EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2023	
PROCESSO N°: 734/2023-COMPRAS. GOV - FUNESA	
ELABORAÇÃO:	COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TIPO:	MENOR PREÇO POR LOTE
OBJETO:	Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** para atender a VIII conferência estadual de saúde de Sergipe a ser realizada nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2023, de acordo com o cardápio, conforme especificação e quantidade contidas no anexo I, termo de referência.
PARTICIPAÇÃO	Participação EXCLUSIVA de Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e equiparadas a que se refere a Lei Complementar 123/2006 e a Lei Estadual 6.206/2007.

	DIA
ABERTURA DAS PROPOSTAS	11/05/2023 às 08:30:00 Horário de Brasília/DF
INÍCIO DA DISPUTA	11/05/2023 às 09:00:00 Horário de Brasília/DF

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:

www.licitacoes-e.com.br

www.funesa.se.gov.br

cplfunesa@gmail.com

→ Telefone: (79) 9 9191-3740

→ Endereço: Rua São Cristóvão, nº 1524, Bairro: Getúlio Vargas, CEP: 49010- 380, Aracaju-SE

Pregoeiro: GERALDO MENEZES DOS SANTOS

LOCAL DE DISPUTA: www.licitacoes-e.com.br

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO FUNESA Nº 12/2023

A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA, fundação pública de direito privado integrante da Administração Pública Indireta do Poder Executivo do Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ/ MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, com sede na Travessa Manoel Aguiar Menezes, nº 49, Bairro: Getúlio Vargas, CEP: 49055-100, Aracaju/SE, através da Comissão Permanente de Licitação, instituída pela Portarias nº 022/2023 e nº 26/2023 e seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 21/2023, publicada no DOE em 02 de fevereiro de 2023, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da legislação pertinente, especialmente a **Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Leis Estaduais nº 5.280, de 29/01/2004, nº 5.848, de 13 de março de 2006, e bem como o Decreto Estadual nº 40.638, de 30 de julho de 2020**, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, farão realizar licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **"MENOR PREÇO POR LOTE",** mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1. DA SESSÃO PÚBLICA

1.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo Pregoeiro, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital:

DIA: 11/05/2023

HORÁRIO: 09:00 horas – Horário de Brasília/DF.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.licitacoes-e.com.br

2. DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** para atender a VIII conferência estadual de saúde de Sergipe a ser realizada nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2023, de acordo com o cardápio, conforme especificação e quantidade contidas no anexo I, termo de referência.

2.2 A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

2.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do lote, observadas as exigências contidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1. Até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão, na forma prevista neste edital:

3.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

3.1.2. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

3.2 Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até **três dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o e-mail cplfunesa@gmail.com:

3.2.1. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

3.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

3.5. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. **Poderão participar neste procedimento licitatório exclusivamente microempresas (MEs) e empresas de pequeno porte (EPPs), conforme preceitua o art. 48, I, da Lei Complementar n. 123/06, com a redação dada pela Lei Complementar n. 147, de 07 de agosto de 2014,** cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, e que estejam com Credenciamento regular junto ao **sistema licitações-e**, devendo apresentar declaração:

4.1.1. Que está ciente e concorda com as condições contidas neste Edital e seus anexos;

4.1.2. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.1.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.1.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

4.1.5. Que não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

4.2. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

4.3. Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

4.3.1. Não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.2. Estejam constituídos sob a forma de consórcio;

4.3.3. Estejam proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.4. Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

4.3.5. Estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.3.6. Estejam enquadradas nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.3.7. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

4.3.8. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições: coordenar os trabalhos da equipe de apoio; responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame; abrir as propostas de preços; analisar a aceitabilidade das propostas; desclassificar propostas indicando os motivos; conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço; verificar a habilitação do proponente; declarar o vencedor; receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento; elaborar a ata da sessão; e, encaminhar o processo à autoridade superior para homologação.

6. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES-E

6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível (§ 1º do art. 9º, do Decreto Federal 10.024/2019), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A.

6.2. A chave de identificação e a senha terão validade de acordo com as normas e procedimentos do sistema eletrônico licitações-e, e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, por ato devidamente justificado.

6.3. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar os demais atos e operações no "licitações-e".

6.4. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Secretaria de Estado da Administração ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7. REGRAS GERAIS

7.1. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente **encaminhamento da proposta de preços acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital**, por meio do sistema eletrônico no sítio www.licitacoes-e.com.br opção **"**Acesso Identificado**",** observando data e horário limite estabelecidos.

7.1.1.Caso a empresa não consiga enviar os documentos de habilitação através do Sistema Licitações-e, poderá encaminhar para o e-mail: cplfunesa@gmail.com, desde que comprove a impossibilidade.

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

7.3. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.3.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.4. Caso exista a necessidade de ser suspenso o Pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7.5. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado diariamente pelos participantes por meio do portal "www.licitacoes-e.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, o preço e demais exigências contidas no edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

8.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

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

8.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

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

8.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

8.8. As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

8.9. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

8.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

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

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

9.1. A partir do horário previsto neste edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 1.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

9.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

9.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

9.5.1. Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

9.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

9.7.1. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido o Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de até 10 lotes da mesma licitação.

9.7.2. O Pregoeiro comunicará aos licitantes, após a abertura da sala de disputa, a sua opção por realizar a disputa simultânea de lotes, se for o caso.

9.7.3. Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o Pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

9.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,01. (um centavo de real).

9.10. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO E FECHADO"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

9.15.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.16. Poderá o Pregoeiro, auxiliada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

9.17. Em caso de falha no sistema a ocorrência deve ser comunicada imediatamente ao Banco do Brasil, pelo licitante ou pelo Pregoeiro. Os lances em desacordo com os subitens anteriores poderão ser desconsiderados pelo pregoeiro após manifestação do Banco do Brasil acerca da ocorrência;

9.17.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada no chat de mensagens (licitações-e.com).

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

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

9.20. 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.

9.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10(dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

9.22. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

9.24. 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 LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

9.25. 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.

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

9.27. 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.

9.28. 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.

9.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que 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.

9.31. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.31.1. no país;

9.31.2. por empresas brasileiras;

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

9.31.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

9.32. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

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

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

9.33.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) 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.

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

9.35. O sistema apresentará apenas o melhor lance de cada licitante durante a sessão pública.

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

10. MODO DE DISPUTA

10.1. Será adotado para o envio de lances no pregão o modo aberto e fechado. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme Inciso II do art. 31, do Decreto Federal 10.024/2019).

11. JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **"menor preço por lote"**, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

11.2. Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, 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, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

11.4. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

11.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018-TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

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

11.6. Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

11.7. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

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

11.9. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

11.10. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo a ser definido pelo Pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

11.10.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

11.10.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

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

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

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

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

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

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das

condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. Consulta consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br);

12.1.2. Cadastro das Empresas Inidôneas, Suspensas e Impedidas do Estado de Sergipe;

12.1.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

12.1.3.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

12.1.3.4. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

12.1.3.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.2. 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.

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

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

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

12.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema ou e-mail, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

12.6. Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

12.7 Habilitação jurídica

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

12.7.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.7.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

12.7.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

12.7.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

12.7.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

12.7.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

12.8 Regularidade fiscal e trabalhista

12.8.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

12.8.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

12.8.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

12.8.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.8.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

12.8.8. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.8.8. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

12.8.9. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

12.9. Qualificação Econômico-Financeira

12.9.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

12.9.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

12.9.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

12.9.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

12.9.2.3. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato social/estatuto social.

12.9.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

12.9.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

LG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

SG = Ativo Total / Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC = Ativo Circulante / Passivo Circulante;

12.9.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital social mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

12.10. Qualificação Técnica

12.10.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12.10.2. Licença (Alvará) de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme for o caso;

12.10.3. **Capacitação técnico-profissional,** conforme disposto no inciso I, do § 1°, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

12.10.3.1. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

12.11. OUTRAS COMPROVAÇÕES

12.11.1. Em atendimento ao inciso V do art. 27 da Lei n. 8.666/1993, o licitante deverá anexar ao sistema eletrônico, juntamente com a proposta e demais documentos de habilitação, a declaração relativa ao trabalho do menor (modelo – anexo II deste edital):

> a) A declaração de que a empresa não emprega menor de idade em trabalho noturno, penoso ou insalubre também poderá ser apresentada ou registrada no próprio sistema, após a fase de lances, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da solicitação do Pregoeiro, conforme estabelece o art. 38, § 2º, do Decreto n. 10.024/19.

12.11.2. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

12.11.3. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

12.11.4. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à

regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

12.11.5. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.11.6. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12.11.7. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.11.8. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

12.11.9. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

12.11.10. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

13. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 3 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e/ou através do e-mail: cplfunesa@gmail.com e deverá:

13.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

13.1.2 A Licitante vencedora deverá adequar sua proposta de preço ao último lance, CONTENDO APENAS DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA, conforme regras matemáticas, e conter ainda:

13.1.2. Indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

13.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

13.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

13.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso.

13.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

13.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto do Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

13.7. A proposta deverá obedecer aos termos do Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

13.8. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

14. DOS RECURSOS

14.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.1.2. Havendo quem se manifeste, caberá o Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

14.1.3. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso: sucumbência, tempestividade, legitimidade, interesse e motivação;

14.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

14.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

14.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante no Edital.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.3. A convocação se dará de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.4. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Sistema Licitações-e, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1. Em caso de recurso, ou quando houver apenas uma proposta habilitada, ou, ainda, quando não se realizarem lances durante a sessão de disputa, caberá a Diretora Geral desta Fundação a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2. Nos demais casos, o Pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

16.3. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17. DA CONTRATAÇÃO

17.1. Do Objeto

17.1.1. O objeto licitado será contratado nos termos e condições deste Edital e da proposta escrita da licitante adjudicatária, independentemente de transcrição.

17.1.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Ordem de Fornecimento), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

17.1.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

17.1.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

17.1.4. O Aceite da Ordem de Fornecimento ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica o reconhecimento de que:

17.1.4.1. Referida Ordem está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

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

17.1.4.3. A Contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

17.1.5. A contratação terá o prazo de vigência até 31 de dezembro de 2023, contado da data de assinatura, condicionada a publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, ou da emissão da ordem da Prestação dos Serviços.

17.1.6. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta aos cadastros pertinentes para identificar eventual proibição da licitante adjudicatária de contratar com o Poder Público.

17.1.6.1. Na hipótese de irregularidade, a Contratada deverá regularizar a sua situação no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

17.1.7. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

17.1.7.1. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções e demais cominações legais cabíveis, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação das condições de habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

17.2. Do Preço e do Reajuste

17.2.1. O preço da contratação do objeto licitado será aquele constante da proposta escrita da licitante adjudicatária, sendo fixo e irreajustável**.**

17.3. Dos Recursos

17.3.1. Os recursos a serem utilizados para realização da ação serão oriundos do Terceiro Aditivo do Contrato Estatal de Serviços Nº 015/2020, firmado entra a FUNESA e a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe, ação I.1.9.2 VII Conferência Estadual de Saúde e I.10.1 Ações e Projetos Prioritários da Secretaria de Estado da Saúde (Oficios nº 459/2023).

17.4. Do Recebimento

17.4.1. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73 da Lei n. º 8.666/93, compreendendo duas etapas distintas: de recebimento provisório e de recebimento definitivo, na conformidade das regras constantes do Termo de Referência.

17.5. Do Pagamento

17.5.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pela Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, em moeda corrente nacional, devendo ocorrer em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto licitado, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, acompanhada da documentação de regularidade fiscal e desde que mantida situação habilitatória regular.

17.6 Obrigações da Contratada e Contratante

17.6.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência;

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pratica ato ilícito, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante ou a Contratada que:

18.1.1. Não assinar o contrato ou a ata de registro de preço;

18.1.2. Não entregar a documentação exigida no edital;

18.1.3. Apresentar documentação falsa;

18.1.4. Causar o atraso na execução do objeto;

18.1.5. Não mantiver a proposta;

18.1.6. Falhar na execução do contrato;

18.1.7. Fraudar a execução do contrato;

18.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

18.1.9. Declarar informações falsas; e

18.1.10. Cometer fraude fiscal.

18.2. A prática de ato ilícito sujeita o infrator à aplicação das seguintes sanções administrativas, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual:

18.2.1. Advertência;

18.2.2. Multa;

18.2.3. Impedimento de licitar e contratar com a Fundação Estadual de Saúde, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, observada a proporcionalidade e a gravidade da conduta; e

18.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

18.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas de licitação ou dos contratos celebrados.

18.4. A multa aplicável será de:

18.4.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

18.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa;

18.4.3. 10% (dez por cento):

a) pela recusa injustificada em assinar o contrato no prazo estabelecido;

b) pela rescisão da avença, calculados sobre o valor total do contrato; e/ou

c) pela recusa injustificada em entregar total ou parcialmente o material ou em concluir o serviço, calculados sobre o valor correspondente à parte inadimplente.

