



**EDITAL**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 157/2013 – PROCESSO nº 1320941/2013**

O **MUNICÍPIO DE BELÉM**, neste ato se fazendo representar pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA**, por intermédio do Pregoeiro, designado pela Portaria nº 2.799/2013, de 17 de setembro de 2013, publicada no D.O.M nº 12.413, de 17 de setembro de 2013, torna público para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA** do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, em sessão pública virtual por meio da internet a qual será processada e julgada consoante a Lei Federal nº 10.520/02, dos Decretos Federais nº 3.555/00 e nº 5.450/05, dos Decretos Municipais nº 47.429/05, nº 64.684/10, nº 48.804A/05 e nº 74.245/13, da Lei Complementar Federal nº 123/06, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/93 ao procedimento licitatório.

O presente Pregão será realizado à distância em sessão pública, por meio de sistema promotor de comunicação pela internet, sendo conduzido pelo pregoeiro da entidade promotora da licitação, com apoio técnico e operacional da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que atuará como provedor do sistema eletrônico.

A sessão pública do Pregão Eletrônico terá início com a divulgação das Propostas de Preços e início da etapa de lances no dia, hora e endereço eletrônico abaixo discriminado:

**ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br**  
Unidade Administrativa de Serviços Gerais (UASG): 925387

**ENVIO DA PROPOSTA:**

A partir da publicação deste Edital.

**INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:**

**Data: 13/12/2013 às 10:00h**

Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília-DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

**1 – DO OBJETO**

**1.1** – A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM REFEIÇÕES PREPARADAS DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES DOS HOSPITAIS, PRONTO-SOCORRO MUNICIPAL MÁRIO PINOTTI – HPSM-MP, HUMBERTO MARADEI PEREIRA – HPSM-HMP E UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA-DAICO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMA**, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**1.2** – O Edital estará disponível nos sites: www.belem.pa.gov.br e www.comprasnet.gov.br. Havendo discordância entre as especificações deste objeto descritas no COMPRASNET-CATMAT e as especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência, prevalecerão as últimas.

**2 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**



2.1 – Os recursos financeiros para atender às despesas decorrentes desta licitação estão previstos na dotação orçamentária, consignadas no Orçamento do Município/2013 sob a seguinte classificação funcional programática:

**FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:** 10.302.0020-2004

**ELEMENTO DE DESPESA:** 339039

**FONTE:** 0114017001

### 3 – DA PARTICIPAÇÃO

3.1 – Poderão participar deste Pregão os licitantes que:

3.1.1 – desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão e que estejam previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br);

3.1.2 – atendam às exigências constantes neste Edital e nos seus anexos, em especial quanto à documentação requerida para sua habilitação;

3.1.3 - O cadastramento no SICAF poderá ser realizado pelo interessado em qualquer unidade de cadastramento dos órgãos ou entidades da Presidência da República, dos Ministérios, das Autarquias e das Fundações que participam do Sistema Integrado de Serviços Gerais - SISG, localizada nas Unidades da Federação.

3.2 – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

3.2.1 – que estejam com falência declarada, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

3.2.2 – estrangeiras que não funcionem no país;

3.2.3 – que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração do Município de Belém (art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93), ou que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública (art. 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93), bem como tenham sido descredenciadas do SICAF;

3.2.4 – que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.2.5 – que possuam entre seus dirigentes, gerentes, sócios detentores de mais de 10% (dez por cento) do capital social, responsáveis e técnicos que sejam administradores ou servidores do Município, na data da publicação do Edital, na forma do art. 9º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

3.3 – Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico**, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Instrumento convocatório.

3.4 – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

3.5 – Não poderão participar da presente licitação, empresas que apresentem mais de uma Proposta.

3.6 – A licitante está obrigada a declarar, no sistema eletrônico, sua condição, ou não, de Empresa de Pequeno Porte - EPP ou Microempresa - ME.

### 4 – REGULAMENTOS OPERACIONAIS DO CERTAME

4.1 – O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

4.1.1 – Responder as questões formuladas pelos licitantes, relativas ao certame.

4.1.2 – Abrir as propostas de preços.

4.1.3 – Analisar a aceitabilidade das propostas.

4.1.4 – Desclassificar propostas indicando os motivos.

- 4.1.5** – Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço.
- 4.1.6** – Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- 4.1.7** – Declarar o vencedor.
- 4.1.8** – Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos, encaminhando-os à SESMA, caso mantenha sua decisão recorrida.
- 4.1.9** – Elaboração da Ata da Sessão (COMPRASNET).
- 4.1.10** – Encaminhar o Processo à Autoridade Superior para homologação.
- 4.2** – É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do Processo, em especial quanto à veracidade das declarações feitas ou apresentadas em razão do cumprimento das exigências deste edital e seus anexos e relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação.
- 4.3** – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com fundamento nas disposições da legislação em vigor.
- 4.4** – No julgamento da habilitação, das propostas e dos lances, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação nos termos do art. 26, §3º do Decreto Federal 5.450/05.
- 4.5** – O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da SESMA, SEGEPI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para oferecer suporte técnico e/ou jurídico às suas decisões, independente da equipe de apoio.

## **5 – DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO**

- 5.1** - Deverão ser previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico a autoridade competente do órgão promotor da licitação, o Pregoeiro, os membros da equipe de apoio e os licitantes que participarão do pregão na forma Eletrônica.
- 5.2** – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no portal *comprasnet* (§ 1º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).
- 5.3** – O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.
- 5.4** – O credenciamento no provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).
- 5.5** – O uso de senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Secretaria Municipal de Coordenação Geral de Planejamento e Gestão – SEGEPI, órgão promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, art. 3º do Decreto nº 5.450/2005).
- 5.6** – A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 5.7** – O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.8** – Incumbirá ainda 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.



## 6 – DO ENVIO DA PROPOSTA NO SISTEMA

**6.1** – Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço até a data e hora marcadas para abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

**6.1.1** – A proposta deverá ser clara e detalhada, citando todas as especificações solicitadas no termo de referência, com indicação de fabricante, marca, país de procedência, sem referência às expressões “similar”, sendo vedadas descrições vagas, como “de acordo com o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a apresentar”, etc..

**6.1.2** – As especificações mínimas exigidas no Termo de Referência, deverão ser expressamente mencionadas na proposta, sendo que as características adicionais do objeto ofertado que não sejam exigências do referido termo poderão ser suprimidas.

**6.1.3** – Havendo divergências entre a descrição do item constante no Edital e a constante no sistema do COMPRASNET, prevalece a descrição solicitada no edital.

**6.1.4** – Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

**6.1.5** – Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

**6.2** – A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

**6.3** – Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, **em campo próprio do sistema eletrônico**:

**6.3.1** – que **cumpra** plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, e ainda:

**6.3.2 – Declaração de Menor**, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

**6.3.3 – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo de sua Habilitação;**

**6.3.4 – Declaração de Elaboração de Proposta Independente.**

**6.4** – A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 3.555/2000 e, subsidiariamente na Lei nº 8.666/93, bem como as demais sanções previstas neste Edital;

**6.5** – Por ocasião do envio da proposta, o licitante enquadrado como microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida lei.

**6.6** – O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico (comprasnet), os valores unitário e total do objeto, em moeda corrente nacional, sendo este levado a efeito para a fase de lances e a descrição do objeto, já considerados e inclusos os tributos, fretes, tarifas e as despesas decorrentes da execução do objeto.

**6.7** – No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que os compõem, tais como, as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição do objeto desta Licitação.

**6.8** – Não será aceita oferta de Produto com especificações diferentes das indicadas nos anexos deste edital.

**6.9** – Os valores deverão ser calculados com **duas casas decimais**.

**6.10** – A proposta apresentada em desacordo com este edital será desclassificada.

**6.11** – Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará a desclassificação da proposta.



- 6.12** – Conter o nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento.
- 6.13** – Conter a razão social da empresa licitante, endereço completo, número de inscrição no CNPJ, do Ministério da Fazenda;
- 6.14** – O critério de aceitabilidade dos preços será de acordo com os valores praticados no mercado, observado o valor estimado pela Secretaria Municipal de Saúde - SESMA.
- 6.15** – Prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias, a contar da apresentação da proposta original para habilitação.
- 6.16** – No caso de divergência entre a discriminação do valor escrito em algarismo e aquele expresso por extenso, será considerada, exclusivamente, a importância escrita por extenso.
- 6.17** – Todas as características dos materiais cotados, observadas as especificações constantes do Anexo I deste Edital;

## 7 – DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

- 7.1** – A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital terá início à sessão pública deste Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, conforme Edital e Decreto nº 5.450/2005.
- 7.2** – A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens (*via chat*), em campo próprio do sistema eletrônico.
- 7.3** – As propostas de preços contendo a descrição do objeto, o valor e os eventuais anexos estarão disponíveis na internet.
- 7.4** – Após a abertura, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não apresentarem conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.
- 7.5** – Cabe à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

## 8 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 8.1** – O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.
- 8.1.1** – Serão desclassificadas, e não participarão da etapa de lances, as propostas cuja descrição não atendam as especificações mínimas exigidas no edital, ou com expressões vagas que não definam o objeto, tais como: “conforme o edital”, “modelo xx”, “conforme proposta a ser enviada”, etc.
- 8.2** – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 8.3** – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, e somente estas participarão da fase de lance.

## 9 – DA FASE DE LANCES

- 9.1** – Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo cada licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 9.2** – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de sua aceitação.
- 9.3** – O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado no sistema.



9.4 – Não serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

9.5 – Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.6 – Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

9.7 – O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.8 – No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízos dos atos realizados.

9.9 – Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa aos licitantes.

### **Das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP**

9.10 – Após a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, **preferência de contratação** para as Microempresas – MEs e Empresas de Pequeno Porte - EPPs.

9.10.1 – Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

9.11 – Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

9.11.1 – A ME ou EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

9.11.2 – Não ocorrendo à contratação da ME ou EPP, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.10.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

9.12 – Na hipótese do não uso do direito de preferência, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.13 – O disposto no subitem 8.10.1 e seguintes só se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP (art.45, §2º da Lei Complementar nº 123/2006).

9.14 – A ME ou EPP mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

### **10 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

10.1 – O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas de Preços de acordo com as exigências contidas no Edital, pelo critério do menor preço global ofertado para o item (considerando a unidade de fornecimento), podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim, decidir sobre sua aceitação.

10.2 – O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Secretaria Municipal de Saúde – SESMA, da Secretaria Municipal de Coordenação Geral do Planejamento e Gestão - SEGEPI ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

10.3 – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, ficando passiva de desclassificação a proposta acima dos valores estimados.



**10.4** – No caso da proposta ou o lance de menor valor não ser aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame.

**10.4.1** – Ocorrendo a situação a que se refere o item **9.3**, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor em conformidade com os valores estimados.

**10.5** – O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes a eficácia para fins de classificação e habilitação.

## **11 – DA NEGOCIAÇÃO**

**11.1** – Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

**11.2** – A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, sendo obrigatório envio de resposta pelos participantes do certame, quando encaminhada via chat, qualquer pedido de informação ou solicitação feita pelo pregoeiro.

**11.3** – A inobservância do disposto no item anterior poderá acarretar a recusa da proposta do licitante.

## **12 – DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA VENCEDORA**

**12.1** – A proposta final ajustada ao último lance ofertado, deverá ser encaminhada, preferencialmente, em papel timbrado do licitante, ou apenas identificada com razão social, com a assinatura do licitante, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com as seguintes informações:

**12.1.1** – nome do representante legal da empresa;

**12.1.2** – valores expressos, obrigatoriamente, em real;

**12.1.2.1** – Apresentar valor unitário e total de cada item em algarismo e por extenso. O preço unitário de cada item não poderá ser superior ao valor estimado no Anexo I-A.

**12.1.2.2** – O preço global proposto, para o serviço de fornecimento de Refeições não poderá ser superior a **R\$ 6.534.459,00 (Seis milhões, quinhentos e trinta e quatro mil, quatrocentos e cinquenta e nove reais)**, valor máximo estabelecido com base no inciso X do art. 40 da Lei n. 8.666/93.

**12.1.2.3** – Havendo divergência entre o valor unitário e total prevalecerá o unitário, e entre o expresso em algarismo e por extenso, o último.

**12.1.3** – endereço, telefone/fax/e-mail, CNPJ/MF, banco, agência, número da conta corrente e praça de pagamento;

**12.1.4** – prazo de validade não inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da apresentação da proposta original para habilitação.

**12.2** – Deverá, ainda, apresentar as seguintes declarações:

**12.2.1 – Declaração** expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas, frete, tributos, taxas de administração, encargos sociais, trabalhistas, transporte e seguro até o destino, lucro, e demais encargos de qualquer natureza necessários ao cumprimento integral do objeto ora licitado, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente.

