

PREFEITURA DE CARAPICUÍBA

PREÂMBULO

ID BANCO DO BRASIL Nº. 1053162

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 94/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 18110/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 16/08/2024 às 08h00min até 02/09/2024 às 08h59min.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 02/09/2024 às 09h00min.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: Observando o prazo legal, o licitante poderá formular consultas e esclarecimentos, exclusivamente, por e-mail: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br.

*Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

A Prefeitura de Carapicuíba, por intermédio do (a) Pregoeiro (a) e dos membros da equipe de apoio designados pela Portaria nº 210 de 22 de janeiro de 2024, com sede na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba/SP - CEP: 06310-030, em atendimento a Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, torna público para conhecimento de todos os interessados a licitação na modalidade **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS** na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO, sob critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL, com modo de disputa “ABERTO”, regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e de regulamentação Federal e suas alterações.

Fazem parte integrante deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Quantitativo e Valor Estimado;

ANEXO III - Modelo de declaração conjunta;

ANEXO IV - Modelo de proposta;

ANEXO V - Minuta de Ata de Registro de Preço;

ANEXO VI - Termo de Ciência e Notificação;

ANEXO VII - Modelo de Atestado de Visita.

1. DO OBJETO

1.1. O presente pregão tem como objeto o registro de preço para a contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme especificações, quantitativos e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21 e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da ATA, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. INFORMAÇÕES E ELEMENTOS ESCLARECEDORES DA LICITAÇÃO

3.1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva por meio de lances enviados pelos licitantes com plena visibilidade para a Pregoeira e total transparência dos resultados para a sociedade, pela rede mundial de computadores (Internet).

3.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro (a) nomeada por esta Administração Pública.

3.3. O licitante deverá fazer o seu credenciamento junto ao Banco do Brasil, em qualquer agência, podendo obter informações pela Internet, acessando o endereço:

<https://licitacoes-e2.bb.com.br/> sistema de licitações.

3.4. O licitante apto a participar do certame deverá confirmar, em campo específico do sistema, durante o preenchimento das propostas iniciais, que cumprirá plenamente os requisitos de habilitação contidos neste Edital.

3.5. Ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no Pregão, o licitante terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação, nos valores e condições do referido lance. Após o Pregoeiro (a), conjuntamente com a equipe de apoio, darão seqüência ao processo de Pregão.

3.6. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove recebimento.

3.7. O interessado poderá ler e obter o texto integral deste Edital e seus Anexos, bem como elementos, informações e esclarecimentos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto acessando o site: <https://licitacoes-e2.bb.com.br>, no site da Prefeitura: <http://www.carapicuiiba.sp.gov.br>, no Portal Nacional de Compras Publicas – PNCP: <https://www.gov.br/pncp/pt-br>, pelo email: licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br, e pelo telefone (11) 4164-5500 ramal 5442.

3.8. Os pedidos de esclarecimento de dúvidas e impugnação com relação ao Edital deverão ser encaminhados por escrito até o 3º segundo dia útil anterior a data de abertura das propostas por meio eletrônico.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta licitação empresas, interessadas, do ramo pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei que atendam às exigências da habilitação.

4.1.2. Realizar visita técnica do objeto e verificar as condições locais, avaliar a quantidade e a natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da contratação, permitindo aos interessados colher as informações e subsídios que julgarem necessários para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica, o agendamento deverá ser realizado através do telefone (11) 4164-1436 Servidor responsável pelo acompanhamento será a Sra. Tatiane Freitas. A Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, através de responsável fornecerá o Atestado de Visita em nome da empresa e indicando o representante da licitante interessada que participa da visita.

4.1.2.1. A realização da visita técnica será facultativa nas unidades de atendimento,

relacionadas neste termo, após visita será emitido um termo de visita que deverá constar no envelope de habilitação.

4.1.2.2. Caso a licitante opte por realizar a vistoria, a mesma deverá ser realizada por um representante legal da licitante, com a devida indicação e ou outorga por escrito, sendo vedada a realização da vistoria, pela mesma pessoa, para mais de uma empresa.

4.1.2.3. Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

4.1.2.4. A proponente não poderá pleitear, em hipótese alguma, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o local em que serão executados os serviços.

4.1.2.5. A visita técnica deverá ser efetuada por todas as empresas, através do representante credenciado, **ou se declinarem da visita** cada empresa deverá apresentar declaração formal assinada pelo responsável técnico informando conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.2. DOS CONSÓRCIOS

4.2.2. Será permitida a participação de empresas reunidas em consorcio:

4.2.3. Os CONSÓRCIOS deverão atender ao disposto no art. 15. da Lei Federal nº 14.133/2021, e suas alterações, ficando ainda condicionada sua participação ao cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Cada CONSORCIADO deverá atender individualmente às exigências relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, nos termos deste EDITAL;

b) Não será permitida a participação de um mesmo LICITANTE como CONSORCIADO em mais de um CONSÓRCIO;

c) Somente se admitirá a participação de sociedades CONTROLADAS, CONTROLADORAS ou sob CONTROLE comum de um mesmo LICITANTE, quando estiverem no mesmo CONSÓRCIO.

4.2.4. No CONSÓRCIO de empresas brasileiras e estrangeiras, a liderança caberá, obrigatoriamente, à empresa brasileira, nos termos do art. 15, § V, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.2.5. Não há número mínimo ou máximo de CONSORCIADOS para cada

CONSÓRCIO.

4.2.6. Não serão admitidas a inclusão, a substituição, a retirada ou a exclusão dos CONSORCIADOS até a DATA DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a partir do qual deverão ser observadas as regras de transferência da CONCESSÃO e de transferência do CONTROLE da CONCESSIONÁRIA previstas na ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

4.2.7. A desclassificação ou a inabilitação de qualquer CONSORCIADO acarretará a desclassificação ou a inabilitação automática do CONSÓRCIO.

4.2.8. As exigências de qualificação técnica deverão ser atendidas pelo CONSÓRCIO, por intermédio de qualquer dos CONSORCIADOS, isoladamente, ou pela soma das qualificações técnicas apresentadas pelos CONSORCIADOS.

4.2.9. Os integrantes do CONSÓRCIO serão solidariamente responsáveis, perante o PODER CONCEDENTE, pelos atos praticados durante a LICITAÇÃO.

4.2.10. A responsabilidade solidária dos CONSORCIADOS cessará, para fins das obrigações assumidas em virtude da presente LICITAÇÃO, após a DATA DE PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

4.3. SERÁ VEDADA A PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA LICITAÇÃO QUANDO:

4.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no art. 14 da Lei n. 14.133/2021;

4.3.4. Organizados em Cooperativa, que não atenderem às prescrições artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

4.3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 4.3.4 e 4.3.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.3.10. O disposto nos itens 4.3.4 e 4.3.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução;

4.3.11. Que sejam pessoas, física ou jurídica, que se encontrem, ao tempo da licitação, impossibilitadas de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

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

4.3.13. Que mantenham vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação.

4.3.14. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

4.3.16. Que sejam agentes públicos do órgão ou entidade licitante;

4.3.17. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução da Ata de Registro de Preços o agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser

observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021;

4.3.18. Que sejam empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no País;

4.3.19. Que sejam Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

4.3.20. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

4.3.21. Que estejam suspensas temporariamente de participar em licitações e impedidas de contratar com a Administração Pública de Carapicuíba, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação.

4.3.22. Cujo estatuto ou contrato social não inclua dentre os objetivos sociais, atividades compatíveis com o objeto do certame.

4.3.23. Que tenham em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

4.3.24. A vedação se estende às contratações cujo procedimento licitatório tenha sido deflagrado quando os servidores geradores de incompatibilidade estavam no exercício dos respectivos cargos e funções, assim como às licitações iniciadas até 6 (seis) meses após a desincompatibilização.

4.3.25. A contratação de empresa pertencente a parente de servidor não abrangido pelas hipóteses expressas de nepotismo poderá ser vedada pela administração, quando, no caso concreto, identificar risco potencial de contaminação do processo licitatório.

4.3.26. É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

4.3.27. Que sejam servidores públicos ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Estadual Direta ou Indireta;

4.3.28. Que sejam empresas sob a aplicação das penalidades contidas nos incisos III e

IV, do art. 156, Lei n. 14.133/2021;

4.3.29. Não será permitida a participação de mais de uma empresa sob o controle acionário de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.

