e no interesse da Administração;

10.1.9.3 aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato, nos limites permitidos pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021;

10.1.10. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

10.2 São obrigações do Contratante:

10.2.1 receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

10.2.2 exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2.3 verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade do objeto recebido provisoriamente, com as especificações constantes do edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

10.2.4 comunicar ao Contratado, por escrito, as imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas, fixando prazo para a sua correção;

10.2.5 acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações do Contratado, através de comissão ou de servidores especialmente designados;

10.2.6 efetuar o pagamento ao Contratado no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste edital e seus anexos;

10.2.7 efetuar as eventuais retenções tributárias devidas sobre o valor da nota fiscal e fatura fornecida pelo Contratado, no que couber;

10.2.8 emitir decisão sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato;

10.2.9 ressarcir o contratado, nos casos de extinção de contrato por culpa exclusiva da Administração, pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, além de devolver a garantia, quando houver, e efetuar os pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção e pelo custo de eventual desmobilização;

10.2.10 adotar providências necessárias para a apuração das infrações administrativas, quando se constatar irregularidade que configure dano à Administração, além de remeter cópias dos documentos cabíveis ao Ministério Público competente, para a apuração dos ilícitos de sua competência;

10.2.11 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Contratado.

11 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento de cada fatura deverá ser realizada em um prazo não superior a 30 (trinta) dias contados a partir do atesto da Nota Fiscal, após comprovado o adimplemento do Contratado em todas as suas obrigações, já deduzidas as glosas e notas de débitos e mediante verificação do Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), emitido por meio do Sistema de Gestão de Materiais, Obras e Serviços – GMS, destinado a comprovar a regularidade com os Fiscos Federal, Estadual (inclusive do Estado do Paraná para licitantes sediados em outro Estado da Federação) e Municipal, com o FGTS, INSS e negativa de débitos trabalhistas (CNDT), observadas as disposições do Termo de Referência.

11.2 Nenhum pagamento será efetuado sem a apresentação dos documentos exigidos, bem como enquanto não forem sanadas irregularidades eventualmente constatadas na nota fiscal, na execução dos serviços ou no cumprimento de obrigações contratuais.

11.2.1 Os pagamentos ficarão condicionados à prévia informação pelo credor, dos dados da conta-corrente junto à instituição financeiro Contratado pelo Estado, conforme o disposto no Decreto n.º 4.505, de 2016, ressalvadas as exceções previstas no mesmo diploma legal.

11.3 O prazo estabelecido no item 11.1 ficará suspenso na hipótese prevista no item 14.8.1 das Condições Gerais do Pregão.

11.3.1. Decorrido o prazo de adimplemento da multa, caso esta não tenha sido paga, os valores serão descontados da fatura apresentada.

11.4 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o Contratado não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(6/100)}{365} = 0,00016438$$

I = (TX) TX = Percentual da taxa anual = 6%.

12. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

12.1 Não haverá exigência de garantia contratual da execução, tendo em vista que o pagamento será realizado após o fornecimento das refeições e que em eventual descumprimento das cláusulas estabelecidas no edital de licitação, não acarretará prejuízos à Administração que coloque em risco as ações e serviços da instituição.

13. DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS.

13.1 Não há exigência de garantia complementar.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. O licitante e o contratado que incorram em infrações sujeitam-se às sanções administrativas previstas no art. 156 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e nos arts. 193 ao 227 do Decreto n.º 10.086, de 17 de janeiro 2022, sem prejuízo de eventuais implicações penais nos termos do que prevê o Capítulo II-B do Título XI do Código Penal.

14.2. A multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento), nem superior a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do lote no qual participou ou do contrato, observando ainda as seguintes variações:

- a) multa de 0,5% a 5%, nos casos das infrações previstas no art. 195, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- b) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 196, do Decreto Estadual 10.086/2022;
- c) multa de 15% a 30%, nos casos das infrações previstas no art. 197, do Decreto Estadual 10.086/2022;

14.3. O cálculo da multa será justificado e levará em conta o disposto nos arts. 210 a 212, do Decreto Estadual 10.086/2022.

14.4 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022.