18.5. O valor da multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

18.6. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega de material ou execução de serviços, se dia de expediente normal na FUNESA, ou do primeiro dia útil seguinte.

18.7. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

18.8. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega de material ou na execução de serviços, o contrato deverá ser rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa ou advertência.

18.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Fundação Estadual de Saúde;

18.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade do ato ilícito cometido, os danos que o cometimento do ato ilícito ocasionar aos serviços e aos usuários, a vantagem auferida em virtude do ato ilícito, as circunstâncias gerais agravantes e atenuantes e os antecedentes do infrator, observado o princípio da proporcionalidade.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

19.1. Este Edital estará à disposição dos interessados na sede da CPL, nos dias úteis, das 07 h às 17 h, e na Internet, para *download,* nos endereços eletrônicos: www.licitacoes-e.com.br e www.funesa.se.gov.br/ ou através do e-mail: cplfunesa@gmail.com.

19.2. Consultas poderão ser formuladas pelo telefone: **(79) 9 9191-3740.**

19.3. Todas as referências de tempo previstas no Edital e no Aviso de Licitação e feitas na sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília - DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa a este Pregão.

19.4. Todas as informações relativas à sessão pública serão registradas em ata divulgada no sistema eletrônico, podendo o Pregoeiro, quando necessário, elaborar Ata Complementar, a ser autuada no processo administrativo licitatório.

19.5. É dado à FUNESA o direito revogar a presente licitação por razões de conveniência ou oportunidade, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, na forma do art. 49 da Lei Federal n. º 8.666/1993.

19.6. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Estado de Sergipe não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.7. É facultada o Pregoeiro e à Diretora Geral da FUNESA, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

19.8. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

19.10. Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Fundação Estadual de Saúde - FUNESA, com exceção dos prazos em horas previstos neste Edital.

19.11 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

19.12. O desatendimento de exigências formais, **não essenciais,** não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

19.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.14. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

19.15. A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

19.16. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do Pregão Eletrônico.

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

19.18. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos, Leis citadas no preâmbulo deste edital ou decisões dos Tribunais.

19.19. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Aracaju/SE.

19.20. Constitui parte integrante deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração sobre empregados menores;

Anexo III - Modelo de Proposta de Preços;

Anexo IV – Modelo de Minuta de Contrato.

Aracaju/SE, 27 de abril de 2023.

Geraldo Menezes dos Santos
Pregoeiro/Funesa

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação preparada para atender a VIII Conferência Estadual de Saúde de Sergipe a ser realizada nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2023, de acordo com o cardápio, descrições, data e horário constantes no item 3 deste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA

A Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, cuja missão é produzir ações e serviços educacionais e de saúde no âmbito do SUS, com eficiência e qualidade, contribuindo para a transformação e a humanização das práticas de saúde, tem como finalidade prestar serviços de apoio a atenção básica, de promoção, prevenção, proteção da saúde coletiva e individual e ao controle social, visando o aperfeiçoamento do sistema de saúde.

As conferências de saúde produzem novas manhãs para a democracia e para a vida das pessoas. A realização, a cada quatro anos, de uma Conferência de Saúde caracteriza-se como um momento ímpar para mobilizar e estabelecer diálogos com a sociedade sergipana acerca das necessidades e prioridades para cada território, da saúde como direito e em defesa do SUS. Além de aprofundar o debate sobre as possibilidades sociais e políticas para barrar os retrocessos no campo dos direitos sociais, em especial as que incidem sobre o setor saúde, ea necessidade da democratização do Estado e fortalecer a participação e controle social no SUS, com ampla representatividade social em todas as etapas do evento; pautar o debate à necessidade da garantia de financiamento adequado e suficiente para o SUS; e reafirmar, impulsionar e efetivar os princípios e diretrizes do SUS para garantia da saúde da população, com base em políticas que reduzam as desigualdades sociais e territoriais.

A vida que abarca a saúde que queremos não está apenas no corpo como pele, ossos e órgãos. A vida inclui as sensibilidades, os sentimentos, os afetos, os desejos e os pensamentos, como também a história e as ancestralidades. A vida não se valora pela capacidade de produção/trabalho e produção de riquezas, que devem caber nela as diferentes formas de existência. As pessoas têm produção histórica para escrever a história, resistir, unir e ampliar rumo às exigências dos seus direitos ao trabalho, à proteção social, à cultura, à democracia e à vida.

Através das representações dos usuários, profissionais de saúde, gestores e prestadores, o Conselho Nacional de Saúde foi buscar, na década de 1980, inspiração para ampliar sua contribuição na luta em defesa da vida e do Direito à Saúde e para construir um processo de resistência à onda de retrocessos, cujos resultados já estão estampados nos principais meios de comunicação do nosso país.

A avaliação das condições de saúde e formulação das diretrizes, nesse momento, deverá levar em conta os avanços na definição organizativa e as diferentes dimensões da crise que vivemos, onde os componentes, político e organizativo, são muito relevantes. Enfim, a saúde que queremos precisa de um Sergipe soberano, democrático e live. Que reconhece a democracia participativa, o processo eleitoral democrático, a institucionalidade democrática e a participação social.

A 8ª Conferencia Estadual de Saúde, como formuladora de diretrizes para o Sergipe que queremos, é convocada a defender a saúde como direito, com a suavidade do humano e a radicalidade que a vida requer. Assim, convocamos a sociedade sergipana para realizar a nossa VIII CONFESA - Conferência Estadual de Saúde, centralizando os nossos debates em caráter deliberativo e contribuindo com a formulação de políticas públicas para com o nosso Estado e, ao nosso País.

Nesse sentido, cabe a FUNESA, por meio da Escola de Saúde Pública do Estado de Sergipe e conforme previsto no PAA 2023, operacionalizar o referido evento, levando em consideração as deliberações realizadas pelo pleno no Conselho Estadual de Saúde e que estão contidas em regimento próprio, publicado no Diário Oficial do Estado de Sergipe, através da Resolução nº 018/2022-SES.

Assim, faz-se necessária a contratação empresa especializada para prestação de serviços de alimentação, conforme no item 04.

3.RECURSOS

Os recursos a serem utilizados para realização da ação serão oriundos do Terceiro Aditivo do Contrato Estatal de Serviços Nº 015/2020, firmado entra a FUNESA e a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe, ação I.1.9.2 VII Conferência Estadual De Saúde e I.10.1 Ações e Projetos Prioritários da Secretaria de Estado da Saúde (Oficios nº 459/2023).