**12.2.2 – Declaração** de que cumprirá todos os prazos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

**12.3** – A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto desta licitação, sem conter alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

**12.4** – Não será permitida a alteração da proposta, após sua apresentação.



**12.5** – Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente devidamente comprovado e aceito pelo Pregoeiro.

**12.6** – Serão desclassificadas as propostas que não atendam as exigências deste Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento.

### **13 – DA HABILITAÇÃO**

**13.1** – A habilitação dos licitantes será verificada on-line, por meio do cadastro no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF, nos documentos por ele abrangidos, por meio do sistema *comprasnet* relativo às declarações relacionadas no item **5.3** deste edital, por meio do sítio [www.tst.jus.br/certidao](http://www.tst.jus.br/certidao) para comprovar a inexistência de débito inadimplidos perante a justiça do trabalho, de acordo com a Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, e por meio da documentação complementar especificada neste Edital.

**13.2** – O licitante deverá apresentar habilitação parcial válida no SICAF ou documentos que supram tal habilitação.

**13.3** - Para fins de habilitação, o licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:

**13.3.1** – **Atestado de Capacidade Técnica** fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante desempenhou ou desempenha atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação;

**13.3.2** – **Certidão Negativa de Falência e Concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial no domicílio, que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;

**13.3.3** – **Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social** em vigor e suas alterações, ou a consolidação, se houver, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais. No caso de sociedades comerciais ou sociedades por ações, deverão ser acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

**13.3.4** – **Inscrição do Ato Constitutivo** no órgão competente acompanhada, no caso de sociedades civis, de prova da diretoria em exercício;

**13.3.5** – **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

**13.3.6** – **Balanco Patrimonial e Demonstrações Contábeis** do último exercício social já exigível na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado, que comprovem a boa situação financeira da empresa (vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios), a fim de subsidiar manifestação da SESMA no que tange à regularidade econômico-financeira da empresa licitante.

**13.3.7** – **Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento)** do valor a ser contratado;

**13.3.8** – **Licença de Funcionamento (Alvará Sanitário)** atualizada, ou cadastramento definitivo por órgãos da Vigilância Sanitária local do distribuidor proponente, e se o proponente for o fabricante ou detentor do registro do produto no Brasil, quando couber.

**13.3.9** – **Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores**, conforme disposições contidas na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, de acordo com o Anexo III deste Edital;

**13.3.10** – **Declaração, emitida pela empresa, de inexistência de fatos impeditivos para a habilitação** (Anexo IV);



**13.3.11 – Declaração autorizando a SESMA para investigações complementares** que se fizerem necessárias.

**13.3.12 – Declaração de fidelidade e veracidade dos documentos apresentados;**

**13.3.13 – Declaração própria do licitante, que possui estrutura e condições para executar os serviços, em conformidade com os prazos e exigências do presente termo de referência;**

**13.3.14 – Declaração de que possui disponibilidade de ferramentas, equipamentos e infraestrutura, todos em perfeito estado de conservação e funcionamento, para prestação dos serviços.** Caberá a equipe técnica avaliar a necessidade ou não de vistoria dos equipamentos, ferramentas e da infra-estrutura, para fins de comprovação do cumprimento deste requisito.

**13.3.15 – Declaração firmada pelo representante legal da empresa,** de não haver nenhum dos impedimentos previstos dos §§ 4º e 9º do Artigo 3º da LC 123/06.

**13.4 – Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento”,** em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

**13.5 – Declaração expressa** de que a empresa licitante possui sede, filial ou representante na Região Metropolitana de Belém, para atender a quaisquer necessidades da SESMA, para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer no transcurso da prestação dos serviços informando o responsável, endereço e telefone para abertura de chamadas/notificação, comprometendo-se em mantê-la durante toda a sua vigência, a fim de realizar a eficaz supervisão e execução dos serviços.

**13.6 – Caso a empresa vencedora não possua representante na Região Metropolitana de Belém,** esta deverá apresentar **Declaração expressa de que providenciará a instalação de uma filial ou representação na respectiva localidade,** com estrutura para execução dos serviços, e, ainda, com telefone fixo para atender a quaisquer necessidades da SESMA, para casos excepcionais que porventura venham a ocorrer no contrato de prestação de serviços, no prazo máximo de **30 (trinta) dias a contar da assinatura do Contrato,** comprometendo-se em mantê-la durante toda vigência contratual, a fim de realizar a eficaz supervisão e execução dos serviços, sob pena rescisão da avença e aplicação das penalidades estabelecidas em lei, conforme Anexo II – Modelo de Proposta;

**13.7 – Declaração** da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do contrato, os **documentos que comprovem que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição,** devidamente registrado no Conselho da categoria, **possuidor de um ou mais atestados de responsabilidade técnica relativa a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto licitado.**

**13.7.1 - A comprovação do vínculo profissional** deverá ser feita por meio de apresentação de cópias das Carteiras de Trabalho (CTPS), ou fichas de registro de empregado que comprovem a condição de que pertence ao quadro da CONTRATADA, ou contrato social que demonstre a condição de sócio do profissional, ou de declaração de contratação futura do profissional, com anuência deste, ou, ainda, por meio de contrato de prestação de serviços sem vínculo trabalhista e regido pela legislação civil comum.

**13.7.2. - A comprovação da responsabilidade técnica do profissional** indicado deverá ser feita por intermédio do seu **acervo técnico** ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explicitar referência aos serviços.

**13.8 – A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.**

**13.9 – Sob pena de inabilitação,** os documentos encaminhados para habilitação deverão estar em nome do licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e o respectivo endereço.

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

**13.11 – Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital,** o licitante será declarado vencedor.

**13.12 – A licitante que apresentar documentação em desacordo com este edital será inabilitada.**



- 13.13** – Será declarada vencedora a licitante que apresentar o menor preço e atender às exigências fixadas neste edital.
- 13.14** – Será inabilitada a licitante que deixar de apresentar, de acordo com o exigido, qualquer documento solicitado, ou apresentá-lo em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 13.15** – Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa efetuada por tradutor juramentado e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.
- 13.16** – As declarações relacionadas deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram.
- 13.17** – No julgamento da habilitação e das propostas, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 13.18** – Quando a **proposta de preços** e as **declarações** constantes dos sub-itens 13.3.8 e seguintes até o item 13.7 forem assinadas por um **preposto da empresa** que não seja seu sócio administrador ou proprietário, o licitante também deverá enviar via fax ou e-mail instrumento público ou particular de procuração ou documento equivalente, com firma reconhecida, com poderes especiais para responder, formular ofertas e lances de preços, recorrer e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

#### **Das Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP**

- 13.19** – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida neste Edital incluindo a regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 13.19.1** – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.
- 13.19.2** – A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata, ou revogar a licitação.
- 13.20** – A empresa que declarar falsamente se tratar de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela LC nº. 123/06 incorrerá no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no art. 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.

#### **14 – DO ENVIO DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO**

- 14.1** – A proposta final ajustada ao último lance ofertado pelo licitante vencedor e os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, inclusive quando houver necessidade de envio de anexos, deverão ser remetidos preferencialmente via anexo sistema comprasnet, ou para o endereço eletrônico e-mail: [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com) em até 2 (duas) horas úteis, contadas a partir da solicitação do Pregoeiro.
- 14.2** – A proposta e os documentos remetidos via fac-símile ou por meio eletrônico deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado a partir da solicitação do Pregoeiro, à Comissão Permanente de Licitação/SEGEP/PMB, situada na Av. Governador José Malcher, nº 2110, Bairro de São Braz, Belém/PA, CEP 66060-230.



**14.3** – Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado e, também, devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

**14.4** – Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

## **15 – DO RECURSO**

**15.1** – Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **20 (vinte) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma **motivada**, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

**15.2** – O Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

**15.3** – O recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar as contra-razões, também via sistema, em igual prazo que começará a correr a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

**15.4** – Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo período, encaminhá-lo(s) à Fundação Municipal de Assistência ao Estudante - FMAE, devidamente informados, para apreciação e decisão no mesmo prazo.

**15.5** – Os autos do processo permanecerão no órgão com vista franqueada aos interessados.

**15.6** – A falta de manifestação imediata e motivada da intenção do licitante de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor, sendo submetido o presente procedimento a Secretária Municipal de Saúde para homologação.

**15.7** – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**15.8** – Mantida a decisão pelo pregoeiro, este fará o encaminhamento do mesmo, devidamente instruído à autoridade superior, para decisão.

**15.9** – Decididos os recursos, a Secretaria Municipal de Saúde fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor, por item, e homologará o procedimento licitatório.

## **16 – A ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**16.1** – O Objeto licitado será adjudicado pelo Pregoeiro à licitante vencedora do certame, quando não houver recurso.

**16.2** – Havendo recursos, e aceita a motivação pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto do certame será realizada após a decisão daqueles, pela autoridade superior.

**16.3** – Após a adjudicação, sendo constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Secretária Municipal de Saúde homologará a licitação.

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

## **17 – DO CONTRATO E NOTA DE EMPENHO**

**17.1** – O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a empresa vencedora, conforme ANEXO V.

**17.2** – Após homologada a licitação, a CONTRATANTE convocará o licitante vencedor, durante a validade de sua proposta para a assinatura do instrumento contratual e recebimento da Nota de Empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste edital e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.



**17.3** – É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

**17.4** – A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

**17.5** – As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste edital.

**17.6** – A emissão da Nota de Empenho está condicionada à verificação da regularidade da habilitação parcial do licitante vencedor no SICAF.

**17.7** – É facultado ao Pregoeiro, quando o convocado não receber a Nota de Empenho, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outro licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-lo, após negociação, aceitação da proposta e comprovação dos requisitos.

**17.8** – O Contrato decorrente da presente licitação, bem como suas alterações, ficará subordinado às normas da Lei Federal 8.666/93, e de acordo com a minuta anexa ao presente instrumento.

**17.9** – No ato da contratação, o procurador do licitante vencedor deverá apresentar um documento de identidade, juntamente com o instrumento de mandato público ou particular (procuração), este com firma devidamente reconhecida em cartório, que habilite o mesmo a assinar o contrato em nome da empresa.

**17.10** – No caso de o representante legal do licitante, sócio gerente ou administrador ou o titular da firma individual, ser o responsável pela assinatura do contrato, o mesmo deverá apresentar seu documento de identidade, juntamente com o contrato social/alterações ou ficha de inscrição da firma individual na Junta Comercial, demonstrando os poderes para representar o licitante extra judicialmente.

**17.11** – Somente serão considerados motivos justificados para recusa da contratação os seguintes casos:

**17.11.1** – Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que prejudique as contratações decorrentes do registro.

**17.11.2** – Ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato a ser firmado.

**17.11.3** – Decretação de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, salvo se decorrente de procedimento fraudulento, devidamente comprovado;

**17.11.4** – Dissolução da sociedade.

**17.12** – A Secretaria Municipal de Saúde - SESMA, diante da recusa, apurará, no próprio processo, as razões do interessado que deram origem à recusa da contratação, de que poderá resultar a liberação do compromisso por ele assumido, ou a rejeição da recusa e conseqüente aplicação das penalidades cabíveis, previstas neste edital, assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa.

**17.13** – A autoridade competente poderá, por despacho fundamentado e até data da assinatura do contrato, desclassificar o licitante vencedor no caso de ter conhecimento de qualquer fato ou circunstância que desabone a idoneidade do serviço ou da proposta, ou ainda, da apuração de falsidade documental referente à proposta, anterior ou posterior ao julgamento da presente licitação, assegurada a ampla defesa, nos termos do art. 48 da Lei 8.666/93.

**17.14** – A desclassificação prevista no item acima não ensejará o direito à indenização ou ressarcimento, e se dará sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

## **18 – DA ENTREGA E DO LOCAL DE RECEBIMENTO**

**18.1** – O recebimento, o local e o prazo de entrega deverão ocorrer de acordo com o contido no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.



**18.2** – Os alimentos deverão ser considerados de boa qualidade e deverão ser entregues devidamente protegidos e embalados adequadamente contra danos no transporte e manuseio, acompanhados das respectivas notas fiscais.

**18.3** – Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar prazo para substituição do produto eventualmente fora de especificação.

**18.4** – As refeições entreguem em desconformidade com o especificado no Anexo I deste Edital acarretará a imediata correção, caso não seja possível, será rejeitado, com aplicações das sanções administrativas e/ou legais cabíveis.

## 19 – DO PAGAMENTO

**19.1** – O preço ajustado será total, fixo, definitivo e irrevogável, expresso em moeda corrente do país.

**19.2** – O pagamento será efetuado em **até 30 (trinta) dias subsequentes ao fornecimento Das Refeições**, mediante a apresentação da Fatura (**Nota Fiscal**) devidamente atestada e visada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

**19.3** – O pagamento será creditado em favor da **CONTRATADA**, por meio de ordem bancária junto à agência bancária indicada na declaração fornecida pelo licitante, contados do recebimento definitivo dos materiais e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor / Comissão de Recebimento.

