



EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 016/2024 PROCESSO INTERNO Nº 1242/2024

Objeto: Promover registro de preços, consignado em ata, para futura e eventual contratação de empresa para FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA, para os pacientes, acompanhantes e os servidores da Unidade de Pronto Atendimento Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará-MG, em atendimento à Secretaria de Saúde, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Legislação: Lei Federal nº14.133 de 01 de abril de 2021, e regulamentos municipais dispostos no preâmbulo deste Instrumento.

Modalidade: Pregão eletrônico via sistema de registro de preços

Critério de julgamento: menor preço por lote

Exclusivo ME/EPP/Equiparadas: não.

Modo de disputa: aberto

Participação: pessoas jurídicas que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital.

Envio de documentos: exclusivamente pela Plataforma de Licitações **Licitardigital**, no endereço: www.licitardigital.com.br.

Recebimento das propostas: até 08h59min do dia 22 de outubro de 2024.

Data de abertura da sessão: 22 de outubro de 2024.

Horário de abertura: 09h00min.

Local da sessão: Plataforma de Licitações Licitardigital, www.licitardigital.com.br.

Valor estimado: O valor total desta contratação permanecerá em sigilo até o encerramento da fase de lances, tendo em vista a necessidade de se estabelecer condições isonômicas de nível de informação entre os licitantes e a entidade contratante.

Esclarecimentos e impugnações: diretamente pela Plataforma de Licitações Licitardigital no endereço: www.licitardigital.com.br.

Data limite para esclarecimentos e impugnações: 17 de outubro de 2024.

Referência de tempo: Horário de Brasília/DF.



PREÂMBULO

O **MUNICÍPIO DE SABARÁ**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o nº18.715.441/0001-35, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, realizará o Edital de Licitação em epígrafe, para registro de preços, na modalidade Pregão, em sessão pública, na plataforma de licitações da Licitar Digital, localizada no sítio eletrônico: www.licitardigital.com.br, com o intuito de obter a proposta mais vantajosa para atender o objeto disposto neste Edital.

Este Edital será regido pela Lei Federal nº14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº1.677/2019, Decreto Municipal nº1.645/2023, Decreto Municipal nº1.787/2023, Decreto Municipal nº1.883/2023, Decreto Municipal nº1.884/2023, Decreto Municipal nº1.887/2023, Decreto Municipal nº1.931/2023, Decreto Municipal nº2.226/2023, Decreto Municipal nº2.375/2023, Decreto Municipal nº2.451/2024, Decreto Municipal nº2.822/2024, Lei Complementar Federal nº 123, de 15 de dezembro de 2006, e suas alterações; e demais legislações aplicáveis e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão será realizado pelo Agente de Contratação, designado pregoeiro pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, por meio da Portaria nº252/2023, de 13 de setembro de 2023. O Pregoeiro terá a assessoria da equipe de apoio, dos setores técnicos e da Procuradoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Sabará.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é promover registro de preços, consignado em ata, para futura e eventual contratação de empresa para fornecimento de alimentação transportada, para os pacientes, acompanhantes e os servidores da Unidade de Pronto Atendimento Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará-MG, em atendimento à Secretaria de Saúde, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.1.1. A licitação será realizada em lote único, formados por 3 (três) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.2. Em caso de divergência entre as especificações do objeto descritas na Plataforma de Licitações Licitar Digital e as especificações descritas neste Edital, prevalecerão as especificações constantes neste Edital.

1.3. Constituem Anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

Anexo I – Termo de referência;

Anexo II – Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo III – Minuta do contrato de prestação de fornecimento.



2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas, legalmente autorizadas, e que atenderem a todas as condições editalícias.

2.2. Os interessados em participar da licitação deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores) até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no(s) Sistema(s) relacionado(s) nos itens anteriores e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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



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

2.4.8. Pessoas jurídica reunidas em consórcio ou grupo de empresas nacionais ou estrangeiras com subcontratação ou formas assemelhadas, considerando a ausência de complexidade do objeto licitado e o baixo valor estimado (art. 15, caput, da Lei nº14.133 de 2021);

2.4.8.1. A vedação quanto à participação de consórcios ou grupo de empresas nacionais ou estrangeiras com subcontratação ou formas assemelhadas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

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

2.4.10. Empresa que se encontre em processo de falência;

2.4.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.5. O impedimento de que trata o subitem 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

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

2.8. O disposto nos subitens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.



2.9. A vedação de que trata o subitem 2.4.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

2.10. A observância das vedações supramencionadas é de inteira responsabilidade do licitante, que se sujeitará às penalidades cabíveis pelo descumprimento.

2.11. A participação neste certame implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório.

2.12. A responsabilidade pelo acompanhamento das informações e publicações de documentos relacionados a este Edital é exclusivamente dos interessados em participar do certame.

3. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO

3.1. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da internet, mediante condições de segurança (criptografia e autenticação) em todas as suas fases.

3.2. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão se credenciar junto à Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) e obter a chave de identificação e a senha pessoal (intransferíveis).

3.3. As dúvidas e esclarecimentos sobre o credenciamento no sistema eletrônico serão dirimidas por meio dos canais de atendimento da Plataforma de Licitações da Licitar Digital (www.licitardigital.com.br).

3.4. O credenciamento do licitante ou do seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para a realização das transações inerentes à licitação.

3.5. A participação no Pregão se dará por meio da digitação da senha pessoal do credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços e documentos de habilitação solicitados, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

3.6. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Prefeitura, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.7. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



4. CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES AO EDITAL

4.1. O Edital e seus Anexos poderão ser obtidos gratuitamente no site da Prefeitura Municipal de Sabará/MG, no endereço eletrônico www.sabara.mg.gov.br; na Plataforma de Licitações Licitar Digital, no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br.

4.2. Toda e qualquer alteração que possivelmente ocorrer neste Edital, tais como: retificação, adendo, suspensão, revogação, anulação, dentre outros, serão publicados no site da Prefeitura Municipal de Sabará/MG, no endereço eletrônico www.sabara.mg.gov.br; na Plataforma de Licitações Licitar Digital, no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br; e, quando for o caso, o extrato nos Diários Oficiais do Estado de Minas Gerais e da União, e em Jornal de Grande Circulação.

4.2.1. A Administração não se responsabilizará pelo envio de informações ou documentos, bem como por situações que se originarem do desconhecimento das regras do Edital e do teor dos documentos publicados.

4.3. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº14.1333/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

4.3.1. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações a este Edital deverão ser encaminhados diretamente ao Pregoeiro (a) pelo site www.licitardigital.com.br, no local específico dentro do processo licitatório em epígrafe.

4.3.2. Não serão conhecidos os esclarecimentos e as impugnações enviadas por outro meio ou canal de comunicação, que não seja a Plataforma Licitar Digital, salvo nos casos em que for comprovada a inviabilidade operacional da Plataforma.

4.3.3. Decairá do direito de impugnar os termos do edital, o proponente/licitante que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder à data de realização da sessão pública, hipótese em que tal situação não terá efeito de recurso.

4.3.4. As respostas às solicitações de esclarecimentos e impugnações serão divulgadas na Plataforma de Licitações Licitar Digital (www.licitardigital.com.br) e no site da Prefeitura, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, vinculando todos os participantes e a Administração Pública.

4.3.5. Acolhida a impugnação, bem como eventuais modificações no edital, implicarão nova divulgação na mesma forma de sua divulgação inicial, além do cumprimento dos mesmos prazos dos atos e procedimentos originais, exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas, conforme previsão constante no art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/2021.



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

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

4.5. A resposta ao pedido de esclarecimento vincula as decisões do Pregoeiro e passa a integrar este Edital, independente de transcrição.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.2.1. Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88;

5.2.2. Declaro que estou ciente e concordo com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como que minha proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.2.3. Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

5.2.4. Declaro que não me enquadro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21;

5.2.5. Declaro que não possuo empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.2.6. Declaro que, estou organizado em cooperativa e que cumpro os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.2.7. Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como MEI/ME/EPP, conforme a Lei



Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência, observado também o disposto nos §§ 1º ao 3º do artigo 4º da Lei Federal n. 14.133/2021. Em caso de cooperativa, marque a opção ao qual se equipara ao seu faturamento (“Sim, ME ou MEI”; “Sim, EPP”; “Não. Somos de outro enquadramento”).

5.2.7.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aqueles itens;

5.2.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

5.3. Em observância ao art. 60 da Lei Federal nº14.133/2021, o licitante deverá assinalar as seguintes declarações como “sim” ou “não”, em campo próprio da plataforma, com a finalidade de estabelecer os critérios de desempate previstos na lei:

5.3.1. Declaro que possuo em minha empresa políticas para promoção de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do art. 60, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21 c/c Decreto nº 11.430/2023 do Governo Federal.

5.3.2. Declaro que possuo em minha organização/empresa/pessoa jurídica, programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle, nos termos do art. 60, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21;

5.3.3. Declaro que, os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e/ou são prestados no território do Estado do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize, nos termos do art. 60, §1º, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21;

5.3.4. Declaro que os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e ou são prestados por Empresa Brasileira, nos termos do art. 60, §1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/21;

5.3.5. Declaro que os bens e serviços prestados por minha organização/empresa/pessoa jurídica foram produzidos e ou são prestados por empresa que investe em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País, nos termos do art. 60, §1º, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/21;

5.3.6. Declaro que minha organização/empresa/pessoa jurídica possui processos de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009 e art. 60, §1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.