4.3.30. Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários.

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

4.3.32. A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral dos termos deste Edital e seus Anexos e legislação aplicável.

4.3.33. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação e neste edital.

5. DEVERÁ O LICITANTE VENCEDOR APRESENTAR APÓS O ENCERRAMENTO DA DISPUTA DE LANCES A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO QUE CONSISTIRÁ EM:

5.1. O licitante deverá apresentar os documentos relativos à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas seguintes condições:

5.1.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

5.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores;

5.1.4. Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

5.1.5. Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.1.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e

compatível com o objeto deste edital.

5.1.7. 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;

5.1.8. Declarações conjuntas (ANEXO III).

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

b) Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999; (ANEXO III).

c) Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021; (ANEXO III).

d) Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021; (ANEXO III).

e) Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis; (ANEXO III).

f) Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital; (ANEXO III).

g) É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de

que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis. (ANEXO III).

5.2. Documentação relativa à qualificação técnica consiste em:

5.2.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com Registro Técnico emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), ou Órgão/Entidade Profissional competente, atestando que a empresa tenha executado fornecimento(s) similar(es), incluindo transportes pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação com quantitativo mínimo de 50% (cinquenta por cento) do lote ofertado.

5.2.2. Declaração da licitante de que reúne condições de apresentar no momento da assinatura da Ata de registro de preços, caso seja vencedora do certame, os documentos abaixo relacionados:

a) Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/1976.

b) Possui 01 (um) Profissional Nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

- Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;
- Na hipótese de ser profissional autônomo contratado pela empresa: contrato correspondente;
- Na hipótese de ser proprietário ou sócio ou administrador da empresa: ato constitutivo ou documento de deliberação dos sócios onde constem as funções e os limites dos poderes do administrador.

5.2.3. Atestado de visita expedido pela Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, comprovando que o proponente vistoriou o local dos serviços. (ANEXO VII), ou declaração formal assinada pelo responsável técnico informando conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

5.3. A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consiste em:

5.3.1. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:

5.3.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

5.3.3. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de débitos emitida pela Fazenda do Estado devendo compreender os débitos inscritos na Dívida Ativa, sede da licitante.

5.3.4. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, emitida pela Prefeitura da cidade da sede da licitante.

5.3.5. Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço do “CRF” – Certificado de Regularidade Fiscal expedido pela Caixa Econômica Federal, dentro de seu prazo de validade;

5.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto - Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

5.3.7. Serão aceitas Certidões Positivas, com efeito de negativas, na forma da lei, ou documento equivalente.

5.3.7.1. As certidões extraídas da Internet, deverão ser apresentadas no original, as demais poderão ser apresentadas no original ou em cópia autenticada.

5.3.7.2. A licitante deverá ter representante residente e domiciliado no País, com poderes para receber citação, intimação e responder administrativa e judicialmente por seus atos, juntando o instrumento de mandato com os documentos de habilitação.

5.4. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira consiste em:

5.4.1. Certidão negativa de falência, concordatas, recuperações judiciais e extrajudiciais, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de expedição contida na certidão.

5.4.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

5.4.3. Apresentar capital mínimo ou patrimônio líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor total estimado para a presente licitação;

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

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

5.4.4.1. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

5.4.5. A verificação da boa situação financeira do licitante será feita mediante a apuração dos indicadores contábeis:

$$\text{INDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)} \geq 1,0$$
$$\text{ILC} = \text{AC/PC}$$

$$\text{INDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)} \geq 1,0$$
$$\text{ILG} = (\text{AC+RLP}) / (\text{PC+ELP})$$

$$\text{INDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE)} \leq 0,5$$
$$\text{IE} = (\text{PC+ELP}) / \text{AT}$$

6. DOS PROCEDIMENTOS

6.1. O licitante deverá lançar sua proposta inicial até a data e horário definido no preâmbulo deste Edital, constando especificação clara, completa e detalhada do serviço ofertado, conforme padrão definido neste Edital;

6.1.1. O(s) arquivo(s) deverá(o) ser compactado(s) preferencialmente no formato PDF. Sugere-se que o nome do arquivo inicie-se com a palavra Anexo (exemplo: Anexo2.PDF). O tamanho do arquivo não poderá exceder a 15mb (quinze megabytes).

6.1.2. Os documentos serão anexados e analisados após a fase de lances, e, havendo divergência entre as informações constantes nos campos “Condições do Proponente”, nas “Informações Adicionais” e no “Anexo da Proposta Eletrônica”, é facultada a realização de diligências pelo Pregoeiro, não podendo haver, entretanto, alteração da marca e/ou referência informados, prevalecendo aquelas inseridas nas “Condições do Proponente” e/ou “Informações Adicionais”.

6.1.3. A Pregoeiro (a) desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências deste Edital, bem como as que ofertarem preços e lances manifestadamente inexequíveis.

6.1.4. Após a classificação das propostas para participação na etapa da disputa de preços, a Pregoeiro (a) dará sequência ao processo de Pregão, na data e horário

definidos neste Edital, os licitantes classificados.

6.1.5. O julgamento das propostas será feito pelo valor GLOBAL DO LOTE.

6.1.6. O valor inicial dos lances corresponderá ao menor preço ofertado na etapa de abertura das propostas.

6.1.7. No caso de nenhum licitante ofertar lance na etapa de disputa de preços, será considerado vencedor o que apresentar menor preço para o lote na etapa anterior, sendo facultado o Pregoeiro (a) decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

6.1.8. A etapa de disputa de preços (lances) divide-se em:

A. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública;

B. O valor mínimo entre os lances do próprio fornecedor em relação ao seu último lance deverá ser de R\$ 0,01.

C. Quando não forem registrados pelo menos um lance durante esse período de prorrogação, a disputa do lote será encerrada sem nova prorrogação.

6.1.9. Se algum licitante fizer um lance que esteja em desacordo com a licitação, preço inexequível poderá tê-lo cancelado pelo Pregoeiro (a), que emitirá um aviso e justificará o motivo da exclusão do lance do licitante.

6.1.10. Ao final da etapa de disputa de preços, após a declaração de vencedor, será aberto prazo para o licitante manifestar o desejo à incursão de recursos. A falta de manifestação imediata e motivada de licitante importará a decadência do direito ao recurso.

6.1.11. O recurso deverá ser encaminhado por escrito, em até 3 (três) dias úteis conforme o item 16 e seguintes deste Edital. O envio de recurso fora deste prazo não será considerado e o objeto da licitação adjudicado, pelo Pregoeiro (a), ao vencedor.

6.1.12. Após o julgamento dos eventuais recursos ao Pregoeiro (a) enviará via e-mail ao licitante, comunicando o vencedor da disputa.

6.1.13. O processo licitatório findo será encaminhado a Autoridade Competente para a respectiva homologação.

7. DA ABERTURA

7.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme datas e horários estabelecidos no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro (a) a avaliar a aceitabilidade das mesmas.

7.1.1. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado os licitantes serão imediatamente informados de seu recebimento, horário e registro de valores.

7.1.2. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

7.1.3. Serão aceitos todos os lances registrados no sistema, independente da classificação.

7.1.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo o registrado em primeiro lugar.

7.1.5. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.

7.1.6. O sistema eletrônico anunciará por meio de aviso, o iminente encerramento do tempo para recebimento dos lances.

7.1.7. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances, ou da decisão pelo Pregoeiro (a) acerca da aceitação do lance de menor valor, ou quando for o caso, após a negociação.

7.1.8. Antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro (a) deverá decidir sobre aceitação da proposta de menor preço e poderá negociar melhor valor com o proponente que tenha ofertado o menor lance.

7.1.9. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável face às condições previstas neste Edital, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as demais propostas ou os lances, observando a ordem de classificação e verificará a aceitabilidade das mesmas e a habilitação do participante, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro (a) poderá negociar com o participante para que seja obtido o melhor preço.

7.1.10. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta o lance de menor preço.

8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. Para julgamento será adotado o critério de MENOR PREÇO, por lote, observados os valores estimados previstos nos itens do ANEXO II deste Edital, as especificações técnicas mínimas e demais condições previstas neste instrumento.