**19.4** – Será procedida consulta **“Online”** junto ao **SICAF** antes de cada pagamento a ser efetuado ao **CONTRATADO**, para verificação das condições exigidas na contratação, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio. Caso fique constatado o vencimento das guias de recolhimento do FGTS e da Previdência Social, a **CONTRATADA** deverá apresentar, no prazo constante da solicitação feita pela Administração, a sua regularização, sem que isso importe em qualquer ônus adicional para o Contratante.

**19.5** – No caso de atraso de pagamento, desde que o **CONTRATADO** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo **CONTRATANTE** encargos moratórios à **taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano)**, capitalizados diariamente em regime de juros simples.

**19.6** – No caso de eventual atraso de pagamento por culpa comprovada da **CONTRATANTE**, o valor devido deverá ser acrescido de multa de atualização monetária financeira, apurados entre a data de vencimento da Nota Fiscal e a do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados a **taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano**, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX / 100) / 365$$

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

Onde:

I = Índice de Atualização Financeira

TX = Percentual da Taxa de Juros de Mora Anual – 6% / Ano

VP = Valor da Parcela em atraso

EM = Encargos Moratórios

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

**19.7** – Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA, em favor do **CONTRATADO**. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

**19.8** – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota **fiscal/fatura**, por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.



## **20 – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

**20.1** – O licitante vencedor deverá aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93, salvo a exceção prevista no § 2º do referido artigo.

## **21 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**21.1** – Emitir as Notas de Empenho, determinando as quantidades a serem entregues nas Unidades a que se destinam os materiais, respeitando-se as quantidades máximas estabelecidas no Termo de Referência e, o acréscimo legal de até 25% (se houver).

**21.2** – Proceder à entrega da Nota de Empenho no menor espaço de tempo possível, devendo ocorrer dentro do prazo de validade das propostas;

**21.3** – Proceder a conferência dos materiais entregues, certificando-se de que atenda às especificações mínimas descritas no Anexo I deste Edital;

**21.4** – Proceder o pagamento da Nota Fiscal, no prazo estabelecido neste Edital;

**21.5** – Solicitar as devidas correções, que porventura forem necessárias em razão do fornecimento que não atenda as especificações constantes do Anexo I;

**21.6** – Designar servidor mediante competente Portaria, para atuar como Fiscal do Contrato, resultante do presente pedido;

**21.7** – Providenciar a publicação do Contrato no Diário Oficial do Município;

**21.8** – Exercer a fiscalização da prestação dos serviços por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências havidas;

**21.9** – Proporcionar à(s) empresa(s) contratada(s) as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente a entrega dos materiais;

**21.10** – Prestar aos funcionários da(s) empresa(s) contratada(s) todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde os materiais serão entregues.

**21.11** – Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e revisões da mesma.

**21.12** – Rejeitar, no todo ou em parte, o material que à (s) empresa(s) contratada(s) entregar fora das especificações do Edital.

**21.13** – Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

**21.14** – Aplicar à LICITANTE VENCEDORA as sanções regulamentares e contratuais.

## **22 – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**22.1** – São deveres da Contratada:

**22.1.1** – Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços;

**22.1.2** – Arcar com todas as despesas operacionais, necessárias à execução do objeto deste Contrato;

**22.1.3** – Executar o fornecimento dos materiais através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a Secretaria Municipal de Saúde - SESMA exigir a retirada



daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente, obrigando-se, também, a indenizar a SESMA por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;

**22.1.4** – Entregar todos os materiais mediante a apresentação da respectiva nota fiscal (em três vias), constando no corpo da nota fiscal o n.º do Pregão e n.º do empenho a que se refere, atentando para a discriminação do produto e as unidades estejam de acordo com o termo de referência;

**22.1.5** – Entregar os materiais nas quantidades solicitadas de acordo com as determinações constantes da Nota de Empenho;

**22.1.6** – Diligenciar no sentido de manter seus empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;

**22.1.7** – Manter situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;

**22.1.8** – Não entregar os materiais relacionados no Anexo I deste Edital, sem a entrega da Nota de Empenho referente à parcela que se deseja adquirir;

**22.1.9** – Em nenhuma hipótese poderá a contratada entregar os materiais para quaisquer pessoas ou particulares sem a devida autorização acima mencionada;

**22.1.10** – Proceder a retirada da Nota de Empenho, num prazo não superior a 10 (dez) dias após a ciência da sua emissão, sob pena de se aplicar as devidas sanções legais previstas nos art. 64, caput, 81 e 87 da Lei n.º 8.666/93;

**22.1.11** – A entrega dos materiais deverá obedecer às exigências mínimas descritas no Anexo I deste Edital, devendo ser corrigidos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas os defeitos apresentados;

**22.1.12** – Iniciar o atendimento após o recebimento da Nota de Empenho e conseqüente assinatura contratual (se for o caso de assinatura de Contrato);

**22.1.13** – As refeições deverão ser de boa qualidade, obedecendo ao cardápio mínimo exigido no Anexo I deste Edital;

**22.1.14** – As entregas serão acompanhadas por servidor do quadro permanente de pessoal da SESMA designado através de Portaria publicada no DOM;

**22.1.15** – A Contratada deverá cooperar estritamente com os servidores designados para fiscalizar o fornecimento dos materiais, de modo a se ater as suas orientações acerca do correto fornecimento, efetuando as substituições dos materiais, que porventura forem rejeitados pela fiscalização;

**22.1.16** – Em nenhuma hipótese poderá a contratada subcontratar ou transferir o objeto ou parte deste para quaisquer outras empresas;

**22.1.17** – Obedecer plenamente todas as disposições contidas neste edital, na Nota de Empenho Emitida e no Contrato.

**22.1.18** – A contratada assumirá total responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, do acidente do trabalho e quaisquer outras relativas ao pessoal admitido para o fornecimento dos materiais.

**22.1.19** – Não existirá qualquer vínculo jurídico entre a SESMA e os empregados da contratada que venham a ter relação com o fornecimento objeto desta licitação.

**22.1.20** – A Contratada deverá assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal relacionados com o fornecimento dos materiais, originariamente, ou vinculado por prevenção, conexão ou continência.

**22.2** – Fornecer as refeições e lanches que deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas no horário já descrito anteriormente e da seguinte forma:

- a) A distribuição de refeições será feita pelo funcionário da CONTRATANTE, utilizando-se bandejas descartáveis com 3 (três) divisórias e com tampa de papelão revestido com papel



alumínio, próprias para acondicionamento de alimentos; embalagens plásticas com tampa, descartáveis, atóxicas, transparentes, próprias para acondicionamento de alimentos; acompanhadas de talheres (garfos, facas e colheres) descartáveis confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, acompanhados de guardanapo de papel descartável, e devidamente embalados;

b) A fruta deverá ser fornecida devidamente higienizada, porcionada e embalada;

c) As preparações do prato protéico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.

d) As preparações de sobremesas e saladas poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.

e) A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.

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

g) Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

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

i) A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.

j) A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados.

k) Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso.

l) A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação das bebidas) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante.

m) As bebidas como café, leite, chás e o mingau deverão ser fornecidos em copo descartável, atóxico, próprio para alimentos, com tampa, com capacidade de 200ml.

n) A empresa deverá manter o registro da temperatura de alimentos e equipamentos, conforme a legislação vigente.

o) A empresa deverá efetuar o Controle de Pragas e Vetores, conforme a legislação vigente.

## 23 – DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

**23.1** – Caberá ao Pregoeiro, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração, responder, dentro de 24 (vinte e quatro) horas do seu recebimento, as impugnações e pedidos de esclarecimentos formulados tempestivamente, cujas respostas serão disponibilizadas nos avisos referentes a este pregão, em campo próprio no site do COMPRASNET.

**23.2** – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no e-mail [licitacao.cpl@gmail.com](mailto:licitacao.cpl@gmail.com)

**23.3** – Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.



**23.4** – Em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica.

**23.5** – Não o fazendo neste prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a continuidade dos procedimentos e a apreciação das propostas, não cabendo aos licitantes direito a qualquer reclamação posterior e implicando na aceitação de todos os seus termos.

**23.5.1** – A entrega das propostas sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

## **24 – DAS PENALIDADES**

**24.1** – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**24.1.1) Advertência**, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal da contratada estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante análise da administração;

**24.1.2) Multa** de:

a) 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 15 (quinze) dias corridos. Que será aplicada a partir do 1º dia útil da inadimplência, contado da data definida para o regular cumprimento da obrigação.

b) Decorridos 30 (trinta) dias sem que a Contratada tenha cumprido com a obrigação assumida estará caracterizada a inexecução contratual, ensejando sua rescisão.

**24.2** – A multa, aplicada após regular Processo administrativo, será descontada do pagamento eventualmente devido pela contratante, ou, ainda quando for o caso, cobrada judicialmente;

**24.3** – As penalidades previstas poderão ser suspensas no todo ou em parte, quando o atraso no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela empresa contratada, por escrito, no prazo máximo de dez dias e aceito pela contratante;

**24.4** – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos;

**24.5** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**24.6** – As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão do direito de licitar, a contratada deverá ser descredenciada, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais.

**24.7** – A multa aplicada após regular Processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de dez dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela contratante.

**24.8** – O termo inicial para a incidência de qualquer das penalidades estipuladas será a data fixada para o adimplemento, e o termo final será a data do efetivo pagamento desta.

**24.9** – Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.



- 24.10** – Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Estado do Pará e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal n.º 8.666/1993;
- 24.11** – Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das penalidades mencionadas;
- 24.12** – A critério da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA o valor da(s) multa(s) poderá ser descontado dos valores a serem pagos à CONTRATADA.
- 24.13** – As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a ou com a Administração Pública poderão ser aplicadas à Secretaria Municipal de Saúde - SESMA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;
- 24.14** – Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.
- 24.15** – No caso de anulação do procedimento por ilegalidade, o contrato dele decorrente será nulo, não assistindo aos licitantes qualquer indenização, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido dos custos que tiver comprovadamente suportado até o momento da declaração de nulidade.

## **25 – DA GARANTIA**

- 25.1** – Fica dispensada a garantia, nos termos do art. 56 “caput”, Lei n.º 8.666/93.

## **26 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 26.1** - A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrevogável das normas deste edital e seus anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares que a regem.
- 26.2** - Cada licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, sendo-lhe exigível, ainda, em qualquer época ou oportunidade, a apresentação de outros documentos ou informações complementares que o Pregoeiro porventura julgar necessário.
- 26.3** - A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.
- 26.4** - Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 26.5** - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 26.6** - Se houver divergência entre as especificações técnicas contidas neste edital e seus anexos; com o que tiver registrado no cadastramento do Pregão e seus itens junto ao COMPRASNET, prevalecerá o edital.
- 26.7** - As modificações ocorridas neste edital obedecerão ao disposto no parágrafo 4º, do art. 21, da Lei 8.666/93.
- 26.8** - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 26.9** - Os autos permanecerão, desde logo, com vista franqueada aos interessados na Sala da Comissão Permanente de Licitações da SEGEPI, situada a Av. Gov. José Malcher, 2110, Belém/PA, das 9h às 13h, de segunda a sexta-feira.
- 26.10** - É permitida a extração de cópia dos autos do Processo, mediante solicitação por escrito ao Pregoeiro, conforme disposto no art. 3º, §3º, da Lei 8.666/93 e no art. 5º, XXXIV, alínea a, da Constituição Federal.



**26.11** - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo ser revogada, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado; anulada por vício, no todo ou em parte, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação, resguardando-se o direito de interposição de recurso no prazo de cinco dias úteis, consoante prevê a Lei 8.666/93, bem como poderá se dar o adiamento, a suspensão ou a transferência da data de abertura, sem que isso caiba ao licitante, direito a indenização, seja a que título for.

**26.12** - A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, por parte da Contratante. No caso de desfazimento do procedimento licitatório fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

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

**26.14** - A homologação de resultado desta licitação não implicará em direito à contratação do serviço e/ou fornecimento de material.

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

**26.16** - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação.

**26.17** - Caso venha ocorrer algum fato não previsto neste Edital e no Termo de Referência (Anexo I), estes serão resolvidos entre as partes, respeitando o objeto da licitação, a legislação vigente, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos e demais normas reguladoras da matéria, em especial a Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

**26.18** - As cópias deste edital poderão ser obtidas gratuitamente por download no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

**26.19** - Fica eleito o foro da Justiça da cidade de Belém/PA, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas desta licitação, que não possam ser dirimidas administrativamente.

## **27 - CONSTITUEM ANEXOS DO PRESENTE EDITAL:**

**Anexo I:** Termo de Referência – Anexo I

**Anexo I-A:** Especificação e Valores Estimados

**Anexo II:** Modelo de Proposta Comercial Anexo II

**Anexo III:** Modelo Declaração de Menor

**Anexo IV:** Modelo de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente

**Anexo V:** Minuta do Contrato

Belém, 02 de Dezembro de 2013.