5.4. A falsidade das declarações de que tratam os itens 5.2 a 5.3, e subsequentes, sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.

5.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta. Esta somente ocorrerá após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.7. Os documentos de habilitação somente serão exigidos dos licitantes vencedores após a fase de julgamento.

5.7.1. Será facultado ao licitante o envio dos documentos de habilitação, antes da abertura da sessão, em campo próprio.

5.7.1.1. Na hipótese de envio dos documentos de habilitação antes da abertura da sessão, esses somente serão disponibilizados pelo sistema e conhecidos pelo órgão e pelos participantes após à fase de lances e negociação.

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

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

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

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

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

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

5.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 5.8 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.11. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente



da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.1.1. O licitante deverá inserir as informações referentes a sua proposta nos campos apropriados da Plataforma de Licitações Licitar Digital, seguindo o critério de julgamento e as especificações técnicas descritas no Anexo I do Edital (Termo de Referência), e contendo:

6.1.1.1. Valor unitário ou desconto (mensal, unitário, anual, conforme o caso) do item;

6.1.1.2. Marca (quando for o caso);

6.1.1.3. Fabricante (quando for o caso);

6.1.1.4. Quantidade.

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

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

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

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

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

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



6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade o cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição. **Se verificado, a qualquer momento, que o nível de qualidade ou desempenho dos produtos ou serviços não permite a consecução dos resultados pretendidos pela administração, o proponente contratado deverá, obrigatoriamente, substituí-los ou refazê-los, sob pena de aplicação das sanções contidas no termo de referência.**

6.7.1. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

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

6.7.3. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no subitem 5.8.

6.8. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais ou do Tribunal de Contas da União, a depender da origem dos recursos financeiros e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.9. Em se tratando de serviços com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, o licitante deverá, após expressa convocação do pregoeiro, ao final da etapa de julgamento das propostas, indicar em documento complementar os sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações – CBO.

6.10. Em todo caso, deverá ser garantido o pagamento do salário normativo previsto no instrumento coletivo aplicável ou do salário-mínimo vigente, o que for maior.



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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

7.3.1. O pregoeiro poderá controlar o acesso dos licitantes ao chat com o objetivo de manter a ordem na sessão e garantir sua autonomia nas decisões.

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

7.5. O critério de julgamento estabelecido é o de **menor preço por lote**.

7.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item, ou pelo valor global do lote, a depender do critério de julgamento pré-estabelecido.

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

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

7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$1,00 (um real), quando se tratar do critério de julgamento “menor preço”**.

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

7.11. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa aberto**.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.



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

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

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

7.12.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações, desde que a funcionalidade esteja disponibilizada no sistema.

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

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

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

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

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

7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24h (vinte e quatro horas) da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de



maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

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

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

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

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

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

7.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

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

7.20.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

7.20.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

7.20.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado de Minas Gerais;



7.20.2.2. empresas brasileiras;

7.20.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

7.20.2.5. A conferência das ações ou informações previstas nos itens 7.20.1.1 a 7.20.1.4 será objeto de diligência a ser realizada pelo Pregoeiro, nas hipóteses em que permaneça a situação de empate entre propostas.

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

7.21.1. Tratando-se de licitação em lote, na hipótese de sistema de registro de preços, a contratação posterior de item específico do Edital, exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para a entidade e serão observados os preços unitários máximos como critério de aceitabilidade, os obtidos na pesquisa de preços que subsidiou o valor estimado da contratação.

7.21.2. Não será admitida a previsão de preços diferentes em razão de local de entrega ou de acondicionamento, tamanho de lote ou qualquer outro motivo.

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

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

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

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

7.21.7. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada pelo licitante, antes de findo o prazo.



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

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 2.6 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores);

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

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

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

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no respectivo Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

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

8.4. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o subitem 5.2.7 deste edital.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:



- 8.6.1.** conter vícios insanáveis;
- 8.6.2.** não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 8.6.3.** apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 8.6.4.** não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Pregoeiro;
- 8.6.5.** apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 8.7.** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.8.** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.9.** Após a conclusão da análise das amostras, por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de disponibilização das amostras para vistas, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.
- 8.10.** Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 8.11.** No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.
- 8.12.** Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, é a seguinte:

- a) Prova de inscrição no CNPJ;



- b) Registro comercial, no caso de empresa individual ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e suas alterações, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores ou;
- c) Cópia dos documentos pessoais do representante legal da empresa e/ou do responsável pela assinatura do instrumento contratual, neste último caso, acompanhado de instrumento de mandato público ou particular, com poderes específicos para tal ato ou;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício ou;
- e) Portaria 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;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal e Estadual do domicílio ou sede da empresa;
- g) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive, as Contribuições Sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do Parágrafo único do art. 11 da Lei n. 8.212/1991;
- h) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- i) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- j) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.1.2. Os documentos para comprovação da qualificação técnica necessários e suficientes para demonstrar a capacidade técnica do licitante de realizar o objeto da licitação, serão os previstos no subitem 8.4 e subsequentes do Termo de Referência (Anexo I).

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

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

9.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados por meio de cópia autenticada digitalmente, via sistema, podendo ainda ser substituídos pelo SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores).



9.5. Em caso de substituição dos documentos pelo registro cadastral do Município de Sabará ou pelo SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores), o documento comprovante do cadastramento deverá ser inserido no sistema, na fase de habilitação, no prazo de 2h (duas horas), prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.7. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.7.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar a inabilitação do licitante vencedor.

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

9.9. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores) serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2h (duas horas), prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

9.10. A verificação no registro cadastral do Município de Sabará ou pelo SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante.

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

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

9.11. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para fins de complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame ou para atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.



9.12. Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro adotará a orientação contida no acórdão n. 1211/2021 do Tribunal de Contas da União.

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

9.14. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.9.

9.15. Os documentos de habilitação do licitante, cuja proposta atenda ao edital de licitação, ficarão disponíveis para acesso ao público no sistema após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.16. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresente alguma restrição.

9.16.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), assegurar-se-á o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) for declarada vencedora do certame, para a devida e necessária regularização.

9.16.2. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

9.16.3. O prazo previsto para regularização do documento fiscal poderá ser prorrogado por igual período, se requerido pelo licitante e expressamente autorizado pela Administração.

9.16.4. A não regularização da documentação, no prazo deste item, implicará a decadência do direito à contratação.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

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



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

10.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada no prazo definido pelo pregoeiro, sob pena de preclusão;

10.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer será, no mínimo de 10 (dez) minutos, podendo ser finalizado a qualquer momento, a critério do pregoeiro, após decorrido esse período.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido ao Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar o recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo, contendo os elementos essenciais, permanecerão com vista franqueada no site da Prefeitura Municipal de Sabará/MG, no endereço eletrônico www.sabara.mg.gov.br; na Plataforma de Licitações Licitar Digital, no endereço eletrônico www.licitardigital.com.br; no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 03 (três) dias úteis dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

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



a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e

b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

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

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

11.5. O preço registrado, com a indicação dos fornecedores, será divulgado no PNCP e no site do Município de Sabará e disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

11.6. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

11.7. Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, aplicando-se, se for o caso, o disposto no art. 90 e seus parágrafos, da Lei Federal n. 14.133/2023, e disposto no art. 65 do Decreto Municipal nº1883/2023.

11.8. As regras referentes aos órgãos gerenciadores e participantes do sistema de registro de preços, bem como eventuais adesões, são as que constam da minuta da Ata de Registro de Preços prevista no Anexo II deste Edital.

12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12.1. Após a homologação da licitação, será incluído na ata, na forma de anexo, o registro:

12.1.1. dos licitantes que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e

12.1.2. dos licitantes que mantiverem sua proposta original.

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

12.2.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.



12.2.2. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

12.3. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

12.3.1. quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital; ou

12.3.2. quando houver o cancelamento do registro do fornecedor ou do registro de preços, nas hipóteses previstas no regulamento municipal.

12.3.3. Quando o signatário da ata se recusar ou se omitir em cumprir suas obrigações em tempo hábil;

12.3.4. Durante o período de tramitação de Processo Administrativo de Responsabilização em face do signatário da ata.

12.4. Na hipótese de nenhum dos licitantes que aceitaram cotar o objeto com preço igual ao do adjudicatário concordar com a contratação nos termos em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

12.4.1. convocar os licitantes que mantiveram sua proposta original para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

12.4.2. adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante/contratado que, com dolo ou culpa:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;



- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

i. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, desde que tal inexecução não traga prejuízos diretos aos cofres públicos, aos usuários e destinatários dos serviços públicos ou à execução do serviço ou obra e desde que o fornecedor já não tenha sido advertido em momento anterior, no âmbito do mesmo instrumento contratual.

ii. Impedimento de licitar e contratar:

I. De 06 (seis) meses a 18 (dezoito) meses, quando o contratado:

- a) vencido o prazo de advertência, permanecer inadimplente;
- b) deixar de entregar, no prazo estabelecido no instrumento convocatório, os documentos exigidos para o certame;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
- e) tumultuar a sessão de licitação;
- f) ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação; paralisar injustificadamente o serviço, a obra ou o fornecimento de bens, sem motivo justificado;
- g) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- h) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo

II. De 01(um) ano até 03 (três) anos, quando o fornecedor:

- a) concorrer para o atraso ou inexecução total ou parcial do objeto contratado, de modo a ensejar a extinção do instrumento contratual;



- b) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo
 - c) der causa à inexecução total do contrato;
 - d) receber multa e não efetuar o pagamento.
 - e) receber 02 (duas) penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a 06 (seis) meses;
 - f) for reincidente no recebimento de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
 - 1. Atraso na execução do objeto;
 - 2. Alteração de marca ou quantidade do objeto contratado;
 - g) Deixar de devolver valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
 - h) Induzir em erro a Administração;
 - i) Ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços;
 - j) Entregar mercadoria deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se adequada ou perfeita fosse;
 - k) Não atender às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obras previstas no instrumento contratual;
 - l) Alterar qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
 - m) Prestar serviço de baixa qualidade ou fornecer bens de baixa qualidade.
- iii. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando cometidas as seguintes infrações:
- a) apresentar declaração ou documentação falsa, adulterada ou fraudada exigida para o certame ou para as contratações diretas ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
 - e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013.