8.2. Serão desclassificadas as propostas:

8.2.2. Que não atendam às exigências formais e materiais previstos neste edital;

8.2.3. Inexequíveis, ou seja, aquelas que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto (art. 74, da Lei nº 14133 / 2021); e,

8.2.4. Que apresentarem, após superadas a disputa de lances e a negociação, preço superior ao máximo informado no ANEXO II - Especificação do objeto e quantitativos e **orçamento estimado**.

8.3. A decisão motivada de desclassificação será proferida e registrada no sistema em tempo real.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOCUMENTOS

9.1. A licitante deve encaminhar Proposta Comercial e todos os documentos relativos à habilitação, originais ou assinatura digital, relacionadas neste Edital deverão ser remetidos pelo site <https://licitacoes-e2.bb.com.br>, **no prazo máximo de 2 (duas) horas após a empresa ser declarada arrematante**, podendo ser prorrogada por igual período mediante solicitação justificada do licitante e devidamente aceita pelo pregoeiro.

9.2. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido acarretará na inabilitação da empresa e nas sanções previstas no item 14, com base na Lei vigente.

9.3. Constatando o atendimento das exigências fixadas no edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço. Divulgado o vencedor, os demais licitantes serão informados pelo pregoeiro, que terão o prazo de até 30 (trinta) minutos para manifestarem a intenção motivada de interpor recurso, utilizando para tanto, exclusivamente campo próprio disponibilizado no sistema, e para protocolar o recurso e contrarrazões seguir o item 16 deste Edital.

9.4. Deverá ser apresentado juntamente com os documentos de habilitação, Proposta de Preços – modelo sugerido no ANEXO IV do Edital, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal do licitante vencedor, conforme indicado no próprio formulário (obrigatoriamente em original digitalizado).

10. DAS CONDIÇÕES, HORÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

10.1. A empresa vencedora deverá iniciar os serviços em até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pela Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, nos locais previamente informados abaixo em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

10.2. O preparo dos alimentos ocorrerá em local de responsabilidade da própria CONTRATADA, o qual deverá apresentar vistoria da vigilância sanitária para funcionamento;

10.3. A CONTRATADA será responsável pela entrega de cada refeição em cada um dos pontos apresentados:

- PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL, localizado na Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti;
- PRONTO ATENDIMENTO COHAB II, localizado na Av. do Bosque, 410 - Cohab II;
- CAPS III, localizado na Av. Ângela Periotto Tolaine, 599 Jardim das Belezas;
- PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE, localizado na Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce;
- SAMU, localizado na Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti;
- CAPS ÁLCOOL E DROGAS, localizado na Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti;
- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01, localizado na Av. Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas;
- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02, localizado na Av. Ângela Periotto Tolaine, 622 Jardim das Belezas.

10.4. O veículo e o transporte das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer adequadamente, conforme a legislação vigente;

10.5. A CONTRATADA será responsável pelas despesas com manutenção e demais custos do veículo, como seguro, higienização e combustível.

10.6. As dietas deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis, acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis, devidamente identificadas, com as seguintes informações:

- a) Tipo de Dieta;
- b) Data de Preparo;
- c) Data de Validade;

10.7. O carro para transporte deve estar de acordo com o preconizado na Legislação.

10.8. As dietas deverão ser transportadas em caixas térmicas, com controle de temperatura e condições de higiene previstas em lei.

10.9. Os horários de entrega das refeições nas unidades serão de acordo com o disposto a seguir, sendo o horário descrito abaixo o limite para a entrega na ÚLTIMA UNIDADE:

- Desjejum e colação: às 7h30min;
- Almoço: às 11h30min;
- Café da tarde: às 15h30min;
- Jantar e ceia: às 18h30min.

10.10. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

10.11. Ocorrendo o descrito no Item 10.10 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias e após apresentação de nota fiscal, revestida das formalidades legais e embasada no pedido de compra.

11.2. Nenhuma fatura que contrarie as especificações contidas nas propostas será liberada antes de executadas as devidas correções e antes que seja comprovado o cumprimento das obrigações tributárias e sociais legalmente exigidas.

11.3. Nenhum pagamento será feito ao licitante vencedor antes de quitada ou relevada à multa que tenha sido aplicada.

11.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas serão suportadas com os recursos classificados nas dotações orçamentárias **SSMP nº.:** 359,362, 363, 369, 370, 377, 379, 388, 389, 397, 398, 405, 406, 413, 414, 423, 424, 431, 432, 439, 440, 449, 450, 463, 464, 471, 472, 481, 482, 1029, 1031, 1043 e 1044. (elemento 39 – serviços de terceiros - pessoa jurídica).

13. DAS OBRIGAÇÕES

13.1. Constituem obrigações do licitante vencedor:

13.1.1. Atender às solicitações feitas pela **Secretaria de requisitante** no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de expedição da Autorização de Fornecimento.

13.1.2. Responsabilizar-se pelo transporte das refeições de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, contemplando todos os custos, tudo de acordo e em pleno atendimento ao descritivo do ANEXO I que é parte integrante do Edital, sem ônus para Prefeitura.

13.1.3. As refeições serão recebidas provisoriamente, pelo representante designado da administração para recebimento, por um período para verificação da conformidade do alimento com a qualidade, especificações, quantidade ofertada e preço.

13.1.4. No período de carência para recebimento definitivo, o representante da administração poderá solicitar a substituição das refeições em desacordo com as condições estabelecidas ou, ainda, que apresentem avarias ou condições impróprias para consumo, a que se destinam.

13.1.5. A substituição das refeições deverá ocorrer no momento imediato subsequente ao da formal comunicação da ocorrência, sendo que a não efetivação da substituição no prazo assinalado, sem justificção, apresentada pelo fornecedor e aceita pela secretaria requisitante, implicará na aplicação das sanções previstas no item 14 e subitens deste edital.

13.1.6. Responsabilizar-se pelos encargos decorrentes do cumprimento das obrigações supramencionadas, bem como pelo recolhimento de todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições ou emolumentos Federais, Estaduais e Municipais, que incidam ou venham incidir sobre o objeto deste contrato bem como apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitado pela Prefeitura do Município de Carapicuíba.

13.1.7. Responsabilizar-se pelos prejuízos causados ao Município de Carapicuíba ou a terceiros, por atos de seus empregados ou prepostos.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

14.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços;

14.3. Der causa à inexecução parcial do Instrumento da Ata de Registro de Preços que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

14.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro de Preços;

14.5. Ensejar o retardamento da entrega do objeto sem motivo justificado;

14.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução da Ata de Registro de Preços.

14.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

14.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

14.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

14.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

14.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 14.2, 14.3, 14.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

14.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

14.13. O não atendimento e observância dos materiais solicitados pela Administração, ou ainda a não entrega do objeto ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado na Ata de Registro de Preços sujeitará a Contratada a multa no valor de 10% (dez por cento) do valor constante da Ordem de Fornecimento, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis.

14.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento Ata de Registro de Preços ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

14.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

14.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

14.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena entrega do objeto da Ata de Registro de Preços.

14.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

14.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

14.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

15. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

15.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo a Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação.

15.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o segundo dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

15.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado a ele pertinente.

15.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial da proposta.

16. DO RECURSO

16.1. Manifestada a intenção de recurso logo após a declaração de vencedor, o licitante deverá apresentar, por escrito, razões de recurso em 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentarem contrarrazões, em igual prazo, que começará a contar do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.2. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes em recorrer, importará na decadência do direito ao recurso e adjudicação do objeto da licitação, pelo (a) Pregoeiro (a), ao vencedor.

16.3. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16.4. As razões de recurso e as contrarrazões apresentadas deverão ser encaminhadas, diretamente à Departamento de Licitações e Compras pela plataforma do <https://licitacoes-e2.bb.com.br>.

16.5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.6. Os recursos contra as decisões do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Edital em dias de expediente do Município de Carapicuíba.

17.2. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento das refeições

promoção de diligência ou solicitação de amostra do objeto licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

17.3. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência total ou parcial da presente licitação. A fusão, cisão ou incorporação só será admitida com o consentimento prévio e por escrito do Município.

17.4. O Município poderá revogar a licitação por razão de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou a requerimento da parte interessada, não gerando direito de indenizar quando anulada por motivo de ilegalidade, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 71, inciso II da Lei nº 14.133/2021, assegurada a ampla defesa.

17.5. É facultado ao Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.6. Os casos omissos serão resolvidos em conformidade com as disposições das Leis Federais nº 14.133, de 2021, no que couber.