  
**José Guedes da Costa Júnior**  
Pregoeiro/CPL/PMB



**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1 - OBJETO**

1.1 - Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de **REFEIÇÕES PREPARADAS TRANSPORTADAS DESTINADAS À ALIMENTAÇÃO DE PACIENTES E ACOMPANHANTES DOS HOSPITAIS DO PRONTO SOCORRO MUNICIPAL MÁRIO PINOTTI – HPSM-MP, PRONTO SOCORRO MUNICIPAL HUMBERTO MARADEI PEREIRA – HPSM-HMP E UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA-DAICO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA**, pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

**2 - JUSTIFICATIVA**

2.1 – Justifica-se a contratação pela necessidade de fornecer refeições para pacientes atendidos nos HPSM-MP, HPSM-HMP e UPA-DAICO e seus acompanhantes, a fim de contribuir de maneira fundamental para o tratamento e recuperação de pacientes atendidos nestas Instituições, através do fornecimento de refeições de qualidade e de acordo com a necessidade de cada paciente.

**3 – CARACTERÍSTICAS DO OBJETO**

3.1 – O objeto tem como característica principal, o fornecimento de 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia) para os pacientes atendidos no HPSM-MP, HPSM-HMP e UPA-DAICO e 03 (três) refeições diárias para acompanhantes (desjejum, almoço, jantar). As refeições serão balanceadas, apropriadas para cada tipo de dieta prescrita e em condições higiênico-sanitárias adequadas conforme norma da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. O fornecimento das refeições se dará nos endereços relacionados no item abaixo e de acordo com os horários previamente estabelecidos, de segunda a domingo, inclusive feriados. Demais informações quanto a quantidade, periodicidade, características da dieta, se encontram descritas neste Termo de Referência.

**4 – LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

4.1 – A entrega das refeições deverá ser realizada nos endereços abaixo descritos, conforme o pedido feito diariamente pela nutricionista responsável até 9h para almoço e até 15h para o jantar, e de acordo com número mensal de refeições previstas. As entregas devem obedecer aos horários estabelecidos a seguir:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS DE ENTREGA
<b>Desjejum</b>	<b>Até às 05:30 h</b>
<b>Lanche Matutino</b>	Até às 08:30 h
<b>Almoço</b>	Até às 11:00 h
<b>Lanche Vespertino</b>	Até às 14:30 h
<b>Jantar</b>	Até às 17:00 h
<b>Ceia</b>	Até às 20:30h

386.000

SESMA  
SECRETARIA MUNICIPAL  
DE SAÚDE



PREFE TURA DE  
**BELEM**



**HOSPITAL DE PRONTO SOCORRO MUNICIPAL MÁRIO PINOTTI – HPSM-MP:** Travessa 14 de Março, nº 500, entre Bernal do Couto e Oliveira Belo, Umarizal.  
Fones: 3184-6301 e 3184-6353.

**HOSPITAL E PRONTO SOCORRO MUNICIPAL HUMBERTO MARADEI PEREIRA – HPSM-HMP:** Rua São Miguel, nº 100, Guamá.  
Fones: 3184-6210 e 3184-6213

**UPA-DAICO:** Rod. Augusto Montenegro s/n, km 11, Parque Guajará - Icoaraci.  
Fone: 3247-8334.

**5 – DESCRIÇÃO DETALHADA DO SERVIÇO**

*Deverá ser adquirida uma quantidade estimada de 80.910 refeições mensais, totalizando 970.920 refeições anuais.*

**5.1 – Clientela**

- a) *Usuário enfermo atendido no HPSM-MP e HPSM-HMP e UPA DAICO.*
- b) *Usuário acompanhante do enfermo internado no HPSM-MP e HPSM-HMP e UPA DAICO.*

**5.2 – Tipo de Refeições Servidas**

- a) *Desjejum, lanche matutino e lanche vespertino.*
- b) *Almoço, Jantar e Ceia.*

**5.3 – Tipo de Refeição por Clientela**

- 10. *Usuário enfermo será atendido com 06 (seis) refeições ao dia, sendo: desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia.*
- 11. *Usuário acompanhante será atendido com 03 (três) refeições ao dia, sendo: desjejum, almoço e jantar.*

**5.4 – Horário das Refeições servidas no Hospital**

**5.4.1 Usuários enfermos:**

- a) *Desjejum: às 6:00h*
- b) *Lanche matutino: às 9:00h*
- c) *Almoço: às 11:30h*
- d) *Lanche vespertino: às 15:00h*
- e) *Jantar: às 17:30 h*
- f) *Ceia: às 21h*

**5.4.2 Usuário acompanhante:**

- a) *Desjejum: de 7:30h às 8:30 h*
- b) *Almoço: de 13:30h às 14:30h*
- c) *Jantar: de 18:00h às 19:00h*

**5.5 – Detalhamento da previsão de refeições diárias e mensais para usuários acompanhantes:**

DISCRIMINAÇÃO	HPSM MP	HPSM HMP	UPA DAICO	TOTAL
DESJEJUM	0	0	0	0
LANCHE MATUTINO	0	0	0	0
LANCHE VESPERTINO	0	0	0	0
ALMOÇO	0	0	0	0
JANTAR	0	0	0	0
CEIA	0	0	0	0
TOTAL DIÁRIO	0	0	0	0
TOTAL MENSAL	0	0	0	0



DISCRIMINAÇÃO	HPSM-MP		HPSM-HMP		UPA-DAICO		TOTAL	
	DIA	MÊS (31D)	DIA	MÊS (31D)	DIA	MÊS (31D)	DIA	MÊS (31D)
DESJEJUM	170	5.270	65	2.015	5	155	240	7.440
ALMOÇO	170	5.270	65	2.015	5	155	240	7.440
JANTAR (SOPA)	170	5.270	65	2.015	5	155	240	7.440
<b>TOTAL</b>	<b>510</b>	<b>15.810</b>	<b>195</b>	<b>6.045</b>	<b>15</b>	<b>465</b>	<b>720</b>	<b>22.320</b>

Fonte: UAN Hospitais e UPA

5.6 - Detalhamento da previsão de refeições diárias e mensais de Almoço e Jantar por tipo de dieta para usuários enfermos:

TIPO DE DIETA	HPSM-MP/DIA		HPSM-HMP/DIA		UPA-DAICO/DIA		TOTAL	
	ALMOÇO	JANTAR	ALMOÇO	JANTAR	ALMOÇO	JANTAR	DIA	MÊS (31D)
DIETA LIVRE	40	40	10	10	5	5	110	3.410
DIETA BRANDA	15	15	14	14	3	3	64	1.984
DIETA BRANDA OBSTIPANTE	3	3	3	3	1	1	14	434
DIETA BRANDA LAXANTE	3	3	3	3	1	1	14	434
DIETA PASTOSA	10	10	10	10	1	1	42	1.302
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA	10	10	8	8	1	1	38	1.178
DIETA BRANDA HIPOSSÓDICA PARA DIABÉTICOS	4	4	4	4	1	1	18	558
DIETA BRANDA PARA DIABÉTICOS	10	10	6	6	1	1	34	1.054
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA	10	10	5	5	1	1	32	992
DIETA PASTOSA HIPOSSÓDICA PARA DIABÉTICO	10	10	4	4	1	1	30	930
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA	15	15	8	8	1	1	48	1.488
DIETA LIQUIDIFICADA	15	15	3	3	1	1	38	1.178
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA HIPOSSÓDICA	10	10	10	10	1	1	42	1.302
DIETA LÍQUIDA / PASTOSA HIPOSSÓDICA	15	15	3	3	1	1	38	1.178
DIETA LIQUIDIFICADA HIPOSSÓDICA	15	15	3	3	1	1	38	1.178
DIETA LÍQUIDA HIPOSSÓDICA	10	10	4	4	1	1	30	930
<b>TOTAL DIA</b>	<b>195</b>	<b>195</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>630</b>	
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>6.045</b>	<b>6.045</b>	<b>3.038</b>	<b>3.038</b>	<b>682</b>	<b>682</b>	<b>19.530</b>	

Fonte: UAN Hospitais e UPA

5.7 - Detalhamento da **previsão mensal** de pequenas refeições e grandes refeições

DISCRIMINAÇÃO	HPSM-MP		HPSM-HMP		UPA-DAICO		TOTAL MENSAL
	ENFERMO	ACOMPANHANTE	ENFERMO	ACOMPANHANTE	ENFERMO	ACOMPANHANTE	
DESJEJUM	6.045	5.270	3.038	2.015	682	155	17.205
LANCHE MATUTINO	6.045	0	3.038	0	682	0	9.765
LANCHE VESPERTINO	6.045	0	3.038	0	682	0	9.765



CEIA	6.045	0	3.038	0	682	0	9.765
<b>TOTAL</b>	<b>24.180</b>	<b>5.270</b>	<b>12.152</b>	<b>2.015</b>	<b>2.728</b>	<b>155</b>	<b>46.500</b>

DISCRIMINAÇÃO	HPSM-MP		HPSM-HMP		UPA-DAICO		TOTAL MENSAL
	ENFERMO	ACOMPANHANTE	ENFERMO	ACOMPANHANTE	ENFERMO	ACOMPANHANTE	
ALMOÇO	6.045	5.270	3.038	2.015	682	155	17.205
JANTAR	6.045	5.270	3.038	2.015	682	155	17.205
<b>TOTAL</b>	<b>12.090</b>	<b>10.540</b>	<b>6.076</b>	<b>4.030</b>	<b>1.364</b>	<b>310</b>	<b>34.410</b>

**Fonte: UAN Hospitais e UPA**

### 5.8 – Padrão de Refeições

5.8.1 – As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e transportadas de maneira segura de acordo com o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) da empresa, em atendimento às normas e legislações vigentes e aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém;

5.8.2 – A distribuição de refeições será feita por funcionários da CONTRATANTE, de acordo com os horários das refeições servidas no Hospital;

#### 5.8.3 – Embalagens:

a) As refeições do tipo almoço e jantar deverão ser porcionadas e acondicionadas em bandeja alumínica descartável, com três divisórias e tampadas com tampa de papelão revestido com papel alumínio, apropriadas para acondicionamento de alimentos;

b) A sopa e o feijão de acompanhamento deverão ser porcionados e acondicionados em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 160ml;

c) A salada, quando crua, também deverá vir em separado, porcionada e acondicionada em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos;

d) O caldo e a sopa das dietas líquidas e líquidas pastosas deverão vir em embalagem plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 300ml;

e) As frutas devidamente higienizadas deverão ser embaladas individualmente em embalagem plástica, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos ou com uso de filme plástico, atóxico, próprio para o contato com alimentos e devem conter cortes de modo a facilitar o descasque quando for o caso;

f) As sobremesas elaboradas devem vir em embalagem individual, plástica com tampa, descartável, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, e devem possuir rótulo com, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor, quando for o caso;

g) Todas as refeições deverão vir acompanhadas por utensílios próprios (colher, garfo e faca), descartáveis, confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, acompanhados de guardanapo de papel descartável, e devidamente embalados.

i) Outras embalagens poderão ser apresentadas desde que não sejam inferiores ao padrão solicitado neste Termo de Referência, e devidamente autorizado pela nutricionista responsável por cada unidade atendida;



5.8.4 – Os líquidos deverão ser entregues em recipientes hermeticamente fechados, obedecendo à temperatura ideal de acondicionamento previsto na legislação vigente e limpos, sem manchas de extravasamento. Deve ser fornecido copos plásticos com tampa, descartáveis, atóxicos, próprios para o acondicionamento de alimentos, com capacidade para 200ml para uso na distribuição da alimentação;

5.8.5 – O pão, as frutas e outros itens deverão ser devidamente embalados, utilizando-se embalagens apropriadas para alimentos, de acordo com os cardápios apresentados e com o MBPF da empresa;

5.8.6 – Os gêneros utilizados para a produção de refeições deverão ser de primeira qualidade e não poderão ser inferiores às especificações contidas neste Termo de Referência;

5.8.7 – As refeições destinadas ao usuário acompanhante serão do mesmo padrão da dieta livre, referente ao almoço, diferenciando-se o jantar, onde será oferecida sopa (300ml), acompanhada de torrada ou pão francês, sempre utilizando-se embalagens apropriadas para o acondicionamento de alimentos, conforme item 5.8.5 e letra d do item 5.8.3;

5.8.8 – O nutricionista responsável pela empresa contratada deverá apresentar mensalmente e em tempo hábil (15 dias), o planejamento de cardápio, para avaliação dos técnicos do Serviço de Nutrição e Dietética do HPSM-MP, HPSM-HMP e UPA DAICO e para possíveis modificações que se fizerem necessárias;

5.8.9 – Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes. Devem ter rotatividade trimestral e ser substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.

5.8.10 – A contratada deverá providenciar para que os cardápios mensais sejam afixados nos quadros de avisos de cada Hospital;

## 5.9 – Composição Básica dos Cardápios

### 5.9.1 – Dieta Geral ou Livre

5.9.1.1 – Desjejum: Café com leite ou chá ou leite com ou sem açúcar, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, papa de sabor variado ou mingau (aveia, tapioca, etc.) ou cuscuz, todos devidamente embalados.