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

Os serviços registrados compreenderão a disponibilidade e serão servidos no Centro de Convenções de Sergipe Am Malls – Sergipe, localizado na Avenida Presidente Tancredo Neves, 2.151 – Inácio Barbosa – Aracaju/SE

LOTE ÚNICO 01

KIT LANCHE						
ITEM	**UND.**	**OBJETO**	**ESPECIFICAÇÃO**	**DATA**	**HORÁRIO**	**QTD**
01	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 01 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche natural com pão de forma e sabores variados (frango e frios,) (120g); 02 tipos de salgados de forno (140g); 01 potede salada de frutas – 150g; 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega,	23/05/23	10h	900 400 (consideran do o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).
02	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 02 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche tipo Cheeseburguer (pão de hambúrguer, hambúrguer de carne bovina sem soja, fatia de queijo mussarela) (200g); 01 tipo de bolo (banana ou laranja - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 tipo de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa goiaba- 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis	24/05/23	10h	900 400 (consideran do o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).
03	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 03 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 salgado tipo lanche (esfirra de carne, pastel de forno, cachorro quente de forno, coxinha ou pão de frango - 150g); 02 tipos de bolo (cenoura ou formigueiro - fatia - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	25/05/23	15h	900 400 (consideran do o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

Buffet de café da manhã							
ITEM	**UND.**	**DESCRIÇÃO DO CAFÉ DA MANHA - CARDÁPIO TIPO 01**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA**	**HORÁRIO**	**QTD**
04	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	24/05/23	07H	468
		Calabresa acebolada	80 gramas	70%			
		02 croissant variados	80 gramas	30%			
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	100%			
		Biscoito cream cracker Integral	30 gramas	60%			
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	40%			
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	100 gramas	100%			
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maça)	150 gramas	100%			
		Café preto	100 ml	100%			
		Leite integral líquido e desnatado em pó	200ml	40%			
		Bebida láctea	200ml	40%			
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	60%			
ITEM	**UND.**	**DESCRIÇÃO DO CAFÉ DA MANHA - CARDAPIO TIPO 02**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA**	**HORÁRIO**	**QTD**
05	Pessoa	Macaxeira;	100 gramas	100%	25/05/23	07H	468
		Ensopado de carne	80 gramas	100%			
		02 mini sanduíches (frango, frios ou atum)	80 gramas	80%			
		01 fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja, chocolate, formigueiro);	120 gramas	100%			
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%			
		Torradas;	80 gramas	40%			
		Requeijão cremoso tradicional;	30 gramas	60%			
		Geleia de fruta;	30 gramas	40%			
		01 tipo de fruta (pêra, maça, uva);	150 gramas	40%			
		Café preto;	100 ml	100%			
		Leite Achocolatado;	200ml	50%			
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	50%			

Observação: Para o serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido: açúcar e adoçante em sachê, leite em pó integral, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, bandejas (para compor o que será servido), pratos, xícaras e pires de louça, talheres em aço inox (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café) e copos de vidro. Para aquecimento do cuscuz deverá ser fornecido recipiente que proporcione aquecimento em banho maria diretamente. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.
Todos os alimentos devem ser preparados considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 01							
ITEM	**UND**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/ HORÁRIO**	**QTD**
06	Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	23/05/23 às 12h	1300
			Arroz a grega (arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%		
		Proteínas	Lombo assado ao molho;	200g	60%		
			Frango ao molho de ervas (peito de frango);	200g	40%		
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%		
		Guarnição	Farofa de couve; e	30g	100%		
			Batata sautê (batatas gratinadas com manteiga, queijo parmesão e ervas;	60g	100%		
		Saladas	Salada (com agrião, alface americana, brócolis, milho verde, ervilha);	30g	100%		
		Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%		
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%		
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet		
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%		

		Sobremesa	Delícia de abacaxi (embalado individualmente). Ingredientes: abacaxi; leite condensando, leite de vaca; creme de leite; ovos	50g	60%		

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDAPIO TIPO 02							
ITEM	**UND**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/HORÁRIO**	**QTD**
07	Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	24/05/23 às 12h	1300
			Arroz de carreteiro (Arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%		
		Proteínas	Filé ao molho madeira; e	200g	50%		
			Frango à milanesa (filé de peito de frango);	200g	50%		
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%		
		Guarnição	Farofa de bacon ;	30g	100%		
		Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola, beterraba ralada e tomate);	40g	100%		
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%		
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%		
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet		
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%		
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%		

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 03							
ITEM	**UNd**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/HORARIO**	**QTD**
		Arroz	Arroz integral	60g	40%		

08	Pessoa		Arroz com brócolis	60g	60%	25/05/23 às 12h	1300
		Proteínas	Bife à parmigiana	200g	70%		
			Frango assado ao molho de ervas	200g	50%		
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%		
		Guarnição	Fetuttine ao molho de tomate ;	30g	100%		
		Saladas	Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho);	40g	100%		
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%		
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%		
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet		
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%		
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%		

Observação: Para o serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido: açúcar e adoçante em sachê, leite em pó integral, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, bandejas (para compor o que será servido), pratos, xícaras e pires de louça, talheres em aço inox (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café) e copos de vidro. Para aquecimento do cuscuz deverá ser fornecido recipiente que proporcione aquecimento em banho maria diretamente. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.
Todos os alimentos devem ser preparados considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 01						
ITEM	**UND**	**DESCRIÇÃO**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/ HORÁRIO**	**QTD**
		Cuscuz;	100 gramas	100%	**23/05/23**	**1300**
		Carne do sol;	80 gramas	70%		

09	**Pessoa**	Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%	**às 18h**	
		01 fatia de bolo regional (milho,puba, aipim,tapioca);	120 gramas	100%		
		Queijo coalho;	30 gramas	60%		
		Manteiga;	30 gramas	40%		
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%		
		01 tipo de fruta (pêra, maça, banana);	150 gramas	100%		
		Café preto;	100 ml	100%		
		Leite Achocolatado;	200ml	40%		
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores 02 sabores).	200ml	60,00%		

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 02						
ITEM	**UND**	**DESCRIÇÃO**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL AL POR REFEIÇÃO**	**DATA**	**QTD**
10	Pessoa	Inhame;	100 gramas	100%	24/05/23 às 18h	1300
		Carne do sol;	80 gramas	70%		
		Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%		
		01 fatia de bolo regional (milho,puba, aipim,tapioca);	120 gramas	100%		
		Queijo coalho;	30 gramas	60%		
		Manteiga;	30 gramas	40%		
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%		
		01 tipo de fruta (pêra, maça, banana);	150 gramas	100%		
		Café preto;	100 ml	100%		
		Leite Achocolatado;	200ml	40%		
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	60%		