Carapicuíba, 15 de agosto de 2024.

Leydiane Ferreira dos Santos
Pregoeira

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Registro de preços para contratação de empresa especializada para fornecimento de serviços de alimentação e nutrição dietética hospitalar com produção e distribuição local de refeições, para pacientes, acompanhantes e funcionários, visando atender as demandas das unidades de saúde da Prefeitura de Carapicuíba. O fornecimento compreende dietas, dietas especiais, quando necessárias (adultos e infantis, de acordo com atendimento), conforme especificações, quantidades e demais condições estabelecidas e discriminadas a seguir.

1.1.1. DA DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

- Prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades;
- Abastecimento de todos os insumos necessários para a produção;
- Armazenamentos conforme normas vigentes da vigilância sanitária;
- Produção seguindo todas as normas técnicas de nutrição;
- Logística e entrega seguindo as normas sanitárias;
- Apoio a nutrição clínica e ambulatorial, e a prestação de serviços de nutrição e alimentação a servidores plantonistas (12 horas), objetivando a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades.

1.2. A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO REALIZAR-SE-Á, MEDIANTE:

- a) Todos os equipamentos, acessórios e utensílios necessários para execução dos serviços objeto deste contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá equipar a Cozinha com as quantidades de itens necessários considerando o volume de produção.
- b) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- c) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive

dos equipamentos;

d) A prestação de serviços de nutrição e dietética envolverá todas as etapas dos processos de operacionalizações e distribuições das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

e) os serviços consistem nas execuções de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboraões de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamentos de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controles quantitativos e qualitativos dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Distribuições nos locais conforme horários definidos a equipe de distribuição local;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

f) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

g) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

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

i) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser fiscalizadas pelo profissional Nutricionista designado pelo CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

j) A Empresa deverá possuir estrutura (Cozinha) devidamente licenciada pela vigilância sanitária e em um raio de até 40 (quarenta) Quilômetros dos locais para onde serão transportadas as refeições, com endereço e descrição de tal estrutura;

(Tal exigência justifica-se pelo fato de se tratar de alimentação hospitalar, que demanda extremo cuidado e pontualidade no fornecimento, portanto, torna-se necessária a proximidade entre o local de preparo das refeições e o local de fornecimento).

I) VISITA TÉCNICA:

A visita técnica tem como objetivo verificar as condições locais, avaliar a quantidade e a

natureza dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários à realização do objeto da contratação, permitindo aos interessados colher as informações e subsídios que julgarem necessários para a elaboração da sua proposta, de acordo com o que o próprio interessado julgar conveniente, não cabendo à Administração nenhuma responsabilidade em função de insuficiência dos dados levantados por ocasião da visita técnica, o agendamento deverá ser realizado através do telefone (11) 4164-1436 Servidor responsável pelo acompanhamento será a Sra. Tatiane Freitas.

A realização da visita técnica será facultativa nas unidades de atendimento, relacionadas neste termo, após visita será emitido um termo de visita que deverá constar na documentação de habilitação.

A vistoria deverá ser realizada por um representante legal da licitante, com a devida indicação e ou outorga por escrito, sendo vedada a realização da vistoria, pela mesma pessoa, para mais de uma empresa.

Competirá a cada interessado, quando da visita técnica, fazer-se acompanhar dos técnicos e especialistas que entender suficientes para colher as informações necessárias à elaboração da sua proposta.

A proponente não poderá pleitear, em hipótese alguma, modificações nos preços, prazos ou condições ajustadas, tampouco alegar quaisquer prejuízos ou reivindicar quaisquer benefícios sob a invocação de insuficiência de dados ou informações sobre o local em que serão executados os serviços.

| UNIDADES QUE SERÃO ATENDIDAS | ENDEREÇOS |
|-------------------------------------|---|
| PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL | Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti |
| PRONTO ATENDIMENTO COHAB II | Av. do Bosque, 410 - Cohab II |
| CAPS III | Avenida Ângela Periotto Tolaine, 599 Jardim das Belezas |
| PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE | Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce |
| SAMU | Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti |
| CAPS ÁLCOOL E DROGAS | Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti |
| RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01 | Avenida Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas |
| RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02 | Avenida Ângela Periotto Tolaine, 622 Jardim das Belezas |

Obs.: Pode haver alteração de endereço, dentro do município, conforme orientação do responsável.

2. PROJETO BÁSICO – ESPECIFICAÇÕES

2.1. Estrutura do cardápio Institucional:

- **Entrada - Fria ou Quente:** Podem ser compostas por sopa, saladas cozidas ou cruas.
- **Prato Principal:** composto pela preparação que mais contribua com aporte de proteína da refeição.
- **Guarnição:** consiste em preparações que acompanham o prato principal.
- **Acompanhamento:** arroz e feijão.
- **Sobremesa:** fruta e doce.

Seguem as mesmas regras para o cardápio hospitalar, devendo-se adequar em cor, textura, consistência, temperatura e outros fatores, evitando-se que sejam monótonos e repetitivos. Neste aspecto, o cardápio apresenta diferentes consistências e apresentações, chamadas de dietas, que serão aplicadas de acordo com estado de saúde do indivíduo.

3. DIETA LIVRE OU GERAL

3.1. Definição:

É o tipo de dieta que não possui proibição de nenhum tipo de alimento, porém a alimentação deve ser balanceada, sem excesso de sal e gordura.

3.1.1. Objetivo: Manter o estado nutricional de paciente com ausência de alterações metabólicas significativas ao risco nutricional.

3.1.2. Indicação: Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

3.1.3. Característica: Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa.

a. Alimentos indicados: pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras, hortaliças e frutas frescas, leite, iogurtes, queijo com pouca gordura e sal, carnes, aves sem pele e gordura, ovos, e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

b. Alimentos contraindicados: hortaliças e frutas enlatadas com sal e óleo e conservas com calda de açúcar respectivamente; leites, iogurtes, queijos ricos em

gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gorduras e sal, tais como os frios em geral, e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

3.2. Características da Dieta Livre ou Geral:

3.2.1. Exemplo de dieta livre ou geral:

| Refeição | Geral | Geral para Diabetes (GDM) |
|---|---|---|
| Desjejum Lanche Ceia | Pão - Francês ou de Leite Biscoito de Sal Biscoito Doce Margarina Geleia Leite com Café ou Achocolatado Suco de fruta natural Chá Açúcar | Pão francês Biscoito de Sal Torrada integral Margarina Geleia diet Leite com Café ou chá Suco de fruta Adoçante <u>Obs: Levar uma fruta no meio da Manhã</u> |
| Almoço Jantar | Arroz Feijão Carne Guarnição Salada Crua ou Cozida Sobremesa Suco de fruta natural Açúcar | Arroz Feijão Carne Guarnição sem excesso de carboidrato Salada Crua ou Cozida (exceto beterraba e Cenoura) Suco de fruta natural Adoçante |

3.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

| | | | |
|--------------|------|--------------|----------|
| Carboidratos | 60% | 1189,15 Kcal | 310,62 g |
| Lipídio | 25% | 495,48 Kcal | 48,67 g |
| Proteína | 15% | 297,28 Kcal | 83,92 g |
| VCT | 100% | 1981,91 Kcal | - |

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

3.2.3. EXEMPLO DE CARDÁPIO QUALITATIVO 1.981,91 KCAL:

| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
|-----------------|-----------------------|------------------------|------------|---------------------------------------|
| Desjejum | Leite com café | Leite | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Café | | |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | Pão com Margarina | Pão | 100 g | 2 unidades |
| | | Margarina | 10 g | 2 Colheres de Chá |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Almoço | Salada Crua | Alface/Tomate e Pepino | 60 g | 2 Colheres de sopa Cheia |
| | Bife Assado | Bife | 200 g | 1 unidade |
| | Arroz Simples | Arroz | 200 g | 6 colheres de Sopa Cheia |
| | Feijão | Feijão | 60 g | 1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia |
| | Batata Doce | Batata Doce | 30 g | 1 Colher de Sopa |
| | Banana | Banana | 100 g | 1 unidade |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Lanche | Chá | Chá | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | Biscoito Doce Maisena | Biscoito Doce Maisena | 30 g | 6 unidades |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Jantar | Salada Crua | Beterraba e Cenoura | 60 g | 2 Colheres de sopa Cheia |
| | Frango ao Molho | Frango | 200 g | 2 Colheres de sopa Cheia |
| | Arroz Simples | Arroz | 200 g | 6 colheres de Sopa Cheia |
| | Feijão | Feijão | 60 g | 1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia |
| | Abobrinha Italiana | Abobrinha | 100 g | 4 Colheres de Sopa |
| | Laranja | Laranja | 100 g | 1 unidade |

4. DIETA BRANDA

4.1. Definição:

Nestes tipos de dietas não devem ser consumidos alimentos crus (saladas) e frituras. As verduras são cozidas e as frutas somente sem casca.