5.9.1.2 – Lanche Matutino e Lanche Vespertino: Fruta, biscoito, bolacha ou bolo, suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) ou leite com ou sem açúcar, achocolatado ou bebida láctea ou vitamina ou chocolate ou iogurte, café ou chá com ou sem açúcar, leite, pão francês (50g) ou pão de leite (50g), fruta da época, margarina com ou sem sal, papa de sabor variado ou mingau (aveia, tapioca, etc) ou cuscuz, todos devidamente embalados.

### 5.9.1.3 – Almoço e Jantar:

- Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: crua ou cozida, com no mínimo 03 (três) componentes. Esta salada, se for crua, deve ser servida em recipiente descartável à parte, tampado, e transportada em temperatura adequada (fria), conforme preconizado pela legislação vigente;*
- Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;*



- c) *Guarnição: 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;*
  - d) *Acompanhamento: arroz (do tipo 1) ou macarrão e feijão servido em recipiente à parte; sendo que todos os dias deverá haver o acompanhamento de farofa/farinha.*
  - e) *Sobremesas: frutas, doces (goiabada com creme de leite) ou sobremesas elaboradas (pudim de leite ou outros, mousses, rocamboles, salada de frutas com creme de leite);*
  - f) *Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.*
- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

*Obs: Para pacientes psiquiátricos, crianças, idosos ou em condições especiais as dietas livres deverão vir com o prato principal desfiado, moído, desossado, sem espinhas ou peles, em pequenos pedaços.*

5.9.1.4 – Ceia: Mingau ou papa de sabor variado (aveia, tapioca, etc.) com ou sem açúcar, leite com ou sem açúcar, chá com ou sem açúcar, todos devidamente embalados.

#### 5.9.2 – Dieta Tipo Branda (para pacientes internados)

##### 5.9.2.1 – Almoço e Jantar

- a) *Salada de vegetal: 01 (um) tipo, sendo: sempre pouco condimentada, com no mínimo 03 (três) componentes;*
  - b) *Prato Principal: 01 (um) tipo de carne (vermelha ou branca – aves ou peixes), pouco condimentado;*
  - c) *Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (legumes e verduras e/ou tubérculos - batata ou macaxeira, em forma de purê, suflê) etc;*
  - d) *Acompanhamento: arroz branco (longo, tipo 1 não parbolizado) e feijão sem embutidos;*
  - e) *Sobremesa: frutas e outras sobremesas elaboradas.*
  - f) *Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente.*
- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

##### 5.9.2.2 – Demais refeições seguem o padrão da dieta livre.

**5.9.3 – Dietas Hipossódicas: As preparações deverão ser produzidas sem adição de sal, sendo necessário o envio de sal diet na forma de sachê contendo 1g, conforme a restrição de sódio de cada grau de Hipertensão (leve, moderada, grave e severa) e, também, em relação a outras patologias onde seja necessária a restrição ao sódio.**

#### 5.9.4 – Dieta Líquida pastosa, Liquidificada, Líquida completa e/ou restrita

##### 5.9.4.1 – Almoço e Jantar

- a) *Sopa de legumes, canja ou caldos com consistência normal ou liquidificada, de acordo com a solicitação do Nutricionista da contratante, devendo ser acrescida de proteína animal (carne ou frango). Poderá haver a necessidade de serem servidas sem resíduos.*
- b) *O valor das dietas líquidas e liquidificada deverá ser de 30% (trinta por cento) do valor total do almoço ou jantar.*
- c) *As sopas e canjas serão porcionadas individualmente e servidas em recipientes descartáveis próprios para sopa, com capacidade de, no mínimo 300ml, acompanhadas de colher descartável de material resistente e guardanapo descartável embalados*



#### 5.9.4.2 – Desjejum

a) Café com leite ou chá ou leite com ou sem açúcar, fruta da época ou suco de fruta natural (preparado com frutas ou polpa de frutas), mingau de sabor variado (aveia, tapioca, etc.) e em diferentes graus de consistência, conforme a solicitação da nutricionista. Todos devidamente embalados.

#### 5.9.4.2 – Lanche Matutino e Lanche Vespertino

a) Fruta da época, suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) ou leite com ou sem açúcar, achocolatado ou bebida láctea ou vitamina ou iogurte ou água de coco, café ou chá ou leite com ou sem açúcar, mingau de sabor variado (aveia, tapioca, etc) e em diferentes graus de consistência, conforme a solicitação da nutricionista. Todos devidamente embalados.

5.9.5 – Outros tipos de dietas: Deverão ser adequados às diversas patologias (renal, diabetes, laxativa, obstipante, etc);

5.9.6 – A contratada deve atender a quaisquer modificações e pedidos extras de última hora, em relação às dietas especiais, de acordo com cada caso clínico.

5.9.7 – Deve haver opções para o prato principal diariamente e isto ficará a critério da solicitação dos Nutricionistas da contratante, por isso a contratada deve ter sempre doses individuais do prato principal que sejam facilmente utilizadas.

5.9.8 – Datas Festivas: A contratada deverá fornecer preparações típicas aceitáveis para pacientes e acompanhantes em datas festivas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, e outras, conforme solicitação da contratante, cujo cardápio deverá ser programado e apresentado à contratante com antecedência para garantir possíveis alterações.

### QUADRO 1: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO - DIETA GERAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramagens.	Porcionada
Guarnição / Salada	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Farofa ou Farinha Torrada	Alternadamente: um dia farofa outro dia farinha torrada.	Porcionada
Sobremesa (Almoço)	Será oferecida uma fruta da época ou doce simples, servidos em dias alternados.	Porcionada

### QUADRO 2: COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO - DIETA ESPECIAL

Componentes	Apresentação	Distribuição por Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramagens.	Porcionada



<b>Guarnição / Salada</b>	Um tipo, à base de legumes ou verduras ou batata ou macaxeira, com, no mínimo, três componentes.	Porcionada
<b>Acompanhamento</b>	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
<b>Sopas</b>	De legumes, de peixe, sopa creme, caldo verde, etc, ou canja.	Porcionada

### QUADRO 3: TABELA DE GRAMAGENS

PRATO PRINCIPAL		
Denominação	Tipo	Per capita
<b>Carne bovina</b>	Alcatra	220 gramas
	Contra – filé	220 gramas
	Coxão mole	220 gramas
	Patinho	220 gramas
	Lagarto	220 gramas
	Carne Picada de Primeira Qualidade	150 gramas
<b>Frango</b>	Peito sem osso	250 gramas
	Coxa e sobrecoxa	350 gramas
<b>Peixe</b>	Filé de pescada	250 gramas
GUARNIÇÃO		
Denominação	Tipo	Per capita
Farinha	Pirão, farofa, farinha torrada	40 gramas
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	50 gramas
Batata / Macaxeira	Purê ou Fritas	120 gramas
Acompanhamento		
Denominação	Tipo	Per capita
Arroz	Longo tipo 1	60 gramas
Feijão	Mulatinho, preto, carioca, jalo, colônia	140 gramas
Molhos/Temperos/Saladas	Todos	Livres
Folhosos	XXXX	100 gramas
Crus	XXXX	100 gramas
Cozidos	XXXX	100 gramas

#### 5.10 - Frequência Máxima dos Pratos Protéicos Principais, por refeições de Dietas Livres

1. Carne bovina de 1ª qualidade: 03 (três) vezes por semana / Refeição
2. Frango: 03 (três) vezes por semana / Refeição
3. Peixe de 1ª qualidade (filé de pescada amarela ou branca): 01 (uma) vez por semana / Refeição

#### 5.11 - Pessoal

- a) Os funcionários que prepararão as refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, em excelentes condições de higiene pessoal, com crachá de identificação e carteira de manipulador de alimentos, submetendo-se a exames solicitados.
- b) O Nutricionista da empresa deverá acompanhar a preparação das refeições. Fazendo contato e/ou pesquisas com os comensais sobre aceitações, etc.
- c) A distribuição das refeições será feita por funcionários do Hospital.

#### 5.12 - Informações Adicionais:



- a) *As refeições deverão ser fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo às normas da APPCC e legislações vigentes.*
- b) *O Quantitativo poderá variar em função da programação dos serviços da contratante;*
- c) *O quantitativo de refeições deverá ser informado diariamente pelos Nutricionistas da contratante, até às 09:00 h para o almoço e até às 15:00 h para o jantar. E as refeições deverão ser entregues pela contratada conforme a tabela de horários informados anteriormente.*
- d) *A empresa contratada deverá acrescentar uma amostra (aleatória e sem identificação) de cada refeição (livre, branda, líquida pastosa), para degustação e aprovação, no momento da entrega das refeições para contratante, seguindo o mesmo padrão de embalagens.*
- e) *As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ao serviço. As refeições serão consideradas inadequadas quando apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor e coloração não característicos, consistência inadequada ou aspecto desagradável.*
- f) *Sempre que requerida, a contratada deverá apresentar relação de fornecedores de carne, peixes, frangos, ovos, leites e demais itens;*
- g) *A empresa deverá coletar, obrigatoriamente, e guardar por 72 horas, para eventuais análises laboratoriais, uma amostra de cada alimento das refeições fornecidas, devidamente identificada (inclusive com data e horário da coleta), observando os procedimentos estabelecidos na legislação vigente.*
- h) *O acondicionamento no transporte não deverá causar prejuízo às embalagens das refeições como: bandejas aluminizadas e/ou embalagens plásticas amassadas, extravasamento de alimentos da bandeja, tampas molhadas por molhos na sua parte externa.*
- i) **Transporte das Refeições:** *As refeições porcionadas e embaladas de acordo com o especificado neste Termo de Referência, deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo "hot Box, iso Box" ou equivalentes, condizentes com a exigência da vigilância sanitária, mantendo a alimentação em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas, e transportadas, do local de preparo até o de distribuição, com uso de veículos fechados, específicos para o transporte de alimentos, devidamente higienizados, e seguindo a normas e legislações vigentes com relação ao transporte de alimentos;*
- j) *Todas as ações inerentes a alimentação e nutrição da empresa contratada tais como transporte, armazenamento, pré - preparo, preparo e distribuição de alimentos deverão obedecer as diretrizes do manual de Boas práticas de fabricação aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém do Pará e regido pela RDC nº 216/2004 - ANVISA. Bem como a empresa contratada deverá dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados conforme RDC nº275/2002 - ANVISA.*
- k) **Não haverá armazenamento de alimentos e/ou refeições nas unidades da CONTRATANTE. Todas as refeições deverão ser entregues diariamente, conforme os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e em cada unidade da CONTRATANTE.**

**l) Todos os pratos deverão obedecer aos seguintes critérios:**

- De acordo com a aceitação da clientela, o que será avaliado pelas nutricionistas de cada unidade a ser atendida;

- Excelente padrão de higiene;
- Em temperatura adequada a cada tipo de prato;
- Excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequados, carnes sem aparas);
- Respeitar as "Leis Fundamentais de Alimentação" de Escudero;
- O transporte deverá ser responsabilidade da Contratada, evitando o mínimo possível de atrasos nos horários pré-estabelecidos neste Termo de referência, conforme a legislação vigente;
- O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, especificadas neste Termo de referência e estabelecidas pela legislação vigente;
- As preparações com frango em cubinhos serão compostas por peito;
- No preparo de vinhad'alhos serão usados alho, limão e sal;
- As preparações servidas para as dietas hipossódicas deverão ser produzidas sem adição de sal e devem ser acompanhadas de sachês de sal diet com 1 grama cuja quantidade deve ser adequada ao diversos graus de hipertensão;
- As preparações líquidas (sucos, leite, vitaminas, café com leite, etc.) destinadas aos diabéticos, deverão ser fornecidas sem adição de açúcar, acompanhadas por sachês de adoçante.
- Não deverá ser usado tempero pronto a base de glutamatos;
- Para as dietas de consistência líquida pastosa, pastosa e branda, deverá ser usada a polpa de tomate sem sal, em substituição ao colorífico comum;
- Para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes;
- Para atendimento de dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos.

**5.13 – Local de Preparo das Refeições**

As refeições deverão ser preparadas nas instalações da contratada, com utensílios e equipamentos da mesma. Estas deverão estar à disposição dos nutricionistas da contratante para inspeção e avaliação de rotina.

**6 – ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**PADRÃO DE DIETAS CONFORME CONSISTÊNCIA**

TIPO DE DIETA / INDICAÇÃO		ALMOÇO	JANTAR
<b>Líquida completa</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada; evolução da dieta líquida restrita em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial e outras.	Caldo de sopa	Caldo de sopa
<b>Líquida pastosa</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau moderado; evolução da dieta líquida completa em pós-operatórios de cirurgia geral,	Sopa liquidificada	Sopa liquidificada



	de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.		
<b>Pastosa</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve; evolução da dieta líquida/pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; soja texturizada, legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.
<b>Branda</b>	Evolução da dieta pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, distúrbios do aparelho digestivo, doenças infecto-contagiosas, crônico-degenerativas e outras.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.
<b>Livre</b>	Evolução da dieta branda em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, nos casos que não exijam modificação de consistência ou restrição de nutrientes.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; fruta; sobremesas elaboradas.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; sopa; fruta; sobremesas elaboradas.
<b>Líquida Hipossódica</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.
<b>Líquida Pastosa Hipossódica</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau moderada, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.
<b>Pastosa Hipossódica</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.