- f) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame;
- g) Entregar mercadoria falsificada ou adulterada, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- h) Alterar substância da mercadoria fornecida;
- i) Oferecer vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;
- j) Ser condenado definitivamente, na esfera cível ou criminal, pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais inerentes às atividades pertinentes ao contrato firmado com a Administração.

iv. Multa:

- a) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- b) 10% sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;
- c) 30% sobre o valor do fornecimento não realizado/serviço não prestado/etapa de obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.
- d) 20%, em caso de recusa injustificada do fornecedor em assinar o instrumento contratual dentro do prazo estabelecido pela Seção de Licitações, Compras e Contratos ou rescisão do instrumento contratual, calculado sobre a parte inadimplente; e
- e) 15% sobre o valor do contrato/nota de empenho/ata, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

iv. 1. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

13.3. A aplicação das sanções previstas nesta cláusula não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

13.4. Todas as sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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



13.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

13.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no Decreto Municipal n. 2.226/2023.

13.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

14.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para outra data, previamente comunicada pelo pregoeiro.



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

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

14.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

14.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

14.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

14.8. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no endereço eletrônico www.sabara.mg.gov.br e na Plataforma de Licitações da Licitar Digital www.licitardigital.com.br.

Sabará, 07 de outubro de 2024.

Thiago Zandona Vasconcellos

Secretário Municipal e Administração



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Previsão no PCA (X) Sim () Não	Ação n.
Nível de prioridade conforme PCA	ALTA

1 – OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO:

1.1. Promover Registro de Preços, consignado em ata, para futura e eventual contratação de empresa para “**FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA**”, para os pacientes, acompanhantes e os servidores da Unidade de Pronto Atendimento Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará-MG, em condições adequadas de preservação, em quantidade, conforme as necessidades, rotinas e horários estabelecidos pela Administração da referida Unidade conforme descrição dos serviços abaixo:

LOTE	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO CEP	UNID. MÉDIDA	QUANT./MENSAL	QUANT./ ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de dietas para pacientes e acompanhantes (Dejejum, Almoço, Café da Tarde, Sopa/Jantar e Ceia/Mingal).	096.21	UN	1.230	14.760		
	Fornecimento de dietas para servidores (Dejejum, Almoço, Café da Tarde, Sopa/Jantar e Ceia/Mingal).	096.21	UN	1.500	18.000		
	Fornecimento de traslado das refeições e as dietas, além dos acondicionamentos dos alimentos, disponibilidade de balcão térmico e frio, geladeira, freezer, materiais de consumo, de transporte e os insumos. Para atendimentos os 7 dias da semana (segunda a segunda, incluído: sábados, domingos e os feriados) para os pacientes, acompanhantes e os servidores da unidade de pronto atendimento – Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará.	096.28	SERVIÇO	12 MESÊS	01 ANO		
VALOR GLOBAL							R\$:

1.2. Os fornecimentos das dietas tanto para os pacientes e acompanhantes quanto para os servidores deverão ser fornecidas nos seguintes horários: dejejum: das 07h às 09h; Almoço: das 12h às 14h; Café da Tarde: 15h às 16h; Sopa/Janta: 21h às 23h e as Ceia/Mingal: das 23h às 00h os mesmos deverão ser fornecidos conforme descritos nos itens **4.1 Planejamento dos Serviços** e **4.2 As Embalagens e Materiais de Consumo**.

1.2.1. A média diária das refeições que a CONTRATADA irá realizar serão para 91 pessoas no plantão de 24h.



1.3. No item 1.1. descrito na DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO trata-se de 03 serviços que deverá ser realizado por um único prestador de serviço que estão integrados em um único LOTE.

1.4. Os itens descritos no único lote citado acima, estão previstas no PCA conforme o Decreto Municipal nº1.645/2023 nos itens 23, 24 e 25 deste instrumento.

1.5. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Portaria nº10.818 de 27 de setembro de 2021.

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.6. Os quantitativos previstos para esta contratação encontram-se devidamente justificados no ETP, considerando a expectativa de consumo/necessidade anual.

2- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERANDO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

2.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos ETP, apêndice deste TR.

3 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. A memória de cálculo utilizadas para prestação desses serviços licitatório, foram através dos fornecimentos de empresas que disponibilizou orçamentos descritos nas págs. 70 e 72 deste processo licitatório.

3.3. Objeto em licitação se trata de um lote único pelas seguintes vantagens:

3.3.1. A consolidação de todos os materiais em um único lote resultará em economia de recursos financeiros e simplificação da administração. Gerenciar um contrato único é mais eficiente do que lidar com múltiplos contratos. A gestão contratual torna-se mais simples, permitindo uma fiscalização e supervisão eficaz do cumprimento das obrigações contratuais, otimizando tempo e custos operacionais.

3.3.2. Ao concentrar a compra em um lote único, a instituição fortalece sua posição na negociação com fornecedores. O volume de compra mais significativo proporcionará vantagens, como descontos mais expressivos e condições de pagamento mais favoráveis, em consonância os critérios de pedido mínimo estabelecidos no Termo de Referência.



4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação empresa especializada para o “**FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA**”, para pacientes, acompanhantes e os servidores da Unidade de Pronto Atendimento Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará-MG.

✓ **Dietas:**

- a) Dieta livre;
- b) Dieta branda/branda hipolipídica;
- c) Dieta hipossódica;
- d) Dieta hipossódica e p/ diabetes;
- e) Dieta pastosa;
- f) Dieta semilíquida;
- g) Dieta líquida;
- h) Dieta líquida restrita;
- i) Dieta insuficiência renal crônica (IRC);
- j) Dieta hiperprotéica;
- k) Dieta laxante;
- l) Dieta constipante.

Refeições do Servidor

CARDAPIO:

Composições dos Serviços:

- **Desjejum**

Valor energético (VET) = 300kal

Composição: Café c/ leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Café c/ Leite (50 ml + 150 ml) OU ITEM 02	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos Substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito sal	g	50



	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Obs: Cardápios serão elaborados obedecendo as quantidades e variedade acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela Gerencia Geral da UPA. O chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados como: Mate, Hortelã e Eva cidreira.

- Almoço/Jantar

Valor energético (VET) = 600 kal

Prato Básico: Arroz e feijão

Prato principal ou prato proteico: Composto de carnes (bovinos e aves suínos e embutidos).

Guarnição: legumes, folhas refogadas e cozidas, farináceos e massas.

Sobremesa: Doce ou frutas

SUCO: 200ml de suco artificial sabores variados

Observando:

- ✓ Salada: Composta de 2 vegetais sendo sempre 1 folhoso e um legume – oferecidas em forma “*in natura*” ou cozida dentro do “*per-capita*” pré-determinado.
- ✓ Proteína: Serão oferecidas de alto valores biológicos utilizando carnes variadas como:
 - a) Bovinas: chã, patinho lagarto e paleta sem gordura (3x/ semana).
 - b) Aves: peito de frango, coxa e sobrecoxa sem pele (4x/ semana). As carnes poderão ser apresentadas em forma de assados, guisados, grelhados, à milanesa, ensopados, role, à doré, strogonoff, bifés, iscas, fritas, moídas, etc...
- ✓ Guarnição: Serão oferecidos preparações que incluam
 - a) Massas: Poderá ser oferecidos sob a forma de: espaguete, talharim, ravióli, parafuso, goela de pato, caneloni, penne, sob formas variadas de preparações;
 - b) Vegetais A, B e/ou C: Poderá ser oferecido sob a forma de: ensopados, gratinados, suflês, purês, cremes, ao alho e óleo, ao molho branco, etc.
 - c) Farofas: polenta; pirão.



✓ Acompanhamentos:

- a) Arroz: Poderá ser oferecidos sob a forma de: arroz branco; enriquecido com legumes e outros ingredientes; arroz de forno; risotos diversos; arroz à grega; arroz de forno; arroz colorido; etc...
- b) Leguminosas: Poderá ser oferecido sob a forma de feijões ou em grãos variados. Na forma de feijão poderá ser oferecido sob a forma de: feijão preto; feijão branco; feijão fradinho; feijão mulatinho; feijão manteiga. Na forma de outros grãos, poderá ser oferecido como; grão de bico, quando, lentilha e etc.
- c) Temperos das Saladas: Sachês, vinagre e azeite.
- ✓ Sobremesa: Poderá ser oferecido sob a forma de Gelatina, frutas da época, bananada e goiabada.