4.1.1. Objetivo: Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.

4.1.2. Indicação: Para crianças e idosos, com alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal.

4.1.3. Características: Normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, balanceada e completa, consistência branda, 5 a 6 refeições diárias, tempo indeterminado, pobre em resíduos celulósicos e tecido conjuntivos, modificados por cocção e/ou subdivisão.

a. Alimentos recomendados: Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas; vegetais cozidos no forno, água, vapor e refogados; ovo cozido, pochê ou quente; frutas (sucos, em compotas, assadas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); pastel de forno, bolo simples, sorvete simples; sopas, óleos vegetais; margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.

b. Alimentos evitados: Cereais e derivados integrais; frituras em geral; frutas oleaginosas; vegetais do tipo A, exceto em sucos em cremes; frutas de tipo A, exceto em sucos; leguminosas inteiras; doces concentrados; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.

4.2. CARACTERÍSTICAS DA DIETA BRANDA.

4.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

| Refeição | Branda | Branda para Diabetes (BDM) |
|----------------------------|---|---|
| Desjejum Lanche | Pão de Leite Biscoito de Sal Biscoito Doce Margarina Geleia Leite com Café ou Chá Suco de fruta natural | Pão de Leite Margarina Geleia diet Leite com Café ou chá Suco de fruta Adoçante <u>Obs: Levar uma fruta no meio da Manhã</u> |
| | Açúcar | |
| Almoço | Arroz bem cozido Caldo de feijão | Arroz bem cozido (em menor quantidade) Feijão |

| | | |
|---------------|---|--|
| | Carne desfiada ou moída Guarnição cozida | Carne Guarnição sem excesso de carboidrato |
| Jantar | Salada Cozida Frutas ou doces Suco de fruta natural Açúcar | Salada Crua e Cozida (exceto beterraba e Cenoura) Suco de fruta natural Açoçante |

4.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

| | | | |
|--------------|------|--------------|----------|
| Carboidratos | 60% | 1177,56 Kcal | 310,62 g |
| Lipídio | 25% | 490,65 Kcal | 48,67 g |
| Proteína | 15% | 294,39 Kcal | 83,92 g |
| VCT | 100% | 1962,60 Kcal | - |

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

4.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.962,60 Kcal:

| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
|---------------------------|-----------------------|--------------|------------|---------------------------------------|
| Desjejum e Colação | Leite com café | Leite | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Café | | |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | Pão de Leite | Pão | 50 g | 1 unidades |
| | | Margarina | 5 g | 1 Colheres de Chá |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Almoço | Frango Assado S/ pele | Frango | 100 g | 1 unidade |
| | Arroz Simples | Arroz | 200 g | 6 colheres de Sopa Cheia |
| | Feijão | Feijão | 60 g | 1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia |

| | | | | |
|-----------------|--------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------------|
| | Beterraba Cozida | Beterraba | 100 g | 4 Colheres de Sopa |
| | Abóbora Cozida | Abóbora | 100 g | 4 Colher de Sopa Cheia |
| | Banana | Banana | 100 g | 1 unidade |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Lanche | Leite com café | Leite | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Café | | |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | | | | |
| | Pão de Leite | Pão | 50 g | 1 unidades |
| | Margarina | 5 g | 1 Colheres de Chá | |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Jantar | Frango ao Molho | Frango | 90 g | 2 Colheres de sopa Cheia |
| | Arroz Simples | Arroz | 200 g | 6 colheres de Sopa Cheia |
| | Feijão | Feijão | 60 g | 1 colher e 1/2 colheres de Sopa Cheia |
| | Abobrinha Italiana | Abobrinha | 100 g | 4 Colheres de Sopa |
| | Beterraba Cozida | Beterraba | 100 g | 4 Colheres de Sopa |
| | Laranja Lima | Laranja | 100 g | 1 unidade |
| | | | | |

5. DIETA PASTOSA

5.1. Definição:

São alimentos na consistência de purês, as carnes devem ser moídas.

5.1.1. Objetivo: Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço. Indicação: Para casos em que haja a necessidade de se facilitar a mastigação, ingestão, deglutição, e de se permitir certo repouso gastrointestinal; é também indicada em alguns casos pós-operatórios.

5.1.2. Características: Normoglicêmica, normoproteica, normolipídica, de consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos.

a. Alimentos recomendados: Todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.

b. Alimentos evitados: Alimentos duros, secos, crocantes, empanados, fritos, crus, com semente, casca, pele. Preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, frutas com polpas, hortaliças folhosas cruas, com sementes; biscoitos amanteigados, pastelarias.

5.2. Características da Dieta Pastosa:

5.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

| Refeição | Pastosa | Pastosa para Diabetes (PDM) | Pastosa para Hipossódica (PH) |
|----------------------------|---|---|--|
| Desjejum Lanche | Vitamina de Frutas + Papa de Frutas | Vitamina de Frutas + Papa de Frutas | Vitamina de Frutas + Papa de Frutas |
| | Ou papa de pão de leite com leite e Café | Ou papa de pão de leite com leite e Café | Ou papa de pão de leite com leite e Café |
| | Ou mingau | Ou mingau | Ou mingau |
| | Suco de fruta Natural | Suco de fruta Natural | Suco de fruta Natural |
| | Açúcar | Adoçante | Açúcar |
| | | <u>Obs. Levar uma fruta macia</u> | |
| | | <u>No meio da Manhã ou Suco de polpa</u> | |
| Almoço Jantar | Arroz pastoso, feijão pastoso, | Arroz pastoso, feijão pastoso, carne pastosa | Arroz pastoso, feijão pastoso, |
| | Carne pastosa ou desfiada, purê de legumes. | Ou desfiado purê de legumes batido com folhoso. | Carne pastosa ou desfiada purê de legumes. |
| | Gelatina, pudim, Flan ou Papa de frutas | Gelatina diet, pudim diet, Flan ou Papa de frutas | Gelatina, pudim, Flan ou Papa de frutas |
| | | | |

| | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| | Suco de fruta Natural | Suco de fruta Natural | Suco de fruta Natural |
| | Açúcar | Adoçante | Açúcar |

5.2.2. DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES:

| | | | |
|--------------|------|--------------|----------|
| Carboidratos | 60% | 1058,70 Kcal | 245,05 g |
| Lipídio | 25% | 441,12 Kcal | 45,54 |
| Proteína | 15% | 264,67 Kcal | 63,97 g |
| VCT | 100% | 1764,50 Kcal | - |

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação do Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

5.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.764,5 Kcal:

| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
|----------|----------------|----------------|------------|--------------------------------|
| Desjejum | Leite | Leite | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | Biscoito Doce | Biscoito Doce | 50 g | 6 unidades |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Almoço | | Batata Inglesa | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Sopa de Frango | Cenoura | 200 g | 2 Colheres de Sopa Cheias |
| | Com Macarrão | Frango | 60 g | 2 Porções Pequenas |
| | | Macarrão | 100 g | 6 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Óleo | 10 g | 2 Colheres de Sobremesa Cheias |

| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
|---------------|----------------------|----------------|------------|--------------------------------|
| Lanche | | Leite | 100 g | 1 copo pequeno |
| | Vitamina de Maracujá | Maracujá | 200 g | 2 unidades |
| | | Açúcar | 20 g | 4 colheres de chá cheia |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Jantar | | Abóbora | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Sopa de Frango | Chuchu | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Com Arroz | Batata Inglesa | 50 g | 2 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Frango | 60 g | 2 porções pequenas |
| | | Arroz | 100 g | 6 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Óleo | 10 g | 2 Colheres de Sobremesa Cheias |