<b>Branda Hipossódica</b>	Nos casos de doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflé, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa sem adição de sal; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflé, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado: sopa sem adição de sal; fruta.
<b>Líquida Hipossódica para diabético</b>	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares e Diabetes Mellitus.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.

### PADRÃO DE ESPECIFICAÇÕES DE GENEROS ALIMENTÍCIOS

Subclasses: Carnes e Derivados		Tipo Ave	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Coxa e sobrecoxa de frango congelada.	Kg	Em embalagem tipo exportação com SIF e prazo de validade impressos no rótulo.
2	Peito de frango congelado.	Kg	Em embalagem tipo exportação com SIF e prazo de validade impressos no rótulo.

Subclasses: Carnes e Derivados		Tipo Bovina	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de Apresentação
1	Alcatra, sem osso, limpa, resfriada.	Kg	Em embalagem plástica tipo filme de PVC encolhível, em cortes padronizados de até 20 kg identificados com SIF e prazo de validade.
2	Cabeça de lombo, sem osso, limpa, resfriada.	Kg	Em embalagem plástica tipo filme de PVC encolhível, em cortes padronizados de até 20 kg identificados com SIF e prazo de validade.
3	Lagarto, sem osso, limpa, resfriada.	Kg	Em embalagem plástica tipo filme de PVC encolhível, em cortes padronizados de até 20 kg identificados com SIF e prazo de validade.
4	Paulista sem osso, limpa, resfriada.	Kg	Em embalagem plástica tipo filme de PVC encolhível, em cortes padronizados de até 20 kg identificados com SIF e prazo de validade.



Subclasses: Carnes e Derivados		Tipo Pescado	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Pescada amarela, limpa, filetada, resfriada.	Kg	Em embalagem plástica encolhível, em cabeça sem escamas, sem pele, sem vísceras e sem espinhas.

Subclasses: Estivas		Tipo Compotas	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Abacaxi em catdas em rodela.	Kg	Em embalagem rígida, em lata, peso líquido drenado aprox. de 400g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Ameixa em caldas.	Kg	Em embalagem rígida, em lata, peso líquido drenado aprox. de 400g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
3	Pêssego em caldas.	Kg	Em embalagem rígida, em lata, peso líquido drenado aprox. de 400g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
4	Goiabada em caldas.	Kg	Em embalagem rígida, em lata, peso líquido drenado aprox. de 400g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.

Subclasses: Estivas		Tipo Condimentos e Especiarias	
Item	Gênero alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Alho inatura, roxo, nobre, tipo especial.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 100g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Coloral (colorífico).	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 100g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
3	Sal refinado iodado.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 100g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.

Subclasses: Estivas		Tipo Conservas	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Azeitona verde em conserva	Kg	Em embalagem rígida, em vidro, peso líquido drenado aprox. de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Ervilha reidratada em conserva	Kg	Em embalagem rígida, em vidro, peso líquido drenado aprox. de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
3	Milho verde em conserva	Kg	Em embalagem rígida, em vidro, peso líquido drenado aprox. de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
4	Salsicha tipo Viena em conserva	Kg	Em embalagem rígida, em vidro, peso líquido drenado aprox. de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.



Subclasses: Estivas		Tipo Conservas	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Ervilha seca partida tipo I	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Farinha de mandioca, d'água, branca, fina, tipo I	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 1kg, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impressos.
3	Farinha de trigo, com fermento.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 1kg, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impressos.
4	Feijão, jato, tipo I.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 1kg, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impressos.

Subclasses: Estivas		Tipo Massas Biscoitos e Congêneres	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Macarrão espaguete, de sêmola de trigo, sem ovo.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos
2	Macarrão parafuso, de sêmola de trigo, sem ovo.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos
3	Macarrão talharim, de sêmola de trigo, sem ovo.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos
4	Massa para sopa, de sêmola de trigo, sem ovo.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos

Subclasses: Estivas		Tipo Óleos e Gorduras	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Margarina vegetal com sal, com mínimo de 65% de lipídios.	Kg	Em embalagem semi-rígida, em pote plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Margarina vegetal sem sal.	Kg	Em embalagem semi-rígida, em pote plástico, peso líquido de 250g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
3	Óleo de soja, refinado, tipo 1.	Kg	Em embalagem semi-rígida, em plástico, tipo PET, conteúdo de 900ml, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.



Subclasses: Estivas		Tipo Óleos e Gorduras	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Soja texturizada.	Kg	Em embalagem flexível, em plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.

Subclasses: Estivas		Tipo Temperos e Concentrados	
Item	Gênero alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Catchup, tradicional	Kg	Em embalagem semi-rígida, tetra brik, peso líquido aprox. de 300g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
2	Goiabada	Kg	Em embalagem semi-rígida, tetra brik, peso líquido aprox. de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
3	Leite de coco	L	Em embalagem rígida, em vidro, conteúdo de 200ml, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.
4	Polpa de tomate sem sal	Kg	Em embalagem semi-rígida, tetra brik, peso líquido aprox. de 300g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos.

Subclasses: Hortifrutigranjeiros		Tipo Ovos	
Item	Gênero alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Ovo de galinha, extra, branco, casca porosa limpa.	Dz	Embalagem com 30 (trinta) unidades com data de classificação e prazo de validade.

Subclasses: Hortifrutigranjeiros		Tipo Hortaliças	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Abóbora casca inteira e firme	Kg	Proteção simples
2	Alface regional, folhas integras, limpas.	Kg	Proteção simples
3	Batata inglesa, lavada, tamanhos regulares, casca fina.	Kg	Proteção simples
4	Beterraba, tamanhos regulares, casca fina.	Kg	Proteção simples
5	Caruru, folhas integras e limpas.	Kg	Proteção simples
6	Cebola amarela, sem tranças, íntegra e firme.	Kg	Proteção simples
7	Cenoura, tamanho médio, casca íntegra, firme.	Kg	Proteção simples
8	Cheiro verde, folhas integras, limpas.	Kg	Proteção simples
9	Chuchu, tamanho grande, casca íntegra, firme.	Kg	Proteção simples
10	Couve, folhas integras, limpas.	Kg	Proteção simples
11	Feijão verde.	Kg	Proteção simples
12	Macaxeira.	Kg	Proteção simples
13	Pepino, casca lisa, íntegra.	Kg	Proteção simples
14	Pimentão verde, casca íntegra.	Kg	Proteção simples
15	Quiabo.	Kg	Proteção simples



16	Repolho, limpo, íntegro.	Kg	Proteção simples
17	Tomate extra, firme.	Kg	Proteção simples

Subclasses: Hortifrutigranjeiros		Tipo Frutas	
Item	Gênero Alimentício	Unidade	Forma de apresentação
1	Abacate casca, íntegra, firme.	Kg	Proteção simples
2	Abacaxi, casca íntegra, firme.	Kg	Proteção simples
3	Banana comprida.	Kg	Proteção simples
4	Banana prata, graúda, casca íntegra.	Kg	Proteção simples
5	Laranja pêra, graúda, casca fina e lisa.	Kg	Proteção simples
6	Limão regional, casca fina e lisa.	Kg	Proteção simples
7	Limão galego.	Kg	Proteção simples
8	Maçã nacional, vermelha, média, íntegra.	Kg	Proteção simples
9	Mamão papaya, médio, firme	Kg	Proteção simples
10	Melancia, casca íntegra, firme	Kg	Proteção simples
11	Tangerina, tamanho médio, casca fina e lisa.	Kg	Proteção simples

## 7 – CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO FORNECIMENTO

7.1 – Fornecer os produtos de acordo com as especificações do edital e seus anexos.

## 8 – DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1 – Apresentar, pelo menos 1 (um), atestado de capacidade técnica comprovando a execução de serviços pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto licitado, emitidos por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado;

8.1.1 – O atestado de capacidade técnica deverá estar emitido em nome e com o CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;

8.2 – Certidão de Registro e Quitação da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da Região, incluindo o responsável técnico, com validade à data de apresentação da proposta;

8.3 – Comprovação de que possui, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 380/05, com quitação da anuidade junto ao CRN. A comprovação do vínculo profissional do responsável técnico se fará com a apresentação de cópia de um dos seguintes documentos:

- Carteira do Trabalho e Previdência Social (CTPS) em que conste o CONTRATADO como empregador;
- Contrato Social do CONTRATADO em que conste o profissional como sócio, ou ainda;
- Contrato de Trabalho.

8.4 - Alvará Sanitário e/ou Licença Sanitária expedida pela vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, com validade à data de apresentação da proposta.

## 9 - DEVERES DO CONTRATADO

9.1 – São deveres do contratado:



9.1.1 – Executar o fornecimento em conformidade com o detalhamento expresso nos Anexos, e observado às normas constantes deste instrumento;

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

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

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

9.1.5 - Prestar o fornecimento, objeto do contrato, nos horários que a SESMA fixar, sendo responsabilizada por eventuais roubos, ficando sujeita às penalidades das normas vigentes;

9.1.6 - Diligenciar no sentido de manter seus empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;

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

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

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

9.2 – Fornecer as refeições e lanches que deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas no horário já descrito anteriormente e da seguinte forma:

- 1- A distribuição de refeições será feita pelo funcionário da CONTRATANTE;
- 2- As refeições serão entregues utilizando-se bandejas descartáveis aluminizadas com 3 divisórias e com tampa de papelão revestido com papel alumínio, próprias para acondicionamento de alimentos; embalagens plásticas com tampa, descartáveis, atóxicas, transparentes, próprias para acondicionamento de alimentos; acompanhadas de talheres (garfos, facas e colheres) descartáveis confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, acompanhados de guardanapo de papel descartável, e devidamente embalados;
- 3- As bebidas como café, leite, chás e o mingau deverão ser fornecidos em copo descartável, atóxico, próprio para alimentos, com tampa, com capacidade de 200ml.
- 4- A fruta deverá ser fornecida devidamente higienizada, porcionada e embalada individualmente;
- 5- As preparações do prato protéico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.
- 6- As preparações de sobremesas e saladas poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.
- 7- A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.
- 8- O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise.



- 9- Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- 10- Os sucos destinados ao consumo dos usuários, deverão ser **impreterivelmente**, feitos de fruta in natura ou natural, ou polpas congeladas aprovadas pelo órgão de fiscalização sanitária competente, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana.
- 11- A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.
- 12- A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados.
- 13- Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso.
- 14- A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação das bebidas) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante.
- 15- A empresa deverá manter o registro da temperatura de alimentos e equipamentos, conforme a legislação vigente.
- 16- A empresa deverá efetuar o Controle de Pragas e Vetores, conforme a legislação vigente.

## 10 – DEVERES DA CONTRATANTE

### 10.1 - São obrigações da SESMA/PMB:

- 10.1.1 - Proporcionar todas as facilidades, para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações, dentro das condições estabelecidas no Edital;
- 10.1.2 - Rejeitar os produtos cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes dos Anexos deste Termo de Referência;
- 10.1.3 - Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;
- 10.1.4 - Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) /Fatura(s) da contratada, após a efetiva de cada evento, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;
- 10.1.5 - Designar comissão ou servidor para proceder à avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, a serem recebidos;
- 10.1.6 - Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 10.1.7 - Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da contratada;

## 11 – PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

11.1 - À CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- a) Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço,



- realizando avaliações periódicas;
- b) Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
  - c) Controlar diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONTRATADA;
  - d) Manter registro diário (por tipo), das refeições efetivamente fornecidas;
  - e) Comunicar por escrito à CONTRATANTE, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;
  - f) Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições, descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;
  - g) Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição do comensal), que obrigatoriamente deve estar vistado pelo representante da Contratada;
  - h) Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;
  - i) A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONTRATADA, devendo:
    - I. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
    - II. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.
    - III. Certificar se os empregados da contratada estão devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados.
    - IV. Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas constantes neste termo de referência e no contrato.
    - V. A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
    - VI. Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
    - VII. Seguir as orientações do Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização, anexo IV da IN n. 2 de 30 de abril de 2008.

## 12 – DO INÍCIO DO FORNECIMENTO

12.1 – O início da prestação do serviço se dará imediatamente após o recebimento da Nota de Empenho pela contratada;

12.2 – O prazo máximo de **ENTREGA DAS REFEIÇÕES** dar-se-á 24 (vinte e quatro) horas após emissão da Nota de Empenho.

## 13 – DAS SANÇÕES APLICÁVEIS AO LICITANTE

13.1 – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a Secretaria Municipal de Saúde poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes vencedores as seguintes sanções:



13.1.1 – Advertência, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal da contratada estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para que a empresa licitante apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante análise da administração;

13.1.2 - multa moratória no percentual correspondente a 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, incidente sobre o valor do contrato, até a data do efetivo adimplemento, observado o limite de 15 (quinze) dias corridos.