OBSERVAÇÕES: O serviço deverá incluir a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sobremesa, de sopa e de café, não podem ser descartáveis), bandejas, pratos, taças, copos descartáveis de 50ml e 200ml, para compor o que irá ser servido. Farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal e palitos em sachês. Azeite de oliva e vinagre de marca renomada. O Buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos. Todos os alimentos devem ser preparados considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

CAFÉ, CHÁ, ÁGUA MINERAL E BISCOITOS						
ITEM	**UND**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Percentual por refeição**	**Data**	**QTD**
11	Pessoa	01 tipo de biscoito salgado (cream cracker, queijo, integral)	100 a 150 gramas	40%	23/05/23	1300
		01 tipo de biscoito ou rosquinha doce (coco, maisena, ao leite chocolate);	100 g	60%	24/05/23	1300
		Café sem açúcar;	100 ml	80%		
		Chá (dois tipos);	50ml	20%	25/05/23	1300
		Água mineral (refrigerada)	200 ml	100%		

Observação: **Café, chá, água mineral e biscoitos** também devem estar disponíveis nos dias da Conferência durante os **dois turnos de trabalho**, distribuídos em 06 pontos de apoio.

5. DISPOSIÇÕES GERAIS:

5.1. O julgamento das propostas efetuar-se-á pelo critério de "menor preço", para contratação;

5.2. Será observada criteriosamente a qualidade, higiene e conservação dos alimentos/serviços prestados pela CONTRATADA, bem como a organização/distribuição dos itens que compõem os serviços;

5.3. Compreende-se por: CARNE BOVINA: coxão duro, fraldinha, coxão mole, patinho, acém lagarto: preparo de refogados, carnes de panela, bifes grelhados e de panela, bifes a role, strogonoff, picadinho de carne com legumes, carnes assadas e recheadas. CARNE SUÍNA: bisteca, pernil, linguiças: assados, fritos e grelhados. AVE: filé de frango, coxa e sobrecoxa, asa: assados, cozidos, fritos, em molho, à milanesa. PEIXE TIPO FILÉ SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COURO/PELE: assado, milanesa, em molho. As porções de legumes deverão ser variadas: cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, batata, entre outros;

5.3.1. Os gêneros alimentícios, os hortifrutigranjeiros, devem ser utilizados na forma in natura, não sendo substituídos por alimentos industrializados, pré-preparados;

5.3.2. A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia;

5.4. Todas as refeições deverão ser entregues em veículo próprio da empresa CONTRATADA de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;

5.5. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo fornecimento de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.

5.6. Fornecer, conforme planilhas do item 4 deste termo, todo material descartável necessário à boa execução do serviço apresentando, proporcionalmente à quantidade de participantes e à alimentação prevista e solicitada a cada "evento", tais como: copo descartável, em material plástico, atóxico, 180 ml, para serviço de bebidas: refrigerantes, sucos, etc; copo descartável, em material plástico, atóxico, 50 ml, para serviço de bebidas: café; guardanapo papel branco em celulose de boa qualidade, não reciclado.

5.7. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

5.8. A CONTRATADA deverá fornecer nos itens referentes ao "café da manhã","almoço e jantar tipo buffet" todos os utensílios em aço inoxidável, tais como: talheres, colheres, facas e conchas.

5.8.1. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

5.8.2. As refeições deverão ser servidas em pratos adequados aos tipos de refeições.

6. DA HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

6.1. A empresa participante deste certame licitatório, para atender ao objeto deste Termo, deverá apresentar licença de funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal nº1.968/93 e Resolução nº3/CIB, de 27/03/2001); Alvará de funcionamento do estabelecimento;

6.2. A empresa participante do certame deverá comprovar que possui em seu quadro permanente de funcionários um profissional **nutricionista**, devidamente registrado no Conselho de Classe competente (regional ou federal), sendo este o responsável integral de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição, alimentação e transporte desenvolvidas por si e pelos demais profissionais a ele subordinados. A comprovação deste vínculo poderá ser feita mediante apresentação de cópia do contrato de trabalho ou da Carteira de Trabalho, devidamente autenticados em Cartório; Durante toda vigência do contrato a empresa licitante deve possuir em seu quadro profissional Nutricionista de nível superior, que será responsável pela gestão e fiscalização do contrato por parte da CONTRATADA, tal exigência deverá ser mantida durante toda execução do serviço.

6.3 A licitante deverá possuir estabelecimento comercial próprio, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se na cidade de Aracaju/Se.

7. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. A montagem, entrega dos materiais e a prestação dos serviços serão realizados nos local dos evento;

7.2. Ter uma equipe bem treinada, sistema de controle de qualidade, elevado padrão de higiene, acondicionamento adequado e também para o transporte dos alimentos e autorização da Vigilância Sanitária;

7.3. Disponibilizar, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, refeições e serviços, conforme solicitado;

7.4. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado;

7.5. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido do serviço solicitado, até a hora do seu consumo;

7.6. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os equipamentos, insumos além de outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal, açúcar e adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro ou descartáveis, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada e conforme necessidade apresentada nas observações presentes nas planilhas do item 4 - detalhamento do objeto);

7.7. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA a todos os locais onde se fizerem necessários os serviços;

8.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, nos termos do art.67 da Lei nº 8.666/93;

8.3. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas, assim como tomar as medidas cabíveis para cada caso;

8.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no Contrato a ser firmado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. A CONTRATADA deverá apresentar, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC´s no 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

9.2. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (–) 18°C;

9.3. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;

9.4. Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a contratada deverá fornecer recipientes jarras de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;

9.5. Vedada a subcontratação;

9.6. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n. º 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e n. º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

9.7. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;

9.8. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

9.9. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

9.10. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

9.9. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

9.10. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal

(garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da CONTRATANTE, "embalagens recicláveis", entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;

9.11. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

9.12. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como salários, encargos previdenciários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte, entre outras que por ventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

9.13. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da CONTRATANTE;

9.14. Ser responsável pelos danos, multas e outros custos que o veículo (da empresa ou sob responsabilidade da mesma) venha a sofrer, bem como danos a terceiros, em decorrência de culpa ou dolo com veículo sob responsabilidade do condutor, bem como responder por danos e desaparecimento de bens materiais e avarias causadas por seus empregados ou prepostos ao CONTRATANTE e/ou terceiros, durante a prestação de serviço objeto da licitação, desde que fique comprovada a responsabilidade, não excluindo tal responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme disposto no art. 70, da Lei nº 8.666/93;

9.15. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;

9.16. Manter, ainda, seus empregados devidamente identificados por crachás e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares do CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público;

10. FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução dos serviços a serem contratados deverá ser acompanhada e fiscalizada por funcionários da Coordenação demandante a ser indicado pela coordenação ou diretoria-geral da CONTRATANTE.