6. PREPARO DE FÓRMULAS LÁCTEAS.

6.1. As mamadeiras deverão ser entregues prontas para o consumo e devidamente acondicionadas em recipiente apropriado (Caixa térmica);

6.2. Serão realizadas entregas diárias, de acordo com as solicitações enviadas pelo Pronto Atendimento Infantil;

6.3. Cada mamadeira deverá conter no mínimo, 180 ml de fórmula láctea pronta;

6.4. As fórmulas lácteas que deverão estar disponíveis para uso do Pronto Atendimento Infantil conforme tabela:

| Item | Unid. | Discriminação |
|------|-------|--|
| 1 | Und | Leite integral ou desnatado: (pó ou pasteurizado) puro, com engrossantes (mucilon), achocolatado ou açúcar. (São as mais utilizadas) - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo. |
| 2 | Und | Fórmula de partida: APTAMIL 1; NAN 1; ENFAMIL 1; NESTOGENO 1; NESTOGENO PLUS - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo. |

| | | |
|---|-----|--|
| 3 | Und | Fórmula de Seguimento: NAN2 PRO; NAN2 COMFOR; APTAMIL 2; NESTOGENO 2 - Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo. |
| 4 | Und | Fórmula Anti-regurgitação ou a base de soja ou sem lactose: NAN AR; ENFAMIL PREMINUM AR; APTAMIL AR; NAN SOY; APTAMIL SOJA 1; APTAMIL SOJA 2; NAN SEM LACTOSE; APTAMIL S/ LACTOSE- Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo. |
| 5 | Und | Fórmula Prematuro: PRE NAN ou APTAMIL PRÉ. Mamadeira contendo 180ml de fórmula pronta para o consumo. |

7. DIETA LIQUIDIFICADA

7.1. Definição da Dieta Liquidificada:

São alimentos como sopa batida, caldo de feijão com carne batida. Não deve haver pedaços de nenhum tipo de alimento.

7.1.1. Objetivo: Fornecer ao paciente uma dieta que permite minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no colón.

7.1.2. Indicação: Para pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão, com trato gastrointestinal com moderado alterações; e para o pós-operatório de cirurgias TGI.

7.1.3. Características: Dietas normolipídica, normoglicêmica, normoproteica, com consistência semilíquida, volume de 200 a 400 ml por refeição; por tempo indeterminado, 5 a 6 refeições.

- a. Alimentos recomendados:** Preparações com alimentos liquidificados e amassados.
- b. Alimentos evitados:** Leguminosas e grãos, alimentos crus e inteiros.

7.2. Características da Dieta Liquidificada:

7.2.1. Exemplo de Cardápio Qualitativo:

| Refeição | Liquidificada |
|----------------------------|---|
| Desjejum Lanche | Vitamina de Frutas ou mingau Suco de Fruta com açúcar |
| Almoço Jantar | Sopa de legumes com carne liquidificada Suco de Fruta com açúcar Gelatina, Flan, Pudim. |

7.2.2. Distribuição dos Macronutrientes:

| | | | |
|--------------|------|--------------|----------|
| Carboidratos | 60% | 1139,10 Kcal | 279,65 g |
| Lipídio | 25% | 474,62 Kcal | 58,37 g |
| Proteína | 15% | 284,77 Kcal | 74,57 g |
| VCT | 100% | 1898,5 Kcal | - |

% Adequação Aceitável (100)

%Adequação do VET: 100%

%Adequação dos Carboidratos: 100%

% Adequação das Proteínas: 100%

%Adequação dos Lipídios: 100%

7.2.3. Exemplo de Cardápio Qualitativo 1.898,5 Kcal:

| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
|-----------------|---------------|---------------|------------|--------------------------|
| Desjejum | Leite | Leite | 200 ml | 1 Copo Médio Cheio |
| | | Açúcar | 10 g | 2 colheres de Chá Cheias |
| | Biscoito Doce | Biscoito Doce | 50 g | 6 unidades |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |

Pregão Eletrônico nº 94/2024- Processo Administrativo nº. 18110/2024

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442

Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP| CEP: 06310-030, Brasil

| | | | | |
|-----------------|-------------------------|---------------------|-------------------|--------------------------------|
| Almoço | | Batata Inglesa | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Sopa de Frango | Cenoura | 200 g | 2 Colheres de Sopa Cheias |
| | Com Macarrão | Frango | 60 g | 2 Porções Pequenas |
| | | Macarrão | 100 g | 6 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Óleo | 10 g | 2 Colheres de Sobremesa Cheias |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Lanche | | Leite | 100 g | 1 copo pequeno |
| | Vitamina de Banana Maça | Banana | 200 g | 2 unidades |
| | | Açúcar | 20 g | 4 colheres de chá cheia |
| Refeição | Preparação | Ingredientes | Quantidade | Medica Caseira |
| Jantar | | Abóbora | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Sopa de Frango | Chuchu | 100 g | 4 Colheres de Sopa Cheias |
| | Com Arroz | Batata Inglesa | 50 g | 2 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Frango | 60 g | 2 porções pequenas |
| | | Arroz | 100 g | 6 Colheres de Sopa Cheias |
| | | Óleo | 10 g | 2 Colheres de Sobremesa Cheias |

8. DIETAS ENTERAIS

| ITEM | UND | DESCRIÇÃO |
|------|-----|--|
| 1 | UND | Dieta enteral hipercalórica sem fibras:dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína do soro do leite), 50% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA |

| | | |
|---|-----|--|
| | | e DHA). Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten. |
| 2 | UND | Dieta enteral hipercalórica com fibras: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, hipercalórica (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína isolada de soja), 50% de carboidrato (maltodextrina) e 35% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Com adição de fibras solúveis e insolúveis e isenta de sacarose, lactose e glúten. |
| 3 | UND | Dieta enteral normocalórica: dieta enteral líquida, nutricionalmente completa, normocalórica (1,2 Kcal/ml). Com distribuição calórica de Proteína (55% Caseinato de Cálcio, 30% Proteína Isolada de Soja e 15% Proteína Isolada do Soro do Leite): 15% - 46g/L, Carboidrato (maltodextrina): 55% - 163g/L, Gordura (67% Óleo de Canola e 33% Óleo de Milho, sendo 5% Ác. Graxos Saturados / 16% Ác. Graxos Monoinsaturados / 11% Ác. Graxos Poli-insaturados): 30% - 40g/L. Isenta de glúten e sacarose. Sem adição de sacarose. |
| 4 | UND | Dieta enteral de Soja: dieta enteral líquida, polimérica, nutricionalmente completa, normocalórica e normoproteica, com adição de fibras e 100% de proteína vegetal. Possui distribuição calórica de 15% de proteína (proteína isolada de soja), 53% de carboidrato (maltodextrina) e 32% de lipídio (óleo de canola, óleo de girassol de alto teor oléico e óleo de peixe com alto teor de ômega 3 EPA e DHA). Isenta de sacarose, lactose e glúten. |

- As dietas deverão ser disponibilizadas na embalagem de 1 litro, em apresentação de sistema fechado para instalação em bomba de infusão contínua.

9. QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES SERVIDAS.

| REFEIÇÃO | QTDE MENSAL | QTDE ANUAL |
|-----------------|-------------|------------|
| Desjejum | 2.500 | 30.000 |
| Almoço | 9.166 | 110.000 |
| Lanche | 2.500 | 30.000 |
| Jantar | 8.334 | 100.000 |
| Formulas láctas | 542 | 6.500 |
| Dieta Enterais | 166 | 2.000 |

10. QUADRO MÍNIMO DE PROFISSIONAIS:

| PROFISSIONAL | QUANTIDADE |
|---------------------------|------------|
| Nutricionista RT | 1 |
| Nutricionista de Produção | 2 |
| Lactarista | 2 |
| Cozinheiro | 4 |
| Auxiliar de Limpeza | 4 |
| Ajudante de Cozinha | 6 |

11. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

11.1. O preparo dos alimentos ocorrerá em local de responsabilidade da própria CONTRATADA, o qual deverá apresentar vistoria da vigilância sanitária para funcionamento;

11.2. A CONTRATADA será responsável pela entrega de cada refeição em cada um dos pontos apresentados neste Termo de Referência;

11.3. O veículo e o transporte das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer adequadamente, conforme a legislação vigente;

11.4. A CONTRATADA será responsável pelas despesas com manutenção e demais custos do veículo, como seguro, higienização e combustível.