14.5 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

14.6 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, regulamentada, no âmbito do Estado do Paraná, pelo Decreto n.º 11.953, de 2018.

14.7 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.8. A multa poderá ser descontada do pagamento devido pela Administração Pública estadual, decorrente de outros contratos firmados entre as partes, caso em que a Administração reterá o pagamento até o adimplemento da multa, com o que concorda o licitante ou contrato.

14.8.1. A retenção de pagamento de outros contratos, pela Administração Pública, no período compreendido entre a decisão final que impôs a multa e seu adimplemento, suspende a fluência de prazo para a Administração, não importando em mora, nem gera compensação financeira.

14.9 Multa de mora diária de até 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor global do contrato ou da parcela em atraso, até o 30º (trigésimo) dia de atraso na execução; a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, a multa de mora será convertida em compensatória, aplicando-se, no mais, o disposto nos itens acima.

14.10 O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto no Capítulo XVI, do Título I, do Decreto n.º 10.086, de 2022. e na Lei n.º 20.656, de 2021.

14.11 Nos casos não previstos no instrumento convocatório, inclusive sobre o procedimento de aplicação das sanções administrativas, deverão ser observadas as disposições da Lei Federal n.º 14.133, de 2021 e no Decreto n.º 10.086, de 2022.

14.12 Sem prejuízo das sanções previstas nos itens anteriores, a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a Administração Pública, nacional ou estrangeira, na participação da presente licitação e nos contratos ou vínculos derivados, também se dará na forma prevista na Lei Federal n.º 12.846, de 2013, e regulamento no âmbito do Estado do Paraná,.

14.13 Quaisquer penalidades aplicadas serão transcritas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado do Paraná (CFPR).

14.14 As multas previstas neste edital poderão ser descontadas do pagamento eventualmente devido pelo contratante decorrente de outros contratos firmados com a Administração Pública estadual.

15. CASOS DE EXTINÇÃO:

15.1 O presente instrumento poderá ser extinto:

15.1.1 por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

15.1.2 de forma consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração; ou

15.1.3 por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

15.2 No caso de rescisão consensual, a parte que pretender rescindir o Contrato comunicará sua intenção à outra, por escrito.

15.3 Os casos de extinção contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e o direito de prévia e ampla defesa ao Contratado.

15.4 O Contratado, desde já, reconhece todos direitos da Administração Pública, em caso de extinção administrativa por inexecução total ou parcial deste contrato.

16. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

16.1 Este contrato poderá ser alterado em qualquer das hipóteses previstas nos artigos 124 e 125 da Lei Federal n.º 14.133. de 2021.

16.1.1 Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas compras.

16.2 É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16.3 A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os

mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

16.4 As alterações previstas nesta cláusula serão formalizadas por termo aditivo ao contrato.

16.5 Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, a Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1 O contratante e o contratado, na condição de operadora, comprometem-se a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais.

17.2 O tratamento de dados pessoais indispensáveis a própria execução dos serviços por parte do contratado, se houver, será realizado mediante prévia e fundamentada aprovação do contratante, observados os princípios do art. 6º da LGPD, especialmente o da necessidade;

17.3 Os dados tratados pelo contratado somente poderão ser utilizados no fornecimento dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser utilizados para outros fins, observadas as diretrizes e instruções transmitidas pelo contratante;

17.4 Os registros de tratamento de dados pessoais que o contratado realizar serão mantidos em condições de rastreabilidade e de prova eletrônica a qualquer tempo;

17.5 o Contratado deverá apresentar evidências e garantias suficientes de que aplica adequado conjunto de medidas técnicas e administrativas de segurança, para a proteção dos dados pessoais, segundo a legislação e o disposto nesta Cláusula;

17.6 o Contratado dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta Cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do contratante, cujos princípios e regras deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais.

17.7 O eventual acesso, pelo contratado, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos comerciais ou industriais implicará para o contratado e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e após o seu encerramento.

17.8 O encarregado do contratado manterá contato formal com o encarregado do contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da ocorrência de qualquer incidente que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, para que este possa adotar as providências devidas, na hipótese de questionamento das autoridades competentes.