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde (pronta)	Preparada
01	Cereal e massa	g	150	
02	Leguminosa (feijão)	g	120	
	Leguminosa (guarnição)	g	120	
03	Carne Bovina, suína	g	120	
	Ave (coxa e sobrecoxa)	g	250	
	Ave (Filé fatiado)	g	120	
04	Ovo cozido	un	2	
05	Vegetal A (sopa e Guarnição)	g	100	
	Vegetal B (Guarnição)	g	150	
	Vegetais B e C (Guarnição)	g	100	
	Vegetais B e C (Sopa e Salada)	g	100	
	Salada (Folha – 20gr e Legume/Vegetal 50)	g	200	
06	Farinha de mesa ou Farofa Variada	g	200	
	Em pirão	g	100	
	Fubá em polenta ou angu	g	120	
07	Sobremesa: Fruta da época	g	150	
	Doce em pasta (doce de leite, abobora, etc)	g	80	
	Compota de frutas (pêssego, goiabada, banana, etc)	g	80	
	Gelatina/ Flan/Pudim/Mousse	g	100	
	Sorvete	g	100	

Obs: As frutas deverão obedecer às qualidades de acordo com cada fruta.



PORCIONAMENTO (EM GRAMAS) FRUTAS:

Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
Banana	1	150
Laranja	1	150
Maça	1	150
Mamão	150	120
Melancia	250	120
Melão	220	120
Tangerina	1	100

- Café da tarde

Valor energético (VET) = 300 kal

Composição: Café com leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
01	Café c/ leite (50 ml + 150 ml) OU item 02	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos Substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito de sal	g	50
	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Obs: Os cardápios serão elaborados obedecendo as quantidades e variedades acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela Gerencia Geral da UPA. O chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados com Mate, Hortelã e Erva cidreira.



- Sopa/Jantar:

Valor energético (VET) = 300 kal

O cardápio deverá ser composto com os seguintes ingredientes: Batata cozida, Macarrão (espaguete), Carne Bovina, Musculo, Frango, Arroz, Feijão, Legumes constipantes, Legumes Laxantes, além de leite integral e desnatado ou refresco de frutas, complementando como sobremesa Fruta ou Doce, dependendo do diagnóstico de cada paciente.

Composição: Sopas variadas (sugerimos preço diferente para sopa e jantar)

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Sopas variadas (canja de galinha; sopa de legumes com músculos; Sopa de legumes com músculos e massinha, Sopa de batata com cenoura e espinafre e musculo, Sopa minestrone com frango ou carne.	ml	400

- Ceia/ Mingal

Valor energético (VET) = 400 kal

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Mingal de aveia, cremogemas ou de maisena	ml	200

- Especificações das dietas

- ✓ Dieta livre:

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

- a) Consistência normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.



✓ Dieta branda:

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada com transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- a) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras de carnes) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- b) Característica: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- c) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- d) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - Incluir apenas o caldo do feijão;
 - Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que todavia poderão ser servidas depois de cozidas;
 - Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosas e condimentos fortes;
 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

✓ Dieta pastosa:

Destinada a paciente com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatório e casos neurológicos.

- a) Características:
 - Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- c) Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.



✓ **Dieta semilíquida:**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- a) Consistência: semilíquida.
- b) Característica: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- c) Composição das refeições: sopa, contendo carne ou substituído, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legumes), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc).
- d) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

✓ **Dieta Líquida:**

Destinada a pacientes com problema graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção de trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- a) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificador para que apresentem consistência líquida.
- b) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

✓ **Dieta Líquida restrita:**

Destinada a paciente com repouso intestinal e hidratação e períodos curtos. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de côco e outros.

- I. Característica: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.



✓ Dieta para diabético:

Destinado a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- a) Podendo ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida;
- b) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.
- c) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de mínimo 20 g por dia.
- d) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

✓ Dieta hipossódica:

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

✓ Dieta hiperprotéica:

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (Aids, câncer / quimioterapia / diálise / hemodiálise, transplante, queimaduras) com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistências devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- a) Almoço e jantar – acrescenta outra porção de carnes bovinas ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa;
- b) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.



✓ Dieta laxativa:

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidade elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas ser acrescentados: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietéticas por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar a idade mais 5g.

✓ Dieta constipante:

Destinada a pacientes que apresentam diarreia ou com necessidades de baixa concentração de resíduos/fibras.

4.1. PLANEJAMENTO DOS SERVIÇOS:

A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente os cardápios completos, para pacientes e servidores com antecedência a Gerencia Geral da UPA-Sabará, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço.

1) A elaboração do cardápio deverá ser adotado alguns critérios, a saber:

- a) Os valores calórico-protéicos deverão superar o padrão estabelecidos pelo P.A.T. (Programa de Alimentação do Trabalhador);
- b) O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- c) O clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade;
- d) A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;
- e) Todos os gêneros empregados na preparação das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e de marcas consagradas no mercado e estar em perfeitas condições de conservação, validade, higiene e utilização dos gêneros, produtos e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade.
- f) Utilizar solução para desinfecção de vegetais crus, frutas e sanificação de equipamentos.

2) Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições, conforme as preparações, deverão atender as seguintes exigências:



- a) Assados: lagarto ou coxão duro.
 - b) Grelhados: coxão mole, paleta ou patinho.
 - c) Bife de panela: coxão mole, patinho, paleta ou coxão duro.
 - d) Bife rolê, picadinho: coxão mole, coxão duro, patela ou patinho.
 - e) Carne moída.
- 3) No preparo de aves, utilizar apenas peito, coxas e sobrecoxas;
- 4) Demais Alimentos:
- a) Os ovos deverão ser do tipo A ou Especial;
 - b) O arroz deverá ser do tipo I – grãos largos ou agulhinha;
 - c) O feijão deverá ser os Tipos carioquinha ou preto, sendo todos de primeira qualidade;
 - d) O sal deverá ser refinado ou iodado;
 - e) O vinagre e azeite deverão ser de primeira qualidade;
 - f) As verduras, legumes e frutas deverão ser frescas e de primeira qualidade;
 - g) **Não utilizar em hipóteses alguma corantes químicos no preparo das refeições;**
 - h) **O tempero a ser utilizados deve ser exclusivamente natural.**

4.2. AS EMBALAGENS E MATERIAIS DE CONSUMO:

- 1) As embalagens destinadas à distribuição da alimentação de pacientes e acompanhantes deveram ser em marmitex retangular (sugerimos de plástico) com 3 divisórias, com tampa devidamente lacrada, com utensílios descartáveis (prato, copo e talheres) com etiqueta com as seguintes especificações: Nome da empresa que fornece a dieta, nome do paciente, nome da mãe, Tipo de dieta, data da fabricação e a validade.
- 2) A alimentação dos servidores deverá ser fornecida em prato de louça, com os utensílios (talheres) em inox, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis no refeitório da UPA-Sabará. Obs.: alimentação (quente) deverá esta acondicionada para servir os servidores em recipientes adequado (balcão elétrico). Só será permitido pela CONTRATADA a preparação alimentação nas dependências da UPA-Sabará das seguintes refeições: **DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E A CEIA**, as demais refeições, deverá ser realizada na SEDE da CONTRATADA, e o seu traslado



deverá ser feito pela mesma, seguindo as normas vigentes de acondicionamento e transporte de alimentação.

- a. No refeitório da UPA-Sabará, deverá ser instalado por parte da CONTRATADA: o balcão elétrico e a suqueira (acondicionamento dos sucos), copo de vidro e descartáveis.
- 3) As refeições e lanches devem estar acondicionados apropriadamente de forma conservem a temperatura dos alimentos ao serem transportados à UPA-Sabará.
- 4) Garrafas térmicas para transporte de café, leite e água p/ chá;
- 5) Caixa de plástico (branca) para acondicionar os materiais descartáveis;
- 6) Vasilhas individuais descartais para o fornecimento de saladas para os pacientes, acompanhantes e servidores.
- 7) Fornecimento de copos descartais com tampa de: 200 ml, 300 ml e 100 ml para suco, café, leite e chá; com etiqueta com as seguintes especificações: Nome da empresa que fornece a dieta, nome do paciente, nome da mãe, data da fabricação e a validade.
- 8) Fornecimento de talheres descartáveis (garfo, faca, colher refeição e sobremesa);
- 9) Adesivo para lacrar o marmitex;
- 10) Guardanapo de papel;
- 11) Palito de dente;
- 12) Açúcar refinado;
- 13) Sal refinado;
- 14) Adoçante artificial;
- 15) Azeite sachê;
- 16) Vinagre sachê.

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.4. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.



4.5. As empresas que tiver sido NOTIFICADA pelo CONTRATANTE por não prestar um serviço adequado, será cancelado a sua participação neste processo licitatório.

5 – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL:

5.1. A contratação empresa especializada para o “**FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA**”, para pacientes, acompanhantes e os servidores da Unidade de Pronto Atendimento Padre Lázaro Pereira Crispim – UPA/Sabará-MG.

✓ **Dietas:**

- m) Dieta livre;
- n) Dieta branda/branda hipolipídica;
- o) Dieta hipossódica;
- p) Dieta hipossódica e p/ diabetes;
- q) Dieta pastosa;
- r) Dieta semilíquida;
- s) Dieta líquida;
- t) Dieta líquida restrita;
- u) Dieta insuficiência renal crônica (IRC);
- v) Dieta hiperprotéica;
- w) Dieta laxante;
- x) Dieta constipante.