11.5. As dietas deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis, acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis, devidamente identificadas, com as seguintes informações:

- a)** Tipo de Dieta;
- b)** Data de Preparo;
- c)** Data de Validade;

11.6. O carro para transporte deve estar de acordo com o preconizado na Legislação.

11.7. As dietas deverão ser transportadas em caixas térmicas, com controle de temperatura e condições de higiene previstas em lei.

11.8. Os horários de entrega das refeições nas unidades serão de acordo com o disposto a seguir, sendo o horário descrito abaixo o limite para a entrega na ÚLTIMA UNIDADE:

- Desjejum e colação: às 7h30min;
- Almoço: às 11h30min;
- Café da tarde: às 15h30min;
- Jantar e ceia: às 18h30min.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução dos serviços contratados será acompanhada e fiscalizada pela Contratante com observância ao cumprimento das cláusulas contratuais.

12.2. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exime nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas contratuais;

12.3. As partes poderão, a seu critério e a qualquer tempo, realizar vistoria dos serviços e verificar o cumprimento de Normas preestabelecidas no edital/contrato;

12.4. A Contratante poderá designar representante para fiscalização in locu, sem prévio aviso ou autorização da contratada, onde serão produzidas as refeições, a qualquer dia e horário, com o objetivo de fiscalizar a execução do contrato referente a armazenamento, produção e transporte dos alimentos.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Sem prejuízo das disposições das cláusulas e em cumprimento às suas obrigações contratuais, além das decorrentes de lei e de normas regulamentares, constituem obrigações específicas da Contratada:

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

13.3. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade pela fiscalização e acompanhamento do Contratante;

13.4. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços;

- 13.5.** Prestar os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre seus serviços;
- 13.6.** Implementar, de forma adequada, o planejamento, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades da CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta.
- 13.7.** Implantar serviços de indicadores de produção: Refeições servidas, número total de Desjejum, número total de Colação, Número Total de Almoço, Número total de Merenda, Número total de Jantar, Número total de Ceia.
- 13.8.** Implantar controles de temperaturas para recebimentos de mercadorias e armazenamentos frigoríficos.
- 13.9.** Implantar controles de temperaturas nas dispensações das dietas na unidade de origem e controle de temperatura na entrega nas unidades de destinos com evidências.
- 13.10.** Implantar controle de números de dietas entregues para pacientes e colaboradores e seus tipos.
- 13.11.** Implantar controle de Sobras Limpas.
- 13.12.** Implantar controle de números de solicitações de dietas extras.
- 13.13.** Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequada para os fins previstos no presente contrato.
- 13.14.** Apresentar comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, através de atestado (s) emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, com Registro Técnico emitido pelo CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), ou Órgão/Entidade Profissional competente, atestando que a empresa tenha executado fornecimento (s) similar (es), incluindo transportes pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação com quantitativo mínimo de 50% do lote ofertado.
- 13.15.** Apresentar Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/80.

13.16. Possuir 01 (um) Profissional Nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

- a) Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;
- b) Na hipótese de ser profissional autônomo contratado pela empresa: contrato correspondente;
- c) Na hipótese de ser proprietário ou sócio ou administrador da empresa: ato constitutivo ou documento de deliberação dos sócios onde constem as funções e os limites dos poderes do administrador.

14. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Indicar o responsável pela gestão do contrato, a quem competirá a fiscalização dos serviços, a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que achar conveniente, informações do seu andamento.

14.2. Exercer a gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços.

14.3. Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

14.4. Comunicar por escrito a contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

14.5. Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido na Ata de Registro de Preços.

15. PRAZO DE CONTRATAÇÃO

15.1. A Ata de Registro de preços terá vigência de até 01 (um) ano, a partir da sua assinatura.

ANEXO II

DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO E ORÇAMENTO ESTIMADO

| LOTE 01 | | | | | |
|--|------------------|------|---------|------------|--------------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UND. | QUANT. | VL.UNT. | VL.TOTAL |
| 1.1 | Desjejum | UND | 30.000 | R\$ 24,00 | R\$ 720.000,00 |
| 1.2 | Almoço. | UND | 110.000 | R\$ 35,93 | R\$ 3.952.300,00 |
| 1.3 | Lanche. | UND | 30.000 | R\$ 23,58 | R\$ 707.400,00 |
| 1.4 | Jantar. | UND | 100.000 | R\$ 35,97 | R\$ 3.597.000,00 |
| 1.5 | Fórmulas láctas. | UND | 6.500 | R\$ 105,37 | R\$ 684.905,00 |
| 1.6 | Dieta Enterais. | UND | 2.000 | R\$ 375,33 | R\$ 750.660,00 |
| VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE 01 | | | | | R\$ 10.412.265,00 |
| (Dez milhões, quatrocentos e doze mil e duzentos e sessenta e cinco reais) | | | | | |

VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO - R\$ 10.412.265,00 - (Dez milhões, quatrocentos e doze mil e duzentos e sessenta e cinco reais)

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONJUNTA

À

Prefeitura de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 94/2024
Processo Administrativo nº. 18110/2024

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

A empresa , inscrita no CNPJ (M.F.) sob o nº , por intermédio do seu representante legal, o Sr(a) portador(a) da Carteira de identidade nº e CPF nº ,DECLARA,

- a)** Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b)** Não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição e no inciso V, do art. 68, da Lei 14.133, de 2021, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- c)** Cumpre as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, conforme orientado pelo art. 92, inciso VXII da Lei 14.133, de 2021;
- d)** Não está impedida de participar de licitações ou contratar com a Administração Pública de Carapicuíba e que não é declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos da legislação em vigor, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a sua regular participação na presente licitação ou a eventual contratação que deste procedimento possa ocorrer, para fins do disposto artigo 156, inc. IV, da Lei nº 14.133/21, 1º de abril de 2021.

- e)** Não possui sócios ou administradores servidores ou com parentesco até terceiro grau, de servidores e/ou dirigentes desta entidade, que impeçam a contratação desta empresa, nos termos das legislações vigentes aplicáveis;
- f)** Está ciente de que a falsidade na declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital;
- g)** É responsável pela fidelidade e legitimidades das informações e documentos apresentados digitalmente no sistema eletrônico ou presencialmente, estando ciente de que a falsidade de qualquer documento ou a inverdade nele contida ficará sujeita às sanções administrativas e judiciais cabíveis.

Por ser verdade, firma o presente.

....., de de2024.

Representante legal do licitante

ANEXO IV
MODELO DE PROPOSTA

À

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 94/2024
Processo Administrativo nº. 18110/2024

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

A empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº....., inscrição estadual nº, estabelecida à Av./Rua, nº, bairro, na cidade de, telefone, fax, vem pela presente apresentar abaixo sua proposta de preços para registro de preço para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições.

| LOTE 01 | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|------|---------|-----------|------------------|
| ITEM | DESCRIÇÃO | UND. | QUANT. | VL.UNT. | VL.TOTAL |
| 1.1 | Desjejum | UND | 30.000 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| 1.2 | Almoço. | UND | 110.000 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| 1.3 | Lanche. | UND | 30.000 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| 1.4 | Jantar. | UND | 100.000 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| 1.5 | Fórmulas láctas. | UND | 6.500 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| 1.6 | Dieta Enterais. | UND | 2.000 | R\$ XX,XX | R\$ XX,XX |
| VALOR TOTAL DO LOTE 01 | | | | | R\$ XX,XX |
| (Valor total do lote por extenso) | | | | | |

VALOR TOTAL DA PROPOSTA R\$, (por extenso).

1- Os preços ofertados tem como referência o prazo para pagamento de até 30 (trinta) dias, após execução do serviço, pela unidade recebedora. Nos preços estão inclusas todas as despesas diretas e indiretas e todas as demais despesas que porventura possam recair sobre o fornecimento das refeições.

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da abertura do envelope “PROPOSTA”.

3- Apresentamos, nossos dados bancários:

NOME DO BANCO Nº

NOME DA AGÊNCIA Nº

NÚMERO DA CONTA

Nome e Cargo

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Local, _____ de _____ de 2024.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome – Cargo

OBS:

- O modelo de proposta acima deverá ser enviado após a empresa ser declarada arrematante.
- O julgamento das propostas será feito pelo valor total do lote.