17.9 A critério do controlador e do encarregado de Dados do contratante, o contratado poderá ser provocada a preencher um relatório de impacto à proteção de dados pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente do objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

17.10 o Contratado responde pelos danos que tenha causado em virtude da violação da segurança dos dados ao deixar de adotar as medidas de segurança previstas no art. 46 da LGPD, destinadas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

17.11 Os representantes legais do contratado, bem como os empregados que necessariamente devam ter acesso a dados pessoais sob controle do Estado para o cumprimento de suas tarefas, deverão firmar termo de compromisso e confidencialidade, em que se responsabilizem pelo cumprimento da LGPD e pelo disposto nesta Cláusula.

17.12 As informações sobre o tratamento de dados pessoais por parte do contratado, envolvendo a sua finalidade, previsão legal, formas de execução e prazo de armazenamento, deverão ser publicadas na forma do § 1º do art. 10 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

17.13 As manifestações do titular de dados ou de seu representante legal quanto ao tratamento de dados pessoais com base neste contrato serão atendidas na forma dos artigos 11, 12 e 13 do Decreto Estadual n.º 6.474, de 2020.

17.14 O contratante poderá, a qualquer tempo, requisitar informações acerca dos dados pessoais confiados ao Contratado, bem como realizar inspeções e auditorias, inclusive por meio de auditores independentes, a fim de zelar pelo cumprimento dos deveres e obrigações aplicáveis;

17.15 Eventual compartilhamento de dados pessoais com empresa subcontratada dependerá de autorização prévia do contratante, hipótese em que o subcontratado ficará sujeita aos mesmos limites impostos ao contratado.

17.16 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, o contratado providenciará o descarte ou devolução, para o contratante, de todos os dados pessoais e as cópias existentes, atendido o princípio da segurança.

17.17 As dúvidas decorrentes da aplicação da LGPD serão objeto de consulta por parte do encarregado do contratante à Controladoria-Geral do Estado, que poderá consultar a Procuradoria-Geral do Estado em caso de dúvida jurídica devidamente fundamentada.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1 Integram o presente contrato, para todos os fins: o edital da licitação e seus anexos e a proposta apresentada pelo Contratado durante a licitação.

18.2 Este contrato é regido pela Lei Federal n.º 14.133, de 2021, pelo Decreto n.º 10.086, de 2022 e demais leis estaduais e federais pertinentes ao objeto do contrato, aplicando-se referida legislação aos casos omissos no presente contrato.

18.3 O Contratante enviará o resumo deste contrato à publicação no Diário Oficial do Estado do Paraná e no sítio eletrônico oficial, sem prejuízo de disponibilização da íntegra do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sistema GMS.

18.4 As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca da Região Metropolitana de Maringá - PR, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Local e data

CONTRATANTE CONTRATADA

Testemunhas

1 – Nome:

2 – Nome:

ANEXO VIII**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ nº XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade nº XXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico nº ____/_____, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

() MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

() COOPERATIVA, nos termos do Art. 34, da Lei Federal nº 11488/2007.

DECLARA ainda:

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

Local e data

Representante Legal

ANEXO IX**DECLARAÇÃO LGPD.**

XXXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como tem ciência de que:

1. Como condição para participar desta licitação e ser contratado(a), o(a) interessado(a) deve fornecer para a Administração Pública diversos dados pessoais, entre eles:

- 1.1. aqueles inerentes a documentos de identificação;
- 1.2. referentes a participações societárias;
- 1.3. informações inseridas em contratos sociais;
- 1.4. endereços físicos e eletrônicos;
- 1.5. estado civil;
- 1.6. eventuais informações sobre cônjuges;
- 1.7. relações de parentesco;
- 1.8. número de telefone;
- 1.9. sanções administrativas que esteja cumprindo perante a Administração Pública;
- 1.10. informações sobre eventuais condenações no plano criminal ou por improbidade administrativa; dentre outros necessários à contratação.

2. Essas informações constarão do processo administrativo e serão objeto de tratamento por parte da Administração Pública.

3. O tratamento dos dados pessoais relacionados aos processos de contratação se presume válido, legítimo e, portanto, juridicamente adequado.

Local e data

Representante Legal