13.1.2.1 – A multa moratória será aplicada a partir do 1º dia útil da inadimplência, contado da data definida para o regular cumprimento da obrigação.

13.1.3 - Decorridos 30 (trinta) dias sem que a Contratada tenha cumprido com a obrigação assumida estará caracterizada a inexecução contratual, ensejando sua rescisão.

13.2 - Ficar impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

13.3 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

Belém, 25 de novembro de 2013.

**Thaís Granado Santos**  
Nutricionista - SESMA/PMB  
CRN7/974

**Martha Seixas Falcoski**  
Diretora do Núcleo de Promoção à Saúde  
NUPS/SESMA/PMB



ANEXO I-A

**ESPECIFICAÇÕES E VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	VALOR MÉDIO TOTAL
01	DESJEJUM – ENFERMO	UND	117.180	4,37	512.076,60
02	LANCHE MATUTINO - ENFERMO	UND	117.180	4,75	556.605,00
03	LANCHE VESPERTINO - ENFERMO	UND	117.180	4,59	537.856,20
04	CEIA - ENFERMO	UND	117.180	4,56	534.340,80
05	ALMOÇO (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	73.656	11,98	882.398,88
06	ALMOÇO (SOPAS) - ENFERMO	UND	43.524	6,63	288.564,12
07	JANTAR (SÓLIDOS) - ENFERMO	UND	73.656	11,98	882.398,88
08	JANTAR (SOPAS) - ENFERMO	UND	43.524	6,63	288.564,12
09	DESJEJUM - ACOMPANHANTE	UND	89.280	4,37	390.153,60
10	ALMOÇO – ACOMPANHANTE	UND	89.280	11,98	1.069.574,40
11	JANTAR (SOPAS) - ACOMPANHANTE	UND	89.280	6,63	591.926,40
<b>VALOR TOTAL R\$</b>					<b>6.534.459,00</b>

**OBSERVAÇÕES:**

- As refeições destinadas ao usuário acompanhante serão do mesmo padrão da dieta livre, referente ao almoço, diferenciando-se o jantar, onde será oferecida sopa (300ml), acompanhada de torrada ou pão francês;

- O valor das dietas líquidas e liquidificada deverá ser de 30% (trinta por cento) do valor total do almoço ou jantar.

- **Datas Festivas:** A contratada deverá fornecer preparações típicas aceitáveis para pacientes e acompanhantes em datas festivas, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, conforme solicitação da contratante, cujo cardápio deverá ser programado e apresentado à contratante com antecedência para garantir possíveis alterações.



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

**Proposta de preços referente ao Pregão Eletrônico nº. xxx/SESMA/2013**

Empresa:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Telefone \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_

Representante:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Especificação conforme edital				
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>Valor por extenso</b>					

- Conta para pagamento: Banco: \_\_\_\_\_ Ag: \_\_\_\_\_ C/C: \_\_\_\_\_
- Validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias (não inferior a 60 dias):
- Declaramos que nos preços estão inclusos todos os custos, tributos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título posteriormente, observadas ainda as isenções previstas na legislação.
- Declaramos que cumpriremos todos os prazos estabelecidos no edital de seus anexos.
- Declaramos que aceitamos acréscimos e supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado da contratação, de acordo com o dispositivo no artigo 65, parágrafo 1º e 2º, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo (representante legal da empresa)

**OBS: A empresa poderá utilizar o anexo II como modelo para propostas de preços, devendo apresentar a especificação de cada item detalhadamente.**



ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. 7º, XXXIII DA CF/88. (MODELO)  
(MODELO)**

\_\_\_\_\_(...nome da empresa...)\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Sr. (Sra) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ (...número, órgão emissor e unidade da federação...) e do CPF nº \_\_\_\_\_-\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e (assinalar com "X", conforme o caso):

não emprega menor de dezesseis anos.

não emprega menor, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

\_\_\_\_\_(...Cidade – UF...)\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

(Local e data)

Assinatura do representante legal

OBS: A empresa poderá utilizar o Anexo II como modelo para propostas de preços, devendo apresentar a especificação de cada item detalhadamente.

300000



SESMA  
SECRETARIA MUNICIPAL  
DE SAÚDE



PREFEITURA DE  
**BELEM**

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO (MODELO)**

\_\_\_\_\_(Nome da empresa)\_\_\_\_\_, CNPJ/MF n.º \_\_\_\_\_sediada \_\_\_\_\_(Endereço completo)\_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que até a presente data, inexistente fato superveniente impeditivo para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_(...Cidade – UF...)\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

(Local e data)

Assinatura do representante legal \_\_\_\_\_



ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº. \_\_\_\_/2013

CONTRATO DE .....CELEBRADO ENTRE  
A PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM,  
ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE  
SAÚDE E A EMPRESA \_\_\_\_\_

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM**, pessoa jurídica de direito público interno, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, com sede na Av. Arthur Bernardes S/N – Bairro: Tapanã, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. XX.XXX.XXX/XXXX-XX, nesta cidade, neste ato representado por seu Secretário(a) Sr(a). ....., portador(a) do RG nº. XXXXXX Órgão Emissor e do CPF/MF nº. XXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado nesta capital, doravante denominado **CONTRATANTE**, e \_\_\_\_\_, empresa estabelecida nesta capital, à \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob nº. \_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, brasileiro, XXXXXXXX (Estado Civil), XXXXXXXX(profissão), portador da Identidade nº. \_\_\_\_\_ - Órgão Emissor e do CPF nº. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta capital, doravante denominada **CONTRATADA**, acordam e ajustam firmar o presente contrato, em conformidade com o Pregão Eletrônico nº. \_\_\_\_/2013, e a legislação vigente, especialmente com as Leis Federal nº. 10.520/02 e nº. 8.666/1993 e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e se obrigam:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente Contrato será regido pelo disposto na Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Federal nº 5.504/05, Decretos Municipais nº 47.429/05, nº 75.004/2013 e demais legislações aplicáveis ao assunto.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL**

O presente Contrato vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação nº \_\_\_\_/2013 (Pregão Eletrônico) e aos termos da proposta vencedora.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA APROVAÇÃO DA MINUTA**

A minuta deste Contrato foi aprovada pela Assessoria Jurídica da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE- SESMA, conforme parecer NSAJ Nº ...../2013, nos termos do Parágrafo Único do Art. 38, da Lei Federal nº 8.666/1993 e inciso IX, do art. 30, do Decreto nº 5.450/2005.

**CLÁUSULA QUARTA – DA DELEGAÇÃO DE COMPETÊNCIA**

De acordo com a Portaria nº ...../2013 – Órgão CONTRATANTE e suas alterações posteriores, a Secretaria Municipal de Saúde têm competência para assinar este Contrato e seus documentos



decorrentes em nome da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA, como Ordenador de Despesas.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO OBJETO**

Contratação de pessoa jurídica especializada para fornecimento de **refeições preparadas transportadas destinadas à alimentação de pacientes e acompanhantes dos Hospitais de Pronto Socorro Municipal Mário Pinotti – HPSM-MP, Pronto Socorro Municipal Humberto Maradei Pereira – HPSM-HMP e Unidade de Pronto Atendimento – UPA-DAICO da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA**, pelo período de 12 (doze) meses, **de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas no Edital e Termo de Referência**, o fornecimento pela CONTRATADA à CONTRATANTE, consoante estabelecido no Processo Licitatório nº. (...)/2013.

**Parágrafo Primeiro:** São partes integrantes deste Contrato, como se nele transcrito estivessem: o Edital do Pregão Eletrônico nº (...)/2013 e seus Anexos, bem como a Proposta da Contratada.

**Parágrafo Segundo:** O objeto deste Contrato será fornecido conforme a necessidade do CONTRATANTE, mediante ordem de fornecimento.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO FORNECIMENTO**

O objeto deste Contrato será fornecido conforme a necessidade do Órgão CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA MANUTENÇÃO PELA CONTRATADA DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:**

7.1) Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas, e, deverá atualizar os documentos cuja validade expire durante a vigência contratual, bem como garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

7.2) A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA deverá ser informada sempre que houver alteração do Contrato Social da Empresa, através do envio de cópia do contrato atualizado.

7.3) As empresas licitantes que declararam o enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006, atendendo às disposições constantes no Arts. 42 a 45 do mesmo diploma legal, ou sociedade cooperativa que se enquadre nas condições dispostas no Art. 34 da Lei 10.520/2002, desde que não elencada no rol constante do Termo de Conciliação judicial celebrado entre o Ministério Público do Trabalho e a Advocacia-Geral da União em 05 de junho de 2003, deverão comprovar tal situação, apresentando seu Registro de Empresas Mercantis ou o Registro Civil de Pessoas Jurídicas, de acordo com o art. 3º da Lei Complementar Federal nº. 123/2006, devidamente atualizado. Tal comprovação deverá ser enviada no momento da solicitação.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**8.1 – São obrigações da SESMA/PMB:**



**8.1.1** – Emitir as Notas de Empenho, determinando as quantidades a serem entregues nas Unidades a que se destinam os materiais, respeitando-se as quantidades máximas estabelecidas no Termo de Referência e, o acréscimo legal de até 25% (se houver).

**8.1.2** – Proceder à entrega da Nota de Empenho no menor espaço de tempo possível, devendo ocorrer dentro do prazo de validade das propostas;

**8.1.3** – Proceder a conferência dos materiais entregues, certificando-se de que atenda às especificações mínimas descritas no Anexo I deste Edital;

**8.1.4** – Proceder o pagamento da Nota Fiscal, no prazo estabelecido neste Edital;

**8.1.5** – Solicitar as devidas correções, que porventura forem necessárias em razão do fornecimento que não atenda as especificações constantes do Anexo I;

**8.1.6** – Designar servidor mediante competente Portaria, para atuar como Fiscal do Contrato, resultante do presente pedido;

**8.1.7** – Providenciar a publicação do Contrato no Diário Oficial do Município;

**8.1.8** – Exercer a fiscalização da prestação dos serviços por servidores especialmente designados e documentar as ocorrências havidas;

**8.1.9** – Proporcionar à(s) empresa(s) contratada(s) as facilidades necessárias a fim de que possa desempenhar normalmente a entrega dos materiais;

**8.1.10** – Prestar aos funcionários da(s) empresa(s) contratada(s) todas as informações e esclarecimentos necessários que eventualmente venham a ser solicitados e indicar os locais onde os materiais serão entregues.

**8.1.11** – Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do Contrato, em especial, aplicação de sanções, alterações e revisões da mesma.

**8.1.12** – Rejeitar, no todo ou em parte, o material que à (s) empresa(s) contratada(s) entregar fora das especificações do Edital.

**8.1.13** – Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

**8.1.14** – Aplicar à LICITANTE VENCEDORA as sanções regulamentares e contratuais.

## CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**9.1** – São deveres da Contratada:

**9.1.1** – Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução da Ata de Registro de Preços;

**9.1.2** – Arcar com todas as despesas operacionais, necessárias à execução do objeto deste Contrato;

**9.1.3** – Executar o fornecimento dos materiais através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a Secretaria Municipal de Saúde - SESMA exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente, obrigando-se, também, a indenizar a SESMA por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;

**9.1.4** – Entregar todos os materiais mediante a apresentação da respectiva nota fiscal (em três vias), constando no corpo da nota fiscal o n.º do Pregão e n.º do empenho a que se refere, atentando para a discriminação do produto e as unidades estejam de acordo com o termo de referência;

**9.1.5** – Entregar os materiais nas quantidades solicitadas de acordo com as determinações constantes da Nota de Empenho;

**9.1.6** – Diligenciar no sentido de manter seus empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados e identificados;



**9.1.7** – Manter situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;

**9.1.8** – Não entregar os materiais relacionados no Anexo I deste Edital, sem a entrega da Nota de Empenho referente à parcela que se deseja adquirir;

**9.1.9** – Em nenhuma hipótese poderá a contratada entregar os materiais para quaisquer pessoas ou particulares sem a devida autorização acima mencionada;

**9.1.10** – Proceder a retirada da Nota de Empenho, num prazo não superior a 10 (dez) dias após a ciência da sua emissão, sob pena de se aplicar as devidas sanções legais previstas nos art. 64, *caput*, 81 e 87 da Lei n.º 8.666/93;

**9.1.11** – A entrega dos materiais deverá obedecer às exigências mínimas descritas no Anexo I deste Edital, devendo ser corrigidos, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas os defeitos apresentados;

**9.1.12** – Iniciar o atendimento após o recebimento da Nota de Empenho e conseqüente assinatura contratual (se for o caso de assinatura de Contrato);

**9.1.13** – As refeições deverão ser de boa qualidade, obedecendo ao cardápio mínimo exigido no Anexo I deste Edital;

**9.1.14** – As entregas serão acompanhadas por servidor do quadro permanente de pessoal da SESMA designado através de Portaria publicada no DOM;

**9.1.15** – A Contratada deverá cooperar estritamente com os servidores designados para fiscalizar o fornecimento dos materiais, de modo a se ater as suas orientações acerca do correto fornecimento, efetuando as substituições dos materiais, que porventura forem rejeitados pela fiscalização;

**9.1.16** – Em nenhuma hipótese poderá a contratada subcontratar ou transferir o objeto ou parte deste para quaisquer outras empresas;

**9.1.17** – Obedecer plenamente todas as disposições contidas neste edital, na Nota de Empenho Emitida e no Contrato.

**9.1.18** – A contratada assumirá total responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, do acidente do trabalho e quaisquer outras relativas ao pessoal admitido para o fornecimento dos materiais.