10.1.1 A FUNESA se reserva o direito de realizar vistorias no local onde os produtos serão manipulados, sem aviso prévio à empresa CONTRATADA. A fiscalização no local de realização do serviço contratado deverá ser realizada com, no mínimo, 30 (trinta) minutos antes do evento;

10.2. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às Cláusulas contratuais, até mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades, inclusive resultante de imperícia, negligência, imprudência ou imperfeições técnicas. Na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade da CONTRATANTE ou seus agentes prepostos (Art. 70 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores;

10.3. A fiscalização da CONTRATANTE não permitirá que os profissionais envolvidos executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas;

Aplicam-se, subsidiariamente a estas Cláusulas, as disposições constantes da seção IV, do Capítulo III, da Lei n.º 8.666/93.

Aracaju, 31 de março de 2023
Paulina Vilar Carvalho

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

(em papel timbrado da empresa)

Ref.: (Identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal, o Sr. ....., portador da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº ....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, e no item 6.5 do Edital da licitação de referência, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data.

_____

(Representante legal)

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Razão Social da Licitante: _____.
CNPJ: _____.
Endereço:_____.
CEP _____.Telefone: _____; FAX: _____; E-mail : _____

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R$).

Kit Lanche								
Item	**Und.**	**Objeto**	**Especificação**	**Data**	**Horário**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
01	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 01 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche natural com pão de forma e sabores variados (frango e frios,) (120g); 02 tipos de salgados de forno (140g); 01 potede salada de frutas – 150g; 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega,	23/05/23	10h	900		
						400 (considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).		
02	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 02 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduíche tipo Cheeseburguer (pão de hambúrguer, hambúrguer de carne bovina sem soja, fatia de queijo mussarela) (200g); 01 tipo de bolo (banana ou laranja - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro,	24/05/23	10h	900		

			beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 tipo de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa goiaba-200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em e mbalagens descartáveis			400 (considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).		
03	Pessoa	Kit lanche	**Tipo 03 - Cardápio** Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 salgado tipo lanche (esfirra de carne, pastel de forno, cachorro quente de forno, coxinha ou pão de frango - 150g); 02 tipos de bolo (cenoura ou formigueiro - fatia - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	25/05/23	15h	900		
						400 (considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).		

Buffet de café da manhã

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO DO CAFÉ DA MANHA - CARDÁPIO TIPO 01	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA	HORÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
04	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	24/05/23	07H	468		
		Calabresa acebolada	80 gramas	70%					
		02 croissant variados	80 gramas	30%					
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	100%					
		Biscoito cream cracker Integral	30 gramas	60%					
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	40%					
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	100 gramas	100%					
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maça)	150 gramas	100%					
		Café preto	100 ml	100%					
		Leite integral líquido e desnatado em pó	200ml	40%					
		Bebida láctea	200ml	40%					
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	60%					

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO DO CAFÉ DA MANHA - CARDAPIO TIPO 02	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	DATA	HORÁRIO	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
05	Pessoa	Macaxeira;	100 gramas	100%	25/05/23	07H	468		
		Ensopado de carne	80 gramas	100%					
		02 mini sanduíches (frango, frios ou atum)	80 gramas	80%					
		01 fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja, chocolate, formigueiro);	120 gramas	100%					
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%					
		Torradas;	80 gramas	40%					
		Requeijão cremoso tradicional;	30 gramas	60%					
		Geleia de fruta;	30 gramas	40%					
		01 tipo de fruta (pêra, maça, uva);	150 gramas	40%					
		Café preto;	100 ml	100%					
		Leite Achocolatado;	200ml	50%					
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	50%					

Observação: Para o serviço de Café da Manhã deverá ser fornecido: açúcar e adoçante em sachê, leite em pó integral, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, bandejas (para compor o que será servido), pratos, xícaras e pires de louça, talheres em aço inox (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café) e copos de vidro. Para aquecimento do cuscuz deverá ser fornecido recipiente que proporcione aquecimento em banho maria diretamente. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas.
Todos os alimentos devem ser preparados considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDÁPIO TIPO 01									
ITEM	**UND**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/ HORÁRIO**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
06	Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	23/05/23 às 12h	1300		
			Arroz a grega (arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%				
		Proteínas	Lombo assado ao molho;	200g	60%				
			Frango ao molho de ervas (peito de frango);	200g	40%				
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%				
		Guarnição	Farofa de couve; e	30g	100%				
			Batata sautê (batatas gratinadas com manteiga, queijo parmesão e ervas;	60g	100%				
		Saladas	Salada (com agrião, alface americana, brócolis, milho verde, ervilha);	30g	100%				
		Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%				
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%				
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				

		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%				
		Sobremesa	Delícia de abacaxi (embalado individualmente). Ingredientes: abacaxi; leite condensando, leite de vaca; creme de leite; ovos	50g	60%				

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDAPIO TIPO 02									
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/HORARIO**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%				
			Arroz de carreteiro (Arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%				
		Proteínas	Filé ao molho madeira; e	200g	50%				
			Frango à milanesa (filé de peito de frango);	200g	50%				
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%				
		Guarnição	Farofa de bacon ;	30g	100%				
		Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola, beterraba ralada e tomate);	40g	100%				
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%		1300		

07	Pessoa	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%	24/05/23 às 12h			
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%				
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%				

ALMOÇO TIPO BUFFET – CARDAPIO TIPO 03									
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**		**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/ HORÁRIO**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
		Arroz	Arroz integral	60g	40%				
08	Pessoa		Arroz com brócolis	60g	60%	25/05/23 às 12h	1300		
		Proteínas	Bife à parmigiana	200g	70%				
			Frango assado ao molho de ervas	200g	50%				
		Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%				
		Guarnição	Fetuttine ao molho de tomate ;	30g	100%				

		Saladas	Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho);	40g	100%				
		Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%				
		Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%				
			Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet				
		Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%				
		Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%				

OBSERVAÇÕES: O serviço deverá incluir a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sobremesa, de sopa e de café, não podem ser descartáveis), bandejas, pratos, taças, copos descartáveis de 50ml e 200ml, para compor o que irá ser servido. Farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal e palitos em sachês. Azeite de oliva e vinagre de marca renomada. O Buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos. Todos os alimentos devem ser preparados considerando o publico diabético e hipertenso (necessita de uma alimentação específica).