5.1.1. A única Unidade de Pronto Atendimento – UPA – Padre Lázaro Pereira Crispim do território que realiza e funciona 24h diárias, durante todos os **07** dias semana, incluído: sábado, domingos e feriados. Atendendo mensalmente quase **16 mil** pacientes. Neste serviço ainda, ficam internados em leitos de observação uma média de **250** pacientes mês. Portanto, a **CONTRATADA** deverá fornecer diariamente refeições entre pacientes/acompanhamentos e os servidores para 91 pessoas seguindo rigorosamente os itens **4.1** Planejamento do Serviços e o **4.2** As Embalagens e Materiais de consumo. A prestação do serviço deverá ocorrer no nos 07 dias da semana incluído sábados, domingos e feriados e deverá serviço os horários das entregas das refeições conforme descrito no item **1.2**. Para essa prestação de serviço a **CONTRATADA** deverá apresentar os seus colaboradores identificados com crachás de identificação de vestimenta compatíveis com a legislação da ANVISA para esse tipo de prestação de serviço.

5.1.1.1. Os utensílios fornecidos pela **CONTRATADA** como: prato em louça, talheres de prata, copo em vidro. Serão de competência a mesma, a limpeza e a reposição caso houver (sem ônus para a Contratante) mantendo o ambiente disponibilizados na UPA-Sabará (refeitório) limpo durante pré e pós as refeições dos servidores – utilizando seus produtos de limpeza.



5.2. Refeições do Servidor

CARDAPIO:

Composições dos Serviços:

- Desjejum

Valor energético (VET) = 300kal

Composição: Café c/ leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Café c/ Leite (50 ml + 150 ml) OU ITEM 02	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos Substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito sal	g	50
	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Obs: Cardápios serão elaborados obedecendo as quantidades e variedade acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela Gerencia Geral da UPA. O chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados como: Mate, Hortelã e Eva cidreira.

- Almoço/Jantar

Valor energético (VET) = 600 kal

Prato Básico: Arroz e feijão

Prato principal ou prato proteico: Composto de carnes (bovinos e aves suínos e embutidos).

Guarnição: legumes, folhas refogadas e cozidas, farináceos e massas.

Sobremesa: Doce ou frutas

SUCO: 200ml de suco artificial sabores variados

Observando:

✓ Salada: Composta de 2 vegetais sendo sempre 1 folhoso e um legume – oferecidas em forma “*in natura*” ou cozida dentro do “*per-capita*” pré-determinado.



- ✓ **Proteína:** Serão oferecidas de alto valores biológicos utilizando carnes variadas como:
- c) **Bovinas:** chã, patinho lagarto e paleta sem gordura (3x/ semana).
- d) **Aves:** peito de frango, coxa e sobrecoxa sem pele (4x/ semana). As carnes poderão ser apresentadas em forma de assados, guisados, grelhados, à milanesa, ensopados, role, à doré, strogonoff, bifês, iscas, fritas, moídas, etc...
- ✓ **Guarnição:** Serão oferecidas preparações que incluam
- d) **Massas:** Poderá ser oferecido sob a forma de: espaguete, talharim, ravióli, parafuso, goela de pato, caneloni, penne, sob formas variadas de preparações;
- e) **Vegetais A, B e/ou C:** Poderá ser oferecido sob a forma de: ensopados, gratinados, suflês, purês, cremes, ao alho e óleo, ao molho branco, etc.
- f) **Farofas:** polenta; pirão.
- ✓ **Acompanhamentos:**
- d) **Arroz:** Poderá ser oferecido sob a forma de: arroz branco; enriquecido com legumes e outros ingredientes; arroz de forno; risotos diversos; arroz à grega; arroz de forno; arroz colorido; etc...
- e) **Leguminosas:** Poderá ser oferecido sob a forma de feijões ou em grãos variados. Na forma de feijão poderá ser oferecido sob a forma de: feijão preto; feijão branco; feijão fradinho; feijão mulatinho; feijão manteiga. Na forma de outros grãos, poderá ser oferecido como; grão de bico, quando, lentilha e etc.
- f) **Temperos das Saladas:** Sachês, vinagre e azeite.
- ✓ **Sobremesa:** Poderá ser oferecido sob a forma de Gelatina, frutas da época, bananada e goiabada.

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
01	Cereal e massa	g	150
02	Leguminosa (feijão)	g	120
	Leguminosa (guarnição)	g	120
03	Carne Bovina, suína	g	120
	Ave (coxa e sobrecoxa)	g	250
	Ave (Filé fatiado)	g	120
04	Ovo cozido	un	2
05	Vegetal A (sopa e Guarnição)	g	100
	Vegetal B (Guarnição)	g	150
	Vegetais B e C (Guarnição)	g	100
	Vegetais B e C (Sopa e Salada)	g	100
	Salada (Folha – 20gr e Legume/Vegetal 50)	g	200
06	Farinha de mesa ou Farofa Variada	g	200
	Em pirão	g	100
	Fubá em polenta ou angu	g	120
07	Sobremesa: Fruta da época	g	150



	Doce em pasta (doce de leite, abobora, etc)	g	80
	Compota de frutas (pêssego, goiabada, banana, etc)	g	80
	Gelatina/ Flan/Pudim/Mousse	g	100
	Sorvete	g	100

Obs: As frutas deverão obedecer às qualidades de acordo com cada fruta.

PORCIONAMENTO (EM GRAMAS) FRUTAS:

Alimentos e/ ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
Banana	1	150
Laranja	1	150
Maça	1	150
Mamão	150	120
Melancia	250	120
Melão	220	120
Tangerina	1	100

- Café da tarde

Valor energético (VET) = 300 kal

Composição: Café com leite + Pão com margarina

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada (pronta)
01	Café c/ leite (50 ml + 150 ml) OU item 02	ml	200
02	Leite Puro	ml	200
03	Pão Francês	g	50
04	Margarina	g	10
05	Alimentos Substitutos (conforme dietas e restrições)		
	Biscoito de sal	g	50
	Biscoito doce	g	50
	Biscoito de maizena	g	50
	Chá	ml	200

Obs: Os cardápios serão elaborados obedecendo as quantidades e variedades acima; sendo servida uma opção de refeição, orientada pela Gerencia Geral da UPA. O



chá substituirá o café com leite, quando solicitado podendo ser de sabores variados com Mate, Hortelã e Erva cidreira.

- Sopa/Jantar:

Valor energético (VET) = 300 kal

O cardápio deverá ser composto com os seguintes ingredientes: Batata cozida, Macarrão (espaguete), Carne Bovina, Musculo, Frango, Arroz, Feijão, Legumes constipantes, Legumes Laxantes, além de leite integral e desnatado ou refresco de frutas, complementando como sobremesa Fruta ou Doce, dependendo do diagnóstico de cada paciente.

Composição: Sopas variadas (sugerimos preço diferente para sopa e jantar)

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Sopas variadas (canja de galinha; sopa de legumes com músculos; Sopa de legumes com músculos e massinha, Sopa de batata com cenoura e espinafre e musculo, Sopa minestrone com frango ou carne.	ml	400

- Ceia/ Mingal

Valor energético (VET) = 400 kal

Item	Alimentos e/ou preparação	Unidade	Qtde Preparada
01	Mingal de aveia, cremogemas ou de maisena	ml	200

- Especificações das dietas

- ✓ Dieta livre:

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

- c) Consistência normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- d) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

- ✓ Dieta branda:



Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatório para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada com transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- e) Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras de carnes) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;
- f) Característica: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- g) Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.
- h) Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - Incluir apenas o caldo do feijão;
 - Não incluir vegetais crus nas saladas;
 - Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
 - Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosas e condimentos fortes;
 - Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

✓ Dieta pastosa:

Destinada a paciente com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatório e casos neurológicos.

- d) Características:
 - Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- e) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- f) Composição das refeições deve ser menos sólida que a dieta branda, evitando os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

✓ Dieta semilíquida:

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo e pós-operatórios. É usada também como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- e) Consistência: semilíquida.
- f) Característica: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.



- g) Composição das refeições: sopa, contendo carne ou substituído, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legumes), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia etc).
- h) Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

✓ Dieta Líquida:

Destinada a pacientes com problema graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção de trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- c) Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, devendo ser liquidificador para que apresentem consistência líquida.
- d) Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

✓ Dieta Líquida restrita:

Destinada a paciente com repouso intestinal e hidratação e períodos curtos. Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os sucos de frutas coados, caldos de legumes coados, líquidos claros, água de côco e outros.

- II. Característica: hipoglicídica, hipolipídica e hipoproteica.

✓ Dieta para diabético:

Destinado a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade.

Os cardápios das dietas para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

- e) Podendo ter consistência normal, branda, leve, semilíquida ou líquida;
- f) Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês. As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.
- g) No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de mínimo 20 g por dia.
- h) As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outro com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ai total calórico.



✓ Dieta hipossódica:

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1 g).

✓ Dieta hiperprotéica:

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (Aids, câncer / quimioterapia / diálise / hemodiálise, transplante, queimaduras) com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas. O cardápio e a consistências devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

- c) Almoço e jantar – acrescenta outra porção de carnes bovinas ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou creme de leite ou queijo ralado no arroz ou sopa;
- d) Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperprotéica.

✓ Dieta laxativa:

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidade elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas ser acrescidos: no desjejum e nos lanches e ceia: biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar: uma porção extra de verdura ou legumes ricos em fibras. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibras. As recomendações dietética por dia para pacientes adultos. Para pacientes infantis (acima de 2 anos) somar `a idade mais 5g.