**9.1.19** – Não existirá qualquer vínculo jurídico entre a SESMA e os empregados da contratada que venham a ter relação com o fornecimento objeto desta licitação.

**9.1.20** – A Contratada deverá assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal relacionados com o fornecimento dos materiais, originariamente, ou vinculado por prevenção, conexão ou continência.

**9.2** – Fornecer as refeições e lanches que deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas no horário já descrito anteriormente e da seguinte forma:

- a) A distribuição de refeições será feita pelo funcionário da CONTRATANTE, utilizando-se bandejas descartáveis com divisores para refeição, garfos, facas e colheres descartáveis que deverão ser acondicionados em embalagens plásticas;
- b) As bebidas como café, leite, chás e o mingau deverão ser fornecidos em copo descartável com capacidade de até 300ml.
- c) A fruta deverá ser fornecida devidamente higienizada, porcionada e embalada;
- d) As preparações do prato protéico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana.
- e) As preparações de sobremesas e saladas poderão repetir-se no máximo duas vezes na semana.
- f) A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.



- g) O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e, sempre que se fizer necessário serão coletadas amostras para análise.
- h) Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.
- i) Os sucos destinados ao consumo dos usuários, deverão ser **impreterivelmente**, feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 03 (três) vezes na mesma semana.
- j) A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio.
- k) A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de outros estados.
- l) Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso.
- m) A empresa deverá atestar a potabilidade da água (utilizada na preparação das bebidas) através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais, e apresentar relatório dos resultados à Contratante.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO**

O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos produtos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, e serão exercidos por representantes designados pela SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA, conforme Art. 58, inciso III da Lei Federal nº 8.666/1993, ficando a CONTRATADA obrigada a atender às observações de caráter técnico do fiscal, que se acha investido de plenos poderes para:

10.1) Conferir se o objeto entregue está de acordo com as especificações técnicas exigidas;

10.2) Informar à SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA, as ocorrências que exijam decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

#### **CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DO PAGAMENTO**

11.1) A Nota Fiscal deverá fazer referência ao número do Pregão e Contrato, constando inclusive o número do telefone da empresa fornecedora.

11.2) No caso de devolução da Nota Fiscal, Fatura ou Recibo para correção, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de reapresentação dos referidos documentos.

11.3) O pagamento da Nota Fiscal somente será efetuado após a verificação da regularidade da CONTRATADA junto a Seguridade Social - CND e ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço - FGTS;



11.4) A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste Edital e do Contrato.

11.5) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

11.6) O pagamento será efetuado mediante o processamento do documento de cobrança apresentado pela CONTRATADA, devidamente certificado por fiscal credenciado da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA, o pagamento será realizado pelo DEAD/SESMA, através de crédito em conta corrente junto à agência bancária indicada na declaração fornecida por estabelecimento bancário, no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo dos produtos e mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis e devidamente atestados pelo servidor/Comissão de Recebimento.

#### **SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, até 30 (trinta) dias a partir do Fornecimento do objeto licitado, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, devendo para isto ficar explicitado o nome da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, devendo a CONTRATADA estar em situação regular no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), relativas ao mês da competência.

#### **SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

Será susgado o pagamento do evento, sem prejuízo das obrigações da CONTRATADA, quando a mesma deixar de cumprir as especificações e cláusulas contratuais vinculadas a tal evento.

#### **SUBCLÁUSULA TERCEIRA**

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SESMA efetuará os pagamentos mediante Ordem Bancária. Para tanto, a CONTRATADA deverá informar no documento de cobrança, o nome e o número do banco, a agência e conta corrente onde será creditado o pagamento. A Conta Corrente somente deverá estar em nome da CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL/ FATURA**

**12.1)** Caberá ao titular da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA, ou servidor expressamente designado, a atestação das Notas Fiscais, Faturas e Recibos, objeto desta licitação, para efeito de pagamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**13.1)** Os recursos orçamentários necessários ao adimplemento das obrigações por parte da, Secretaria Municipal Saúde - SESMA estão assegurados na seguinte funcional: 2013.....

**13.2)** Os recursos orçamentários ao adimplemento das obrigações das demais unidades de Belém, deverão ser disponibilizadas antes da assinatura do instrumento contratual correspondente.



**CLAUSULA DECIMA QUARTA – DO REGISTRO DO CONTRATO JUNTO AO TRIBUNAL DE CONTAS DOS MUNICÍPIOS.**

**14.1)** A CONTRATANTE deverá encaminhar no prazo de 30 (trinta) dias após a sua assinatura, para registro no Tribunal de Contas dos Municípios, uma via dos Contratos, Convênios ou Instrumentos semelhantes que estabeleçam obrigações para a Administração Municipal, conforme o Art. 30, I, alínea g, da Lei Complementar nº 25/1994.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PREÇO**

O preço mensal para a execução dos serviços contratados importa na quantia de R\$ .....

O preço total importa na quantia de R\$ ..... (.....).

A.1) A CONTRATANTE emitiu a Nota de Empenho 2013NEXXXXX de \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2013, no valor de R\$ ..... (.....), para a cobertura das despesas decorrentes do presente Contrato;

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

**16.1)** O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos na Lei Federal n.º 8.666/1993, desde que haja interesse da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA, com apresentação das devidas justificativas, nos termos do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO VALOR CONTRATADO**

**17.1)** No interesse da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA o valor inicial, poderá ser acrescido ou suprimido até o limite previsto na Lei Federal n.º 8.666/1993;

**17.2)** A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

**17.3)** Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**18.1)** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**18.1.2) Advertência**, que será aplicada através de notificação por meio de ofício, mediante contra-recibo do representante legal da contratada estabelecendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis

112000



SESMA  
SECRETARIA MUNICIPAL  
DE SAÚDE



PREFE TURA DE  
**BELÉM**

para que a empresa licitante apresente justificativas para o atraso, que só serão aceitas mediante análise da administração;

**18.1.3) Multa de:**

**a)** 0,2 % (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso, no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, até o 30º (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades;

**b)** 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, após o 30º (trigésimo) dia, limitado ao percentual de 10% (dez por cento), sem prejuízo das demais penalidades;

**c)** Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do produto não entregue, na hipótese de inexecução total ou parcial do objeto, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados a Secretaria Municipal de Saúde - SESMA.

**18.2)** A multa, aplicada após regular Processo administrativo, será descontada do pagamento eventualmente devido pela contratante, ou, ainda quando for o caso, cobrada judicialmente;

**18.3)** As penalidades previstas poderão ser suspensas no todo ou em parte, quando o atraso no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela empresa contratada, por escrito, no prazo máximo de dez dias e aceito pela contratante;

**18.4)** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos;

**18.5)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**18.6)** As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão do direito de licitar, a contratada deverá ser descredenciada, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais.

**18.7)** A multa aplicada após regular Processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de dez dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela contratante.

**18.8)** O termo inicial para a incidência de qualquer das penalidades estipuladas será a data fixada para o adimplemento, e o termo final será a data do efetivo pagamento desta.



**18.9)** Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a licitante que, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto pactuado, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

**18.10)** Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Estado do Pará e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei Federal n.º 8.666/1993;

**18.11)** Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das penalidades mencionadas;

**18.12)** A critério da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA o valor da(s) multa(s) poderá ser descontado dos valores a serem pagos à CONTRATADA.

**18.13)** As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a ou com a Administração Pública poderão ser aplicadas à Secretaria Municipal de Saúde - SESMA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

**18.14)** Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

**18.15)** No caso de anulação do procedimento por ilegalidade, o contrato dele decorrente será nulo, não assistindo aos licitantes qualquer indenização, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido dos custos que tiver comprovadamente suportado até o momento da declaração de nulidade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA RESCISÃO**

**19.1)** A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77, 78, 79 e 80 a da Lei Federal n.º 8.666/1993

**19.2)** A rescisão do Contrato poderá ser:

**19.2.1)** Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 79 da Lei Federal n.º 8.666/93 da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA supracitada lei, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

**19.2.2)** Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a Administração da Secretaria Municipal de Saúde - SESMA;



**19.2.3) Judicial nos termos da legislação.**

**19.3)** A rescisão administrativa será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**19.4)** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa no termos do artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal;

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS**

**20.1)** A execução do contrato, bem como os casos neles omissos, regular-se-ão pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei Federal n.º 8.666/1993, combinado com o inciso XII do artigo 55, do mesmo diploma legal.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO CASO FORTUITO E DA FORÇA MAIOR**

**21.1)** As obrigações do presente Contrato suspender-se-ão sempre que ocorrerem circunstâncias alheias à vontade, controle e ação das partes, causadas por motivo de força maior ou caso fortuito, na forma do Código Civil, desde que sua ocorrência seja alegada e comprovada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

**21.2)** Serão considerados casos fortuitos, ou de força maior, para efeito de rescisão contratual unilateral ou não aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a realização da entrega do objeto do Acordo no local indicado:

- a) greve geral;
- b) interrupção dos meios normais de transportes que impeça a locomoção do pessoal;
- c) calamidade pública;
- d) acidentes, sem culpa da CONTRATADA, que impliquem em retardamento da execução da atividade;
- e) consequências, devidamente comprovadas, de condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais e não passíveis de previsão;
- f) eventuais atrasos decorrentes de dificuldades técnicas que venham a requerer a modificação do(s) Projeto(s) e Especificações, desde que autorizada pela; Secretaria Municipal Saúde - SESMA;
- g) outros casos que se enquadrem no Parágrafo Único, do art. 3103, do Código Civil Brasileiro.

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA**

Qualquer dos motivos acima enumerados deverá ser devidamente justificado pela CONTRATADA perante a, Secretaria Municipal de Saúde - SESMA por escrito.



**SUBCLÁUSULA SEGUNDA**

Sempre que ocorrerem situações que impliquem em caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado à Secretaria Municipal Saúde - SESMA em até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de execução do objeto deste Contrato inicia-se na data de sua assinatura, encerrando-se em 12 meses, podendo ser prorrogado através de Termo Aditivo, conforme a necessidade da Administração, havendo concordância entre as partes. A vigência deste documento coincide com o prazo de execução, de acordo com o Art. 57, inc. II, da Lei Federal nº 8.666/1993.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DAS CÓPIAS**

Do presente Contrato são extraídas as seguintes cópias:

- a) uma para a CONTRATANTE;
- b) uma para a CONTRATADA;
- c) uma, em extrato, para publicação no Diário Oficial do Município de Belém.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

**24.1)** O presente contrato, após ser firmado pelas partes e por 02 (duas) testemunhas será publicado resumidamente no DOM, para que tenha eficácia, nos justos termos do art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº 8.666/1993 e junto ao TCM, conforme a Instrução Normativa nº 04/2003/TCM/PA.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**25.1)** Todas as comunicações ou notificações relativas a este Contrato serão enviadas para os seguintes endereços:

**25.1.1) CONTRATANTE:** Rod. Artur Bernardes, km 14, s/n - Tapanã – Belém – Pá.

**25.1.2) CONTRATADA:** .....

**25.2)** A CONTRATADA declara neste ato ter pleno conhecimento e compreensão das especificações técnicas, dos documentos e demais condições contratuais, não podendo, pois, em nenhuma circunstância, alegar o desconhecimento dos mesmos para isentar-se de responsabilidade pela correta execução do Contrato;

**CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - DAS COMUNICAÇÕES**

As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão feitas sempre por escrito, podendo ser realizadas por fac-símile ou e-mail, desde que sejam subscritos ou assinados por quem as represente.



### CLÁUSULA VIGÉSIMA SETIMA – DO FORO

27.1) É competente o Foro de Belém da Justiça Estadual, Estado do Pará, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente Contrato.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas neste Contrato que, lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes:

Belém/Pa, ..... de ..... de 2013

\_\_\_\_\_  
**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

#### TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
CPF \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
CPF \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_-\_\_\_\_



CLÁUSULA VIGÉSIMA SETIMA - DO FORO

27.1) É competente o Foro de Belém de Belém da Justiça Estadual, Estado do Pará, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente Contrato.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas neste Contrato que lido e rebado conforme, vai assinado pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes:

Belém/PA, ..... de ..... de 2013

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. \_\_\_\_\_  
CPF \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
CPF \_\_\_\_\_