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 01								
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTUAL POR REFEIÇÃO**	**DATA/ HORÁRIO**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
09	**Pessoa**	Cuscuz;	100 gramas	100%	**23/05/23 às 18h**	**1300**		
		Carne do sol;	80 gramas	70%				
		Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%				
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim,tapioca);	120 gramas	100%				
		Queijo coalho;	30 gramas	60%				
		Manteiga;	30 gramas	40%				
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%				
		01 tipo de fruta (pêra, maça, banana);	150 gramas	100%				
		Café preto;	100 ml	100%				
		Leite Achocolatado;	200ml	40%				
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores	200ml	60%				

JANTAR TIPO BUFFET - TIPO 02								
ITEM	**UNIDADE**	**DESCRIÇÃO**	**PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)**	**PERCENTU AL POR REFEIÇÃO**	**DATA**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
10	Pessoa	Inhame;	100 gramas	100%	24/05/23 às 18h	1300		
		Carne do sol;	80 gramas	70%				
		Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%				
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim,tapioca);	120 gramas	100%				
		Queijo coalho;	30 gramas	60%				

		Manteiga;	30 gramas	40%				
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%				
		01 tipo de fruta (pêra, maça, banana);	150 gramas	100%				
		Café preto;	100 ml	100%				
		Leite Achocolatado;	200ml	40%				
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa – 02 sabores).	200ml	60%				

Café, chá, água mineral e biscoitos								
ITEM	**Unidade**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Percentual por refeição**	**Data**	**QTD**	**VALOR UNITÁRIO**	**VALOR TOTAL**
11	Pessoa	01 tipo de biscoito salgado (cream cracker, queijo, integral)	100 a 150 gramas	40%	23/05/23	1300		
		01 tipo de biscoito ou rosquinha doce (coco, maisena, ao leite chocolate);	100 g	60%	24/05/23	1300		
		Café sem açúcar;	100 ml	80%				
		Chá (dois tipos);	50ml	20%	25/05/23	1300		
		Água mineral (refrigerada)	200 ml	100%				

CONDIÇÕES DE ENTREGA E PAGAMENTO: A licitante DECLARA que acatará todas as condições de entrega e pagamento previstos no edital, no Termo de Referência.

VALIDADE DA PROPOSTA: O Prazo de Validade desta Proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da abertura deste Certame.

CONTA BANCÁRIA: Banco XXXXX, Agência XXXX, Conta Corrente XXXXX.
Declaro:

1) que estão incluídas nesta proposta comercial, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, desembaraço aduaneiro, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.

2) que estou de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos.

Local e data

(Nome e assinatura do responsável pela proponente em papel timbrado da empresa).

IV – Minuta de Contrato

MINUTA CONTRATO N° ____/2023

Termo de Contrato que entre si fazem A Fundação Estadual de Saúde – FUNESA e a _____, para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** para atender a VIII conferência estadual de saúde de Sergipe.

Pelo presente instrumento particular de Contrato de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** para atender a VIII conferência estadual de saúde de Sergipe, que entre si fazem por esta o na melhor forma de direito, a Fundação Estadual de Saúde - FUNESA**,** órgão da Administração Indireta do Poder Executivo Estadual, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.437.005/0001-30 doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu _____ _____ _____ portador do CPF n.º _____ e CI n.º _____ SSP-___, residente e domiciliado _____ e do outro, a _____, estabelecida na Rua _____ n° ____, bairro _____, inscrita no CNPJ. sob n° _____0, Inscrição Estadual nº _____, denominada **CONTRATADA**, representada pelo _____ Sr. _____, portador do CPF n _____, residente e domiciliado _____, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, com alterações posteriores, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, e suas alterações, legislação e normas regulamentares e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº ____/2023, Processo Administrativo nº 855/**2023-COMPRAS.GOV-FUNESA** , mediante as seguintes cláusulas e condições: :

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente ajuste objetiva a Contratação de empresa especializada para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** para atender a VIII conferência estadual de saúde de Sergipe a ser realizada nos dias 23, 24 e 25 de maio de 2023, que serão prestados nas condições estabelecidas no Edital do Pregão Eletrônico ___/2023, e conforme especificações e quantitativos discriminados no Termo de Referência e Proposta da CONTRATADA;

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1. O preço a ser pago pela CONTRATANTE objeto deste Contrato, será de R$ _____ (_____).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA, DO LOCAL E PRAZO

3.1. A contratação terá o prazo de vigência até 31 de dezembro de 2023, contado da data de assinatura, condicionada a publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, ou da emissão da ordem da Prestação dos Serviços.

3.2. Local de execução do serviço será na Av. Pres. Tancredo Neves, 2151 - Inácio Barbosa, Aracaju - SE, 49040-490 , onde será realizada a VIII Conferência Estadual de Saúde – CONFESA. e **Hotéis (a definir).**

CLÁUSULA QUARTA DO PREÇO E DO REAJUSTE

4.1. O preço da contratação do objeto licitado será aquele constante da proposta escrita da licitante adjudicatária, sendo fixo e irreajustável**.**.

CLÁUSULA QUINTA – DOS RECURSOS

5.1. Os recursos a serem utilizados para realização da ação serão oriundos do Terceiro Aditivo do Contrato Estatal de Serviços Nº 015/2020, firmado entra a FUNESA e a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe, ação I.1.9.2 VII Conferência Estadual De Saúde e I.10.1 Ações e Projetos Prioritários da Secretaria de Estado da Saúde (Oficios nº 459/2023).

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA a todos os locais onde se fizerem necessários os serviços;

6.2. Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, nos termos do art.67 da Lei nº 8.666/93;

6.3. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou irregularidades observadas, assim como tomar as medidas cabíveis para cada caso;

6.4. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com o estabelecido no Contrato a ser firmado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A CONTRATADA deverá apresentar, a qualquer tempo e quando solicitado, planilha de controle de temperatura dos alimentos de cocção e resfriamento, conforme RDC´s no 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e no 275 de 2002,

que dispõe sobre o Regulamento Técnico Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

7.2. Manter amostras dos alimentos servidos por 72 horas, em recipientes apropriados (em embalagem plástica esterilizada) nos locais onde foram preparados (Portaria CVS 06/99, item 21) na quantidade mínima de 200 gramas e com temperatura de conservação de até 4°C, ou sob congelamento a (–) 18°C;

7.3. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora. Caso a contratante detecte qualquer irregularidade ela poderá pedir a troca dos produtos e a reposição deverá ser imediata;

7.4. Quando do fornecimento de sucos de fruta e chocolate frio, a contratada deverá fornecer recipientes jarras de vidro. Quando do fornecimento de chocolate quente, a contratada deverá fornecer recipiente garrafa térmica;

7.5. Vedada a subcontratação;

7.6. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n. º 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e n. º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.