✓ Dieta constipante:

Destinada a pacientes que apresentam diarreia ou com necessidades de baixa concentração de resíduos/fibras.

5.3. PLANEJAMENTO DOS SERVIÇOS:

A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente os cardápios completos, para pacientes e servidores com antecedência a Gerencia Geral da UPA-Sabará, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço.

5) A elaboração do cardápio deverá ser adotado alguns critérios, a saber:

- g) Os valores calórico-protéicos deverão superar o padrão estabelecidos pelo P.A.T. (Programa de Alimentação do Trabalhador);
- h) O valor nutricional dentro do binômio variedade X equilíbrio;
- i) O clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade;
- j) A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade;



- k) Todos os gêneros empregados na preparação das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e de marcas consagradas no mercado e estar em perfeitas condições de conservação, validade, higiene e utilização dos gêneros, produtos e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade.
 - l) Utilizar solução para desinfecção de vegetais crus, frutas e sanificação de equipamentos.
- 6) Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições, conforme as preparações, deverão atender as seguintes exigências:
- f) Assados: lagarto ou coxão duro.
 - g) Grelhados: coxão mole, paleta ou patinho.
 - h) Bife de panela: coxão mole, patinho, paleta ou coxão duro.
 - i) Bife rolê, picadinho: coxão mole, coxão duro, patela ou patinho.
 - j) Carne moída.
- 7) No preparo de aves, utilizar apenas peito, coxas e sobrecoxas:
- 8) Demais Alimentos:
- i) Os ovos deverão ser do tipo A ou Especial;
 - j) O arroz deverá ser do tipo I – grãos largos ou agulhinha;
 - k) O feijão deverá ser os Tipos cariouinha ou preto, sendo todos de primeira qualidade;
 - l) O sal deverá ser refinado ou iodado;
 - m) O vinagre e azeite deverão ser de primeira qualidade;
 - n) As verduras, legumes e frutas deverão ser frescas e de primeira qualidade;
 - o) **Não utilizar em hipóteses alguma corantes químicos no preparo das refeições;**
 - p) **O tempero a ser utilizados deve ser exclusivamente natural.**

5.4. AS EMBALAGENS E MATERIAIS DE CONSUMO:

- 17) As embalagens destinadas à distribuição da alimentação de pacientes e acompanhantes deveram ser em marmiteix retangular (sugerimos de plástico) com 3 divisórias, com tampa devidamente lacrada, com utensílios descartáveis (prato, copo e talheres) com etiqueta com as seguintes especificações: Nome da empresa que fornece a dieta, nome do paciente, nome da mãe, Tipo de dieta, data da fabricação e a validade.
- 18) A alimentação dos servidores deverá ser fornecida em prato de louça, com os utensílios (talheres) em inox, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis no refeitório da UPA-Sabará. Obs.: alimentação (quente) deverá esta acondicionada para servir os servidores em recipientes adequado (balcão elétrico). Só será permitido pela CONTRATADA a preparação alimentação nas dependências da UPA-Sabará das seguintes refeições: **DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E A CEIA**, as demais refeições, deverá ser realizada na SEDE da CONTRATADA, e o seu traslado



deverá ser feito pela mesma, seguindo as normas vigentes de acondicionamento e transporte de alimentação.

- 19) As refeições e lanches devem estar acondicionados apropriadamente de forma conservem a temperatura dos alimentos ao serem transportados à UPA-Sabará.
- 20) Garrafas térmicas para transporte de café, leite e água p/ chá;
- 21) Caixa de plástico (branca) para acondicionar os materiais descartáveis;
- 22) Vasilhas individuais descartáveis para o fornecimento de saladas para os pacientes, acompanhantes e servidores.
- 23) Fornecimento de copos descartáveis com tampa de: 200 ml, 300 ml e 100 ml para suco, café, leite e chá; com etiqueta com as seguintes especificações: Nome da empresa que fornece a dieta, nome do paciente, nome da mãe, data da fabricação e a validade.
- 24) Fornecimento de talheres descartáveis (garfo, faca, colher refeição e sobremesa);
- 25) Adesivo para lacrar o marmitex;
- 26) Guardanapo de papel;
- 27) Palito de dente;
- 28) Açúcar refinado;
- 29) Sal refinado;
- 30) Adoçante artificial;
- 31) Azeite sachê;
- 32) Vinagre sachê.

5.5. O prazo de entrega dos bens é de 30 dias, contados do(a) em remessa única.

5.5.1. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.5.2. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: UPA-Sabará, localizada na BR-262, 7000 - Nações Unidas, Sabará – MG - UPA/Sabará.

5.5.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 60 (sessenta) (dias ou meses ou anos), ou a (metade, um terço, dois terços etc.) do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.6. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 60 (sessenta) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.



5.6.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.7. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

5.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.9. O prazo de execução dos serviços será de 12 meses, com início a partir da ordem de serviço para a CONTRATADA):

5.9.1. Os serviços deverão ser concluídos em até 30 dias após o início de sua execução.

5.10. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: UPA-Sabará, localizado na BR-262, 7000 - Nações Unidas, Sabará – MG.

5.11. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

5.11.1. A CONTRATADA deverá preparar e transportar a alimentação para as dependências da UPA-Sabará nos horários estabelecidos pela Coordenação Geral do Serviço, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização da Gerencia Geral da UPA-Sabará.

5.11.2 É de responsabilidade da CONTRATADA dispor de 02 profissionais tecnicamente capacitados e qualificados para a realização dos serviços solicitados pela UPA-Sabará, para prestar os serviços durante toda semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

5.11.3 A CONTRATADA deverá preparar e transportar a alimentação para as dependências da UPA-Sabará nos horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização da Gerencia Geral da UPA-Sabará.

5.11.4 A alimentação dos servidores deverá ser fornecida em prato de louça, com os utensílios (talheres) em prata, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis no refeitório da UPA-Sabará. **Obs:** alimentação (quente) deverá esta acondicionada para servir os servidores em recipientes adequado (balcão elétrico). Só será permitido pela **CONTRATADA** a preparação alimentação nas dependências da UPA-Sabará das seguintes refeições: **DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E A CEIA**, as demais refeições, deverá ser realizada na SEDE da **CONTRATADA**, e o seu traslado deverá ser feito pela mesma, seguindo as normas vigentes de acondicionamento e transporte de alimentação.



5.11.5 Os fornecimentos das refeições e das serão comunicadas a CONTRATADA até as 06h e as 17h de segunda a segunda pela Coordenação da UPA-Sabará.

5.11.6 Trata-se de um serviço que funciona de 24 horas de segunda a segunda, sábados, domingos e feriados.

5.12. A Contratada deverá executar o serviço utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução contratual, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.12.1 É de responsabilidade através de comodato os fornecimentos de um balcão térmico e frio das refeições (saladas, lanches e sobremesas), balança digital, e os vasilhames (para condicionamentos dos sucos, café, leite e chá dos pacientes, acompanhantes e as alimentações dos servidores da UPA-Sabará em prato de louça, com os utensílios (talheres) em prata, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis), durante o contrato com a Prefeitura Municipal de Sabará. OBS.: A alimentação dos servidores deverá ser fornecida em prato de louça, com os utensílios (talheres) em prata, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis no refeitório da UPA-Sabará. **Obs:** alimentação (quente) deverá esta acondicionada para servir os servidores em recipientes adequado (balcão elétrico). Só será permitido pela **CONTRATADA** a preparação alimentação nas dependências da UPA-Sabará das seguintes refeições: **DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E A CEIA**, as demais refeições, deverá ser realizada na SEDE da **CONTRATADA**, e o seu traslado deverá ser feito pela mesma, seguindo as normas vigentes de acondicionamento e transporte de alimentação.

5.12.1.1. A limpeza dos utensílios utilizados pelos profissionais da UPA-Sabará como: prato em louça, talheres em prata e copos de vidro e a limpeza do ambiente pré e pós refeições ocorrerá por conta da Contratada fornecendo seus materiais de limpeza.

5.12.1.2. Caso haja quebras e ou extravios dos utensílios descritos nos itens 5.12.1 e 5.12.1.1. a reposição ocorrerá por conta da contratada sem quaisquer ônus para Contratante.

5.13. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

5.14. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.15. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.16. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de, pelo fiscal do contrato, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico.

5.16.1. O contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes/fiscal do contrato, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.



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

5.16.3. O Contratado fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

5.16.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

5.16.5. No prazo supracitado para o recebimento provisório, o fiscal deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

5.16.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo de 07 (sete) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.17. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório pelo gestor do contrato, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo as seguintes diretrizes:

5.17.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

5.17.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

5.17.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

5.10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

5.18. Em caso de irregularidade não sanada pela contratada, a contratante reduzirá a termo



os fatos ocorridos para aplicação de sanções.

5.19. A CONTRATADA referente aos laudos das amostras inadequada detectada pela UPA-Sabará, deverão ser entregues, em acordo com a legislação pertinente, na sede da Secretaria Municipal Saúde no localizada na Av. Albert Sharlé, 212 - Paciência – Sabará, no horário de 08 às 17h, tendo como responsável pelo recebimento o Sr. Rômulo Morato dos Santos, no prazo máximo de 72 horas após a solicitação do agente de contratação, via mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

6 - MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

6.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

6.1.1. GESTOR DO CONTRATO: JÉSSICA CAROLINA LUZ NONATO, ASSESSOR ESPECIAL III, matrícula: 25.876, e-mail: contratosubsaude@sabara.mg.gov.br, 31 3672-7708.