ANEXO V

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2024

PREGÃO ELETRONICO Nº. 94/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 18110/2024

SECRETARIA GESTORA: Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, nº 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito Marco Aurélio dos Santos Neves, RG nº: 19.236.215-X e CPF: 157.388.248–81 e Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, após a homologação do resultado obtido no Pregão Supra, RESOLVE, nos termos do artigo 82, da Lei nº 14.131/2021, REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual registro de preço para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições, em atendimento à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, em conformidade com o lote do ANEXO II deste instrumento oferecido pela seguinte empresa:

Para o lote que consta do ANEXO II foram registrados os preços ofertados pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na _____, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o REGISTRO DE PREÇOS para eventual registro de preço para contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1 A Ata de Registro de Preços a ser firmada entre a Prefeitura do Município de Carapicuíba e a(s) vencedora (s) do presente certame terá validade de 1 (um) ano, a partir da data de assinatura, à luz do dispositivo no Artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/21

e suas alterações subsequentes, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

2.2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços a Prefeitura do Município de Carapicuíba não ficará obrigada a adquirir o serviço, objeto desta licitação, exclusivamente pelo sistema de Registro de Preços, podendo cancelar ou realizar licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou qualquer forma de indenização à(s) empresa(s) detentora(s) da ATA, assegurada, no entanto, a(s) detentora(s) da Ata de Registro de Preços a preferência em igualdade de condições.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 82, da Lei Federal nº 14.131/2021.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade da contratação de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição hospitalar com produção e distribuição das refeições.

4. DAS CONDIÇÕES, HORÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A empresa vencedora deverá iniciar os serviços em até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Autorização de Fornecimento, expedida pela Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva, nos locais previamente informados abaixo em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

4.2. O preparo dos alimentos ocorrerá em local de responsabilidade da própria CONTRATADA, o qual deverá apresentar vistoria da vigilância sanitária para funcionamento;

4.3. A CONTRATADA será responsável pela entrega de cada refeição em cada um dos pontos apresentados:

- PRONTO ATENDIMENTO INFANTIL, localizado na Av. General Teixeira Lott, 601 - Vila Cretti;
- PRONTO ATENDIMENTO COHAB II, localizado na Av. do Bosque, 410 - Cohab II;
- CAPS III, localizado na Av. Ângela Periotto Tolaine, 599 Jardim das Belezas;
- PRONTO ATENDIMENTO VILA DIRCE, localizado na Rua: Ernestina Vieira, 70 Vila Dirce;
- SAMU, localizado na Av. General Teixeira Lott, 501 - Vila Cretti;
- CAPS ÁLCOOL E DROGAS, localizado na Rua José Fernandes Teixeira Zuza, 500 - Vila Cretti;
- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 01, localizado na Av. Sandra Maria, 433 Jardim das Belezas;
- RESIDÊNCIA TERAPEUTICA 02, localizado na Av. Ângela Periotto Tolaine, 622 Jardim das Belezas.

4.4. O veículo e o transporte das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão ocorrer adequadamente, conforme a legislação vigente;

4.5. A CONTRATADA será responsável pelas despesas com manutenção e demais custos do veículo, como seguro, higienização e combustível.

4.6. As dietas deverão ser fornecidas em embalagens descartáveis, acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis, devidamente identificadas, com as seguintes informações:

- a) Tipo de Dieta;
- b) Data de Preparo;
- c) Data de Validade;

4.7. O carro para transporte deve estar de acordo com o preconizado na Legislação.

4.8. As dietas deverão ser transportadas em caixas térmicas, com controle de temperatura e condições de higiene previstas em lei.

4.9. Os horários de entrega das refeições nas unidades serão de acordo com o disposto a seguir, sendo o horário descrito abaixo o limite para a entrega na ÚLTIMA UNIDADE:

- Desjejum e colação: às 7h30min;
- Almoço: às 11h30min;
- Café da tarde: às 15h30min;
- Jantar e ceia: às 18h30min.

4.10. A Prefeitura poderá modificar o local de entrega do objeto da licitação a qualquer tempo, desde que o novo local seja acessível, livre e desimpedido e esteja situado dentro do perímetro urbano do Município de Carapicuíba.

4.11. Ocorrendo o descrito no Item 4.10 a comunicação deverá ser por escrito, podendo ser via “email”, sem que o fato importe em qualquer alteração contratual, especialmente de preço.

4.12. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.13. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 82, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.14. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.15. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.16. À Secretaria solicitante caberá o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

a. Provisoriamente, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b. Definitivamente, recebimento provisório, através da verificação da qualidade, especificações contidas no Termo de Referência e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.17. Constadas quaisquer irregularidades nas refeições à Secretaria requisitante, poderá:

4.17.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.17.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença na refeição ou de parte, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.17.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.17.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.18. A refeição deverá estar pronta para o consumo, de acordo com a legislação vigente e em conformidade com as normas de segurança.

4.19. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.20. À Secretaria requisitante, receberá o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 82, da Lei nº. 14133/21:

4.21. Apresentar na assinatura da Ata de registro de preços, os documentos abaixo relacionados:

c) Autorização/Alvará para funcionamento da empresa expedida pelo Município sede da licitante, compatível com o objeto licitado, nos termos do disposto no art. 2º da Lei nº 6.360/1976.

d) Possui 01 (um) Profissional Nutricionista, devidamente inscrito na entidade profissional competente, com vínculo com a licitante, em uma das seguintes situações, comprovada pela juntada de cópia autenticada de um dos seguintes documentos:

b) Na hipótese de fazer parte do quadro permanente da licitante: ficha de registro de empregados ou registro em carteira profissional;

c) Na hipótese de ser profissional autônomo contratado pela empresa: contrato correspondente;

d) Na hipótese de ser proprietário ou sócio ou administrador da empresa: ato constitutivo ou documento de deliberação dos sócios onde constem as funções e os limites dos poderes do administrador.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pela Secretaria requisitante.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

Pregão Eletrônico nº 94/2024 - Processo Administrativo nº. 18110/2024

licitacoes@carapicuiiba.sp.gov.br | (11) 4164-5500 - R. 5442
Rua Joaquim das Neves, nº 211 - Vila Caldas, Carapicuíba – SP | CEP: 06310-030, Brasil

- a. Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b. Não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;
- c. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d. Por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a. Greve geral;
- b. Calamidade pública;
- c. Interrupção dos meios de transportes;
- d. Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e. Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do código civil brasileiro (lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela detentora da Ata.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como

tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a contratada que:

8.2. Der causa à inexecução parcial da Ata de Registro;

8.3. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.4. Der causa à inexecução total da Ata de Registro;

8.5. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da da Ata de Registro sem motivo justificado;

8.6. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a entrega do material da Ata de Registro,

8.7. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza:

8.8. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.9. Serão aplicadas à contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.10. Advertência, quando a contratado der causa à inexecução parcial da Ata de Registro, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

8.11. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas aos subitens 8.2, 8.3, 8.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

8.12. O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.

8.13. O não atendimento e observância dos serviços solicitados pela Administração, ou

ainda a não realização do serviço ou desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de Serviço, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição do material, e demais sanções aplicáveis

8.14. Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

8.15. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.

8.16. Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.

8.17. As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto da Ata de Registro.

8.18. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pela Lei nº 14.133, de 2021 e alterações subsequentes.

8.19. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.

8.20. O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega das refeições até o término da respectiva data.

9.2. A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no Pregão que dá origem a esta Ata.

9.3. Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á

o do vencimento.

9.4. Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do Pregão que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 14.133/2021.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Prefeitura do Município de Carapicuíba, _____ de _____ de _____ 2024.

Prefeitura do Município de Carapicuíba
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva

Testemunhas :

Nome: _____ RG: _____

Nome: _____ RG: _____

ANEXO VI

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e de Notificação deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e

avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e de Notificação, será ele objeto de notificação específica.

ANEXO VII
ATESTADO DE VISITA

À
Prefeitura do Município de Carapicuíba
Pregão Eletrônico nº. 94/2024
Processo Administrativo nº. 18110/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR COM PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES.

Declaramos que o responsável da empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ devidamente credenciado, visitou o local onde serão prestados os serviços, objeto do Pregão em epígrafe.

Data da visita:

Horário:

(Local), de de 2024.

(carimbo, nome, assinatura do responsável pelo licitador)

(carimbo, nome, assinatura – do representante da licitante)