7.7. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;

7.8. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

7.9. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

7.10. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, adornos, unhas higienizadas (cortadas e sem esmalte), utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

7.9. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

7.10. Providenciar todos os equipamentos, insumos, além de quaisquer outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), açúcar refinado em sachê, adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou maus odores na/s dependência/s da CONTRATANTE, "embalagens recicláveis", entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada;

7.11. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

7.12. Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como salários, encargos previdenciários, seguros de acidente, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-refeição, vales-transporte, entre outras que por ventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

7.13. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da CONTRATANTE;

9.14. Ser responsável pelos danos, multas e outros custos que o veículo (da empresa ou sob responsabilidade da mesma) venha a sofrer, bem como danos a terceiros, em decorrência de culpa ou dolo com veículo sob responsabilidade do condutor, bem como responder por danos e desaparecimento de bens materiais e avarias causadas por seus empregados ou prepostos ao CONTRATANTE e/ou terceiros, durante a prestação de serviço objeto da licitação, desde que fique comprovada a responsabilidade, não excluindo tal responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado, conforme disposto no art. 70, da Lei nº 8.666/93;

7.15. Arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;

7.16. Manter, ainda, seus empregados devidamente identificados por crachás e uniformizados quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares do CONTRATANTE ou ao interesse do Serviço Público;

CLÁUSULA OITAVA – EXECUÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1 A execução dos serviços a serem contratados deverá ser acompanhada e fiscalizada por funcionários da Coordenação demandante a serem indicados pela coordenação ou diretoria geral da CONTRATANTE.

8.2. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA, por qualquer inobservância ou omissão às Cláusulas contratuais, até mesmo perante terceiros, por quaisquer irregularidades, inclusive resultante de imperícia, negligência, imprudência ou imperfeições técnicas.

8.2. Quaisquer exigências do Fiscal do contrato, inerentes ao fiel cumprimento do objeto deste contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA;

8.3. A fiscalização será exercida no interesse da CONTRATANTE e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e da sua ocorrência, não implica a responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos;

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas pela Contratada.

9.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

9.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9.4. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.5. Antes da emissão da Ordem Bancária, as condições de habilitação exigidas no edital serão consultadas, bem como se há algum impedimento de licitar ou de contratar com a FUNESA.

9.5.1. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

9.5.2. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

9.5.3. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

9.5.4. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

9.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, se for o caso.

9.7. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

10.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93;

10.1.1. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos dos processos, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

10.1.2. A rescisão do contrato poderá ser:

a)determinado por ato unilateral e escrito das partes e nos casos enumerados nos incisos de I a XII do artigo 78 da Lei anteriormente mencionada, notificando-se à outra parte com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

b) amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a administração e;

c) judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

10.2. A rescisão na forma das alíneas a e b da subcláusula anterior deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art.77 da Lei nº 8.666. de 1993;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÃO ADMINISTRATIVA

11.I. No caso de inexecução do contrato, erro de execução, execução temporária execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes sanções administrativas, garantida a prévia defesa:

I – Advertência:

II – Multa (que poderão ser recolhidas em qualquer agência integrante da Rede Arrecadadora de Receitas Públicas por meio de Guia de Recolhimento, a ser preenchida de acordo com instruções fornecidas pela CONTRATANTE);

a) de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por dia de atraso, limitado a 5% do mesmo valor, por ocorrência, entendendo como atraso o não cumprimento de qualquer dos prazos consignados no contrato;

b) de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por infração de qualquer outra cláusula ou condição do contrato;

III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a sanção, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior;

11.2. No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa será de 5 (cinco) dias úteis contados da respectiva notificação;

11.3. A sanção prevista no inciso IV é de competência exclusiva da CONTRATANTE o prazo para apresentação de defesa será de 10 (dez) dias;

11.4. O valor das multas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, à contar da data da notificação. Se o valor não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a CONTRATADA fizer jus.

11.5. As sanções previstas nos incisos I, e IV desta cláusula poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DESPESA DE LICITAÇÃO/EFICÁCIA/PUBLICAÇÃO

12.1. No interesse da Contratante, o objeto da contratação poderá sofrer acréscimos ou supressões, nos termos do artigo 65, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, com a apresentação das devidas justificativas;

12.2. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido em lei, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes;

12.3. Este Contrato decorre do Pregão Eletrônico nº ____/2023, cujas condições o integram para todos os fins legais e no que couber a proposta da Contratada;

12.4. O presente Contrato só terá validade e eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial de Sergipe;

12.5. A publicação do contrato deverá ser providenciada em extrato no Diário Oficial de Sergipe, nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei 8.666/93, cuja despesa correrá às expensas da CONTRATANTE;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 Fica eleito o foro da Cidade de Aracaju/SE, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que o seja, para dirimir as questões oriundas do presente contrato;

E, assim, por se acharem justos e contratados assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma para que surta os seus jurídicos e legais efeitos.

Aracaju/SE, ____ de _____ de 2023

Carla Valdete Fontes Cardoso
Diretora Geral da FUNESA
Contratante

_____
Contratada

TESTEMUNHAS:

ANEXO V– ORDEM DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE CNPJ/MF n.º 10.437.005/0001-30

Endereço: TV Basílio Rocha nº 33 Bairro: Getúlio vargas Aracaju-SE

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ: xx.xxx.xxx/xxxx-xx. END: xxxxxxxxxxxxx, nº xxxx, Bairro: xxxxxxxx. Cep: xxxxxxxxx

LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO: será na av. Pres. Tancredo Neves, 2151 - Inácio Barbosa, Aracaju - SE, 49040-490 , onde será realizada a VIII Conferência Estadual de Saúde – CONFESA. e Hotéis (a definir)..

Encaminhamos a presente ORDEM DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS para que se inicie a sua execução, referente fornecimento de material xxxxxxxxxx, conforme Pregão Eletrônico n° XX/202X, estando devidamente garantido o pagamento após a sua definitiva conclusão.

ITEM	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Percentual por refeição**	**Data**	**QTD**	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

Aracaju/SE, XX de XXXXX de 2023.