6.1. 2. FISCAL DO CONTRATO: Rosângela Pedroso de Sousa Reis, Enfermeiro, matrícula: 28.911, upa@sabara.mg.gov.br e tel: 31 3672-7708/7709.

6.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.4.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

6.5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados.

6.6. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.



6.7. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

6.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

6.8. As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.9. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.10. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

6.10.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade

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

6.12. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao Cadastro de Fornecedores do Município – CFM.

6.12.1. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débito Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no CFM.

7 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO LICITANTE/CONTRATADO E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:

7.1. A proposta vencedora será selecionada pelo critério de: MENOR PREÇO POR LOTE;

a) MENOR PREÇO POR LOTE

7.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e o econômico financeiro são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.



8 - OBRIGAÇÃO DAS PARTES:

8.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1.1. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

8.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

8.1.3. Fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas, nos termos de sua proposta;

8.1.4. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao Município ou a terceiros;

8.1.5. Ceder os direitos patrimoniais relativos ao projeto ou serviço técnico especializado, para que a Administração possa utilizá-lo de acordo com o previsto neste Termo de Referência

8.1.6. Quando o projeto se referir a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra;

8.1.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

8.1.8. Responsabilizar-se pelos danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros decorrente de culpa ou dolo durante a execução deste Contrato, bem como danos causados diretamente aos veículos oficiais enquanto estiverem sob a sua guarda.

8.1.9. Comunicar imediatamente a CONTRATANTE os eventuais casos fortuitos ou de força maior, após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva comprovação e análise pela CONTRATANTE.

8.1.10. Não transferir, total ou parcialmente, o objeto licitado.

8.1.11. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação exigidas para a celebração deste, apresentando os comprovantes que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE.



8.1.12. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

8.1.13. A execução das obrigações contratuais será acompanhada e fiscalizada por um servidor designado pela CONTRATANTE, com autoridade para exercer como seu representante, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

8.1.14. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

8.1.15. É de responsabilidade através de comodato os fornecimentos de um balcão térmico e frio das refeições (saladas, lanches e sobremesas), balança digital, e os vasilhames (para condicionamentos dos sucos, café, leite e chá dos pacientes, acompanhantes e as alimentações dos servidores da UPA-Sabará em prato de louça, com os utensílios (talheres) em prata, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis), durante o contrato com a Prefeitura Municipal de Sabará.

8.1.16. Dispor de profissionais tecnicamente capacitados e qualificados para a realização dos serviços solicitados pela UPA-Sabará, para prestar os serviços durante toda semana, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

8.1.17. Preparar e transportar a alimentação para as dependências da UPA-Sabará nos horários estabelecidos, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, sob a determinação e fiscalização da Gerencia Geral da UPA-Sabará.

8.1.18. A alimentação dos servidores deverá ser fornecida em prato de louça, com os utensílios (talheres) em prata, e os líquidos em copo de vidro ou descartáveis no refeitório da UPA-Sabará. **Obs.:** alimentação (quente) deverá esta acondicionada para servir os servidores em recipientes adequado (balcão elétrico). Só será permitido pela **CONTRATADA** a preparação alimentação nas dependências da UPA-Sabará das seguintes refeições: **DESJEJUM, CAFÉ DA TARDE E A CEIA**, as demais refeições, deverá ser realizada na SEDE da **CONTRATADA**, e o seu traslado deverá ser feito pela mesma, seguindo as normas vigentes de acondicionamento e transporte de alimentação.

8.1.19. Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, elétricas e hidráulicas, equipamentos, moveis vinculados à execução do fornecimento de alimentação, que deverão ser devolvidos ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização.

8.1.20. Encarregar das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da UPA-Sabará, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objetivo consignado na presente licitação;



8.1.21. Utilização gêneros alimentícios, complementares dietéticos, produto para higienização e outros materiais necessários, de marcas conceituadas e qualidade comprovadas e aprovadas.

8.1.22. Realizar higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com normas vigentes;

8.1.23. Responsabiliza-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

8.1.24. Apresentar, sempre que solicitado, amostra de qualquer material e gênero a ser empregado nos fornecimentos. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, de acordo com a legislação. Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da CONTRATANTE, amostra de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos;

8.1.25. Fornece todo material descartável necessário;

8.1.26. Manter controle de temperatura para freezer, geladeiras, balcão térmico e ambiente através de termômetros e/ou sistema de monitoramento de temperatura.

8.1.27. A empresa vencedora deverá respeitar o tempo máximo entre a preparação e o consumo dos alimentos, estabelecidos pela resolução 216 da ANVISA, que é de 6 horas, respeitando as condições de temperaturas adequadas;

8.1.28. Observará a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, se solicitado;

8.1.29. A CONTRATADA deverá assumir inteira responsabilidade administrativa, penal, civil e pelos danos causados ao Município ou terceiros, por ação ou omissão, culpa ou dolo de seus empregados decorrente da prestação de serviços.

8.1.30. A CONTRATADA deverá responder perante os órgãos competentes, por todas as obrigações e encargos assumidos ou gerados, em razão dos serviços, objeto da presente licitação.

8.1.31. A CONTRATADA deverá obedecer às Normas de Segurança do Trabalho;

8.1.32. A CONTRATADA deverá submeter-se à inspeção e fiscalização pela Secretaria Municipal de Saúde e Prefeitura Municipal de Sabará;



8.1.33. A CONTRATADA deverá sujeitar-se à fiscalização do contrato pela CONTRATANTE obrigando-se, ainda a comunicar quaisquer alterações que possa comprometer a manutenção do contrato.

8.1.34. A CONTRATADA deverá arcar com todas as despesas necessárias a prestação dos serviços, tais como: encargos sociais, trabalhista e fiscais e impostos inerentes à comercialização;

8.1.35. A CONTRATADA será a responsável pela prestação dos serviços de acordo com as normas vigentes, sem gerar nenhum ônus a CONTRATANTE;

8.1.36. A CONTRATADA é obrigada a manter quadro de pessoal suficiente para atendimento do contrato, sem interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta do serviço e/ou demissão de empregados;

8.1.37. A CONTRATADA deverá informar a CONTRATANTE número de telefone fixo, celular e e-mail para a realização de contato imediato;

8.1.38. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do presente contrato, a terceiros, ou a eles associar-se, sem a prévia autorização do CONTRATANTE, sob pena de imediata rescisão do contrato e aplicação das sanções previstas na Lei Federal n 8.666/93 e suas alterações.

8.1.39. A CONTRATADA deverá fornecer garantia dos serviços executados durante o período vigente do contrato com monitoramento mensal, retratamentos necessários e emissão de relatórios mensais.

8.1.40. A CONTRATADA deverá respeitar rigorosamente os prazos de execução dos serviços previamente estabelecidos;

8.1.41. Apresentar laudo de análise bromotológico realizado em laboratório certificado.

8.1.42. Assegurar à Contratante:

8.1.42.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

8.1.42.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

8.1.43. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;



8.1.44. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá;

8.1.45. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

8.1.46. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;

8.1.47. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

8.1.48. Não permitir a utilização do trabalho do menor;

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

8.1.50. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

8.1.51. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, observado, se for o caso a respectiva matriz de alocação de riscos.

8.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

8.2.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

8.2.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

8.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

8.2.4. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;



8.2.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

8.2.6. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa licitante que apresentar a menor proposta deverá apresentar no envelope de HABILITAÇÃO, todas as documentações relacionadas abaixo. A não apresentação de quaisquer documentos ou a apresentação de documentos em desconformidade ao estabelecido no presente Termo de Referência acarretará na inabilitação da proposta.

A empresa licitante que apresentar menor proposta deverá apresentar para fins de habilitação, comprovação de aptidão para atendimento do objeto da licitação, através de um ou mais atestados de capacidade técnica, compatível (is) com os serviços do objeto e em características, quantidades e prazos previstos neste Termo de Referência, em que comprove haver prestado ou que estejam prestando satisfatoriamente, serviço de alimentação serviços de saúde urgência e emergência.

- a) Para serem considerados aptos a comprovação de capacidade técnico-operacional, o (s) atestado (s) deverá (ão) fazer menção a um quantitativo mínimo de 80 % compatível com a complexidade técnica e operacional dos objetos, do (s) lote (s) em que a empresa participante for concorrer, num período não inferior a 3 (três) anos.
- b) Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos será aceito o somatório dos atestados.
- c) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato, ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.
- d) Os atestados deverão conter de forma clara o prazo contratual, com a data do início e do fim da prestação dos serviços, local da prestação do serviço, o objeto do contrato, efetivo contratado e o fornecimento de material.

A empresa participante deverá possuir, na data do certame, 01 (um) responsável técnico, com formação em Nutrição e detentor de Anotação de Responsabilidade Técnica – ART e/ou Acervo Técnico e/ou currículos/certificados compatíveis com os serviços previstos neste Termo de Referência.

- a) Apresentar 01 (um) Atestado de Responsabilidade Técnica, devidamente registrado no CRN 9 – Conselho Regional de Nutricionista de Minas Gerais, que comprove que profissional de nível superior, pertencente ao quadro permanente da licitante, já



elaborou ou executou serviços similares e compatíveis em características de complexidade tecnológicas e operacional as especificações no objeto do edital.

A empresa participante deverá comprovar seu registro e do responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, responsável pela fiscalização da atividade básica prevista no objeto do Termo de Referência, através de documento emitido por esse Conselho, na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978;

9 - AFERIÇÃO E PAGAMENTO:

9.1. A avaliação da execução do objeto verificará a adequada qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

9.2. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela contratada em sua proposta, no prazo de 30 dias corridos, contados da data do recebimento definitivo, com base na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo CONTRATANTE.

9.2.1. O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à sua prévia conferência pelo fiscal do contrato.

9.2.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo CONTRATANTE.

9.2.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da CONTRATADA, sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da CONTRATADA.

9.3. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a contratada deverá apresentar, junto à nota fiscal de produtos/serviços, a seguinte documentação:

I - Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

II - Termo de Medição ou Relatório de Prestação de Serviços, devidamente atestado e aprovado pelo Fiscal do Contrato e pelo Secretário requisitante;

IV - Cópias autenticadas, da Guia de Recolhimento Previdência Social (GRPS), e da Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia (GRF/GFIP) quitada (s), específica (s), vinculada (s) a prestação de serviços em questão, bem como os comprovantes de regularidade com o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), com o Fundo de Garantia do Tempo de



Serviço (FGTS), e com o Ministério do Trabalho e Emprego (CNDT), correspondentes a última nota fiscal ou fatura paga pela Administração;

9.4. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

9.5. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

9.6. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

10. DO REAJUSTE *da proposta na respectiva licitação.*

10.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade

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

10.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

10.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

10.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

10.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

11 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

11.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:



Gestão/Unidade: Subsecretário Municipal de Saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Sabará;

Elemento de Despesa: 10.302.1002.2052.3.3.90.39.00;

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

SABARÁ, 13 de setembro de 2024.

Rômulo Morato dos Santos
matricula: 29.243,
Subsecretário Municipal de Saúde
Responsável pela elaboração do TR

APROVO ESTE TR E DECLARO QUE TENHO CONHECIMENTO DE TODAS AS SUAS CARACTERÍSTICAS, RATIFICANDO, NESTE ATO, O SEU INTEGRAL CONTEÚDO.

SABARÁ, 13 de setembro de 2024.

Rômulo Morato dos Santos -Subsecretário Municipal de Saúde de Sabará matricula:
29.243



ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE LICITAÇÃO N.º 016/2024

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO NO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

O XXXXXXXXXXXX, com sede no(a), na cidade de /MG, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20XX, portador da Matrícula Funcional nº (*se for o caso*), considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, na Portaria/Decreto n.º XX/20XX, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo [*do edital de Licitação nº/20...*], que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)						
	Especificação	Marca	Modelo	Unidade	Quantidade	Valor Un	Prazo garantia ou validade
X		(se exigida no edital)	(se exigido no edital)				

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.



3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)

<i>Item nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1. Durante a vigência da ata, os órgãos e as entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

4.1.1. apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;

4.1.2. demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021; e

4.1.3. consulta e aceitação prévias do órgão ou da entidade gerenciadora e do fornecedor.

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

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

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

I. Dos limites para as adesões

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

4.5. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os



participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

II. Vedação a acréscimo de quantitativos

4.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

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

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

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

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário;

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

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



5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

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

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.2.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação direta; e

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

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

5.9. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.10. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

5.10.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.10.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.11. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a



realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

6.1.2. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que se caracterizem como desequilíbrio econômico-financeiro das contratações oriundas ARP, aplicando-se no que couber, o disposto em regulamento específico;

6.1.3. Semestralmente, pelo IPCA ou índice que vier a substituí-lo.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao



fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Não hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

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



8.1.4. for liberado pelo órgão gerenciador;

8.1.5. Não aceitar manter seu preço registrado; ou

8.1.6. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.6.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital ou no aviso de contratação direta.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.



10. CONDIÇÕES GERAIS

10.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL OU AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA.

10.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (....) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).

Sabará, xx de xxxxx de 2024.

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



ANEXO

Cadastro Reserva

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
	do	TR						
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item	Fornecedor <i>(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)</i>							
	do	TR						
X	Especificação	Marca <i>(se exigida no edital)</i>	Modelo <i>(se exigido no edital)</i>	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



ANEXO III – MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS/FORNECIMENTO

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/.....,
QUE FAZEM ENTRE SI O XXXXXXXXXXXX E
.....**

O XXXXXXXXXXXX, com sede no(a), na cidade de /MG, inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de ... de de 20XX, portador da Matrícula Funcional nº (*se for o caso*), doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função), conforme atos constitutivos da empresa **OU** *procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no **Processo de Compras nº XXX/20XX** e em observância às disposições da Lei Federal n. 14.133/2021 e demais legislação e regulamentos aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico n. XXX/20XX**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de **fornecimento de**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CEP (<i>se for o caso</i>)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação (*se for o caso*);



1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), prorrogável nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

2.2. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto **constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.**

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1 O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se **definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.**



CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em ___/___/___ (DD/MM/AAAA).
- 7.2. Após o transcurso do prazo de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação do índice IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.4.1. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (adaptar de acordo com as obrigações previstas no Termo de Referência, se for o caso)

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;



- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para a execução do fornecimento objeto do contrato.
- 8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.
- 8.8. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 8.9. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.11. A Administração terá o prazo de XXXXXXXX (não pode ser superior a um mês), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- 8.12. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro/repactuação feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.13. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. (se for o caso)
- 8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (adaptar de acordo com as obrigações previstas no Termo de Referência, se for o caso)

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada; (se for o caso)
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;
- 9.4. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo máximo de 24 horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



- 9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens/serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Cadastro de Fornecedores ou no SICAF (Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores), o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; *(adaptar de acordo com o exigido no edital ou no processo de contratação direta)*
- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual/local da prestação dos serviços.
- 9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta



não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;

Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

CLÁUSULA DÉCIMA– GARANTIA DE EXECUÇÃO (se for o caso)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa, o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, desde que tal inexecução não traga prejuízos diretos aos cofres públicos, aos usuários e destinatários dos serviços públicos ou à execução do serviço ou obra e desde que o fornecedor já não tenha sido advertido em momento anterior, no âmbito do mesmo instrumento contratual.

ii. **Impedimento de licitar e contratar:**



I. De 06 (seis) meses a 18 (dezoito) meses, quando o contratado:

- a) vencido o prazo de advertência, permanecer inadimplente;
- b) deixar de entregar, no prazo estabelecido no instrumento convocatório, os documentos exigidos para o certame;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- d) ofender agentes públicos no exercício de suas funções;
- e) tumultuar a sessão de licitação;
- f) ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação; paralisar injustificadamente o serviço, a obra ou o fornecimento de bens, sem motivo justificado;
- g) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- h) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo

II - De 01(um) ano até 03 (três) anos, quando o fornecedor:

- a) concorrer para o atraso ou inexecução total ou parcial do objeto contratado, de modo a ensejar a extinção do instrumento contratual;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato, que cause grave dano ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) receber multa e não efetuar o pagamento.
- e) receber 02 (duas) penalidades de advertência, relativas ao mesmo contrato, em periodicidade inferior a 06 (seis) meses;
- f) for reincidente no recebimento de multa relativa ao mesmo contrato, em razão de:
 - 1. Atraso na execução do objeto;
 - 2. Alteração de marca ou quantidade do objeto contratado;
- g) Deixar de devolver valores recebidos indevidamente após ser devidamente notificado;
- h) Induzir em erro a Administração;



- i) Ensejar o cancelamento da Ata de Registro de Preços;
- j) Entregar mercadoria deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se adequada ou perfeita fosse;
- k) Não atender às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obras previstas no instrumento contratual;
- l) Alterar qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;
- m) Prestar serviço de baixa qualidade ou fornecer bens de baixa qualidade.

III- Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, quando cometidas as seguintes infrações:

- a) apresentar declaração ou documentação falsa, adulterada ou fraudada exigida para o certame ou para as contratações diretas ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- b) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- d) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- e) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal n. 12.846/2013.
- f) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do certame;
- g) Entregar mercadoria falsificada ou adulterada, como se verdadeira ou perfeita fosse;
- h) Alterar substância da mercadoria fornecida;
- i) Oferecer vantagens a agentes públicos com o fim de obter benefícios indevidos;
- j) Ser condenado definitivamente, na esfera cível ou criminal, pela prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou encargos sociais inerentes às atividades pertinentes ao contrato firmado com a Administração.

iii. Multa:

- a) Moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 dias. O atraso superior a 30 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- b) 10% sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;
- c) 30% sobre o valor do fornecimento não realizado/serviço não prestado/etapa de obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.
- d) 20%, em caso de recusa injustificada do fornecedor em assinar o instrumento contratual dentro do prazo estabelecido pela Seção de Licitações, Compras e Contratos ou rescisão do instrumento contratual, calculado sobre a parte inadimplente; e



e) 15% sobre o valor do contrato/nota de empenho/ata, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

iv.1. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa

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

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto na Portaria n. XXX/20XX (ou Decreto n. XXX/20XX).

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.1.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.1.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.1.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.2. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.2.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.2.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.2.3. Indenizações e multas.

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

12.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), bem como no respectivo sítio oficial na Internet.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. Fica eleito o Foro da Comarca de em [.....], para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO