EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023	
PROCESSO N°: 2086/2023-COMPRAS.GOV-FUNESA	
ELABORAÇÃO:	COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TIPO:	MENOR PREÇO POR LOTE
OBJETO:	O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preço para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche,** em conformidade com especificações e quantidades constantes no anexo I Termo de Referência.
PARTICIPAÇÃO	Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

	DIA
ABERTURA DAS PROPOSTAS	Dia 13/07/2023 até as 08h30min (Horário de Brasília)
INÍCIO DA DISPUTA	Dia 13/07/2023 às 09h00min (Horário de Brasília)

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.b

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO FUNESA Nº 22/2023

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. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidora da Comissão Permanente de Licitação – CPL, denominada Pregoeiro mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "Licitações-e", constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A.

DIA: 13 de 07 de 2023

HORÁRIO: 09:00 horas – Horário de Brasília.

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

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: a partir da divulgação do Edital no site: www.licitacoes-e.com.br

2. DAS DEFINIÇÕES

2.1. Sistema de Registro de Preços – SRP – conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos a prestação de serviços e fornecimento de bens, para contratações e aquisições futuras, precedido de licitação, com prazo de validade determinado;

2.2. Ata de Registro de Preços – documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para eventual e futura contratação ou aquisição, de acordo com a conveniência e oportunidade da Administração Estadual, onde se registram os preços, fornecedores, prestadores, Órgãos e Entidades participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e nas propostas apresentadas;

2.3. Unidade Gerenciadora – Órgão ou Entidade da Administração Estadual responsável pela consolidação das estimativas de consumo, pela instrução e realização do procedimento de licitação e pela elaboração e gerenciamento da Ata de Registro de Preços;

2.3.1. Fica esclarecido que para a presente licitação o Órgão Gerenciador é a FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA.

2.4. Unidade Participante – Órgão ou Entidade da Administração Estadual que tenha manifestado interesse em participar de Sistema de Registro de Preços específico e que tenha encaminhado à Unidade Gerenciadora as estimativas de consumo antes da realização da licitação;

2.5. Órgão Aderente – Órgão ou Entidade da Administração Pública que, inicialmente, não tenha participado do certame licitatório e que adere a ARP durante sua vigência.

2.5.1. É facultado ao Fornecedor Beneficiário da ARP aceitar ou não o fornecimento aos Órgãos Aderentes, desde que esse fornecimento não prejudique as obrigações assumidas com o Órgão Gerenciador.

2.5.2. As aquisições ou contratações a que se refere este subitem não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços - ARP.

3. DO OBJETO

3.1. O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preço para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche**, em conformidade com especificações e quantidades constantes no anexo I Termo de Referência..

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

3.3. 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.

4. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

4.1 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:

4.1.1. 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;

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

4.2 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:

4.2.1. 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.

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

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

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

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

5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos**, e que estejam com Credenciamento regular junto ao sistema licitações-e, devendo apresentar declaração:**

5.1.1. que está **ciente e concorda com as condições contidas neste Edital** e seus anexos – **Anexo IV**;

5.1.2. que **cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital** e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias – **Anexo V**;

5.1.3. que **inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame**, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores – **Anexo VI**;

5.1.4. 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 - **Anexo VII**;

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

5.3. 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:

5.3.1. não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);

5.3.2. estejam constituídos sob a forma de consórcio;

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

5.3.4. sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

5.3.5. estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

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

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

6. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

6.1. 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.

7. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. 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”.

7.4. 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.

7.5. 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.

7.6. 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.

8. REGRAS GERAIS

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. 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.

8.3.1. 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.

8.4. 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.

8.5. 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.

9. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. 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.

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

9.3. 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.

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

9.5. 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.

9.6. 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.

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

9.8. 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.

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

9.10. 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.

9.11. Nos valores que forem propostos serão consideradas as seguintes regras:

9.11.1. Quanto à fração relativa aos centavos: duas casas decimais;

9.11.2. Discordância a entre os valores expressos em numerais e por extenso: valem os escritos por extenso;

9.11.3. discordância a entre o valor unitário e o total: valerá o valor unitário;

9.11.4.discordância entre os preços cotados na proposta escrita e os digitados na Plataforma Eletrônica Licitacoes-e: valerá o menor.

9.11.5. **No sistema Licitacoes-e deverá ser lançado o valor total do lote.**

9.11.6. **Os lances serão dados no valor total do lote.**

9.12. **A proposta de preços do licitante deverá conter, no mínimo, as seguintes informações:**

9.12.1 – Valor unitário e total do item;

9.12.2 – Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

9.12. O Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio procederá a análise das propostas cadastradas no sistema, antes da abertura da fase de lances, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

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

10.1. 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.

10.2. 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.

10.2.1. **Fica vetado à licitante qualquer tipo de identificação** quando do registro de sua Proposta de Preços, planilha ou outros Anexos exigidos no presente Edital, sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro**.**

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

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

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

10.5. 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.

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

10.6. O lance deverá ser ofertado **PELO VALOR TOTAL DO LOTE.**

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

10.7.1. 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.

10.7.2. 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.

10.7.3. 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.

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

10.9. 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).

10.10. 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.

10.11. 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.

10.12. 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.

10.13. 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.

10.14. 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.

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

10.15.1. 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.

10.16. 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.

10.17. 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;

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

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

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

10.20. 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.

10.21. 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.

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

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

10.24. 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.

10.25. 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.

10.26. 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.

10.27. 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.

10.28. 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.

10.29. 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.

10.30. 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.

10.31. 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:

10.31.1. no país;

10.31.2. por empresas brasileiras;

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

10.31.4. 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.

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

10.33. 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.

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

10.33.2. 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.

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

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

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

1. MODO DE DISPUTA

11.1. 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).

12. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS::

12.1. O pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de **“MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE”**, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por item/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.

12.2. 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.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.5.1. 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.

12.6. 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.

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

12.8. 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;

12.9. 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.

12.10. 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.

12.10.1. 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.

12.10.2. 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.

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

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

12.13. 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.

12.13.1. 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.

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

12.14 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

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

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. 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:

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

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

13.1.3. 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.

13.1.3.1. 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.

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

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

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

13.1.3.5. 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.

13.2. 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.

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

13.4. 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.

13.4.1. 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.

13.5. 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.

13.6. 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:

13.7. Habilitação jurídica

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

13.7.2. 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;

13.7.3. 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;

13.7.4. 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;

13.7.5. 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;

13.7.6. 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;

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

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

13.8 Regularidade fiscal e trabalhista

13.8.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

13.8.2 – Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.8.3 – Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, através da Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União abrangendo as Contribuições Sociais e os Créditos Tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do §Único do Art. 11 da Lei n° 8.212, de 24 de julho de 1991, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF n° 1.751, de 02 de outubro de 2014.

13.8.4 – Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (CRF);

13.8.5 – Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho (CNDT);

13.8.6 – Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa Estadual (CND).

13.8.7 – Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa Municipal (CND), do domicílio ou sede do licitante.

13.8.8. 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;

13.8.9. 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;

13.8.10. 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.

13.9. Qualificação Econômico-Financeira

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

13.9.2. 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;

13.9.2.1. 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);

13.9.2.2. 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;

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

13.9.2.4. 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;

13.9.3. 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;

13.9.4. 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.

13.10. Qualificação Técnica

13.10.1. Em atendimento a capacitação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar:

a) 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 publico ou privado.

b) Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de certidão de acervo técnico da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas,

c) Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal n.1.968/93 e Resolução no3/CIB, de 27/03/2001);

d) Alvará de funcionamento do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, que obrigatoriamente deve ser em nome da licitante, vedada qualquer espécie de subcontratação ou a apresentação de alvará em nome de terceiro.

e) Declaração de que possui estabelecimento comercial em seu nome, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se dentro da cidade de Aracaju/SE.

f) Declaração de indicação da instalação e do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

13.10.2. E m atendimento a capacitação técnica profissional, deverá a licitante apresentar:

a) Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto;

b) Apresentar a Certidão do acervo técnico do profissional de nível superior em Nutrição emitida pelo CRN;

c) 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.

13.11 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.

13.12. 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.

13.13 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.

13.14 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.

13.15. 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.

13.16. 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.

13.17. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, devendo ser observado se o licitante for:

a) A matriz, todos os documentos deverão estar em nome da mesma;

b) A filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, comprovadamente, pela própria natureza, forem emitidos somente em nome da matriz.

13.18. O disposto no item 13.17. não se aplica aos atestados de capacidade técnica, os quais poderão ser emitidos com o CNPJ da matriz ou da filial do licitante.

13.19. Para fins de habilitação, os documentos que não possuírem prazo de validade deverão possuir data de emissão de no máximo 60 (sessenta) dias e estarem disponíveis para verificação junto ao órgão emissor.

13.20. Não se enquadram no subitem 12.10.10 os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade, inclusive quanto aos atestados de capacidade técnica.

13.21. A 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.

13.22. 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.

13.23. 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.

13.24. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas

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

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

14.1. 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 deverá:

14.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, 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;

14.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

14.2. 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.

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

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

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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.

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

15. DOS RECURSOS

15.1. 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 máximo, 30 (trinta) minutos 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.

15.1.2. 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.

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

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

15.3. 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.

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

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

16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

16.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

16.1.1. 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.

16.1.2. 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.

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

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

16.4. 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.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. 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.

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

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

17.4. A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

18. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO (ARP)

18.1. Homologada a licitação, será formalizada a ARP, conforme Anexo III deste Edital, com a licitante adjudicatária.

18.1.1. Serão formalizadas tantas Atas quantas forem às adjudicatárias dos objetos da licitação.

18.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

18.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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

18.3. Na data da assinatura da ARP, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência da Ata.

18.3.1. Se a licitante adjudicatária, convocada no prazo de validade de sua proposta escrita, não apresentar situação habilitatória regular ou se recusar a assinar a ARP, será convocada outra licitante, na ordem de classificação, sucessivamente, para, após negociação e exame da

aceitabilidade da oferta, além de verificação do atendimento às exigências habilitatórias fixadas neste Edital, assinar a ARP, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

18.4. A ARP será cancelada automaticamente, por decurso do prazo de vigência ou quando não restarem fornecedores registrados.

18.5. O Fornecedor Beneficiário da ARP terá seu registro cancelado de pleno direito:

18.5.1. Pela FUNESA, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando:

18.5.1.1. Descumprir as obrigações constantes da ARP;

18.5.1.2. Não retirar a respectiva nota de empenho, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, ou ainda, pela recusa da assinatura do contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

18.5.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

18.5.1.4. Houver razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

18.5.1.5. Der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços;

18.5.1.6. Incorrer em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente do Registro de Preços;

18.5.2. A pedido do Fornecedor Beneficiário da ARP, quando comprovar a ocorrência de fato superveniente que venha a comprometer a perfeita execução contratual decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovada.

18.6. A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita pessoalmente ou por correspondência, Aviso de Recebimento (AR), juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

18.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao Fornecedor Beneficiário da ARP a preferência de fornecimento em caso de igualdade de condições.

18.7.1. O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo Fornecedor Beneficiário da ARP, quando o preço decorrente de procedimento de licitação específico for igual ou superior ao registrado.

19. DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)

19.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. Do Objeto

20.1.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar ou retirar o instrumento equivalente (Ordem de Fornecimento).

20.1.2. 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 cancelamento da Ata, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

20.1.2.1. 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.

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

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

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

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

20.1.4.3. 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.

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

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

20.2. Da Revisão Dos Preços E Do Cancelamento Dos Registros:

20.2.1– Os preços registrados na Ata não poderão ser reajustados, mas poderão ser revisados se tornarem-se superiores aos praticados no mercado, conforme disposições da cláusula Décima Primeira da Ata de Registro de Preços

20.2.2– Se, por algum motivo superveniente, o fornecedor não puder manter o compromisso registrado na Ata, deverá apresentar à Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, justificativa comprobatória da impossibilidade, antes de ser notificado para o fornecimento, caso em que, aceita a justificativa, poderá ser liberado do compromisso sem aplicação de penalidade, conforme disposições da cláusula Oitava da Ata de Registro de Preços.

20.3. Do Crédito Orçamentário

20.3.1. A despesa decorrente da contratação do objeto licitado correrá a conta do Contrato Estatal de Serviços firmado entre a Fundação Estadual de Saúde - FUNESA e a Secretaria Estadual de Saúde – SES.

20.4. Do Recebimento

20.4.1. 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.

20.5. Do Pagamento;

20.5.1. 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.

20.6. Do Pagamento;

20.6.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pela Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, em moeda corrente nacional, devendo ocorrer em ate 30 (trinta) dias apos 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.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

21.3. 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;

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

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1 As obrigações da Contratada são as previstas no item 9 do Termo de Referência em anexo.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

23.1.2. Não entregar a documentação exigida no edital;

23.1.3. Apresentar documentação falsa;

23.1.4. Causar o atraso na execução do objeto;

23.1.5. Não mantiver a proposta;

23.1.6. Falhar na execução do contrato;

21.1.7. Fraudar a execução do contrato;

21.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

21.1.9. Declarar informações falsas; e

21.1.10. Cometer fraude fiscal.

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

23.2.1. Advertência;

23.2.2. Multa;

23.2.3. 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

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

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

23.4. A multa aplicável será de:

23.4.1. 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;

23.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa;

23.4.3. 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.

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

23.6. 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.

23.7. A multa poderá ser aplicada 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.

23.8. 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.

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

23.10. 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.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. Este Edital estará à disposição dos interessados na sede da CPL, nos dias úteis, das 07 h às 17h, 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.

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

24.3. 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.

24.4. 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.

24.5. 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.

24.6. 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.

24.7. 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.

24.8. 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.

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

24.10. 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.

24.11. 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.

24.12. 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.

24.13. 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.

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

24.15. 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.

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

24.17. 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.

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

24.19. Constitui parte integrante deste Edital:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA;

Anexo II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

Anexo III – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

Anexo IV – DECLARAÇÃO CIENTE E CONCORDA

Anexo V – DECLARAÇÃO CUMPRE OS REQUISITOS PARA A HABILITAÇÃO

Anexo VI – DECLARAÇÃO INEXISTEM FATOS IMPEDITIVOS

Anexo VII – DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGADOS MENORES;

Anexo VIII – MINUTA DE CONTRATO

Anexo IV – ORDEM DE FORNECIMENTO

Aracaju/SE, 28 de junho de 2023.

Geraldo Menezes dos Santos
Pregoeiro/Funesa

ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA

1. **OBJETO**:

Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche,** em conformidade com especificações e quantidades constantes neste termo de referência.

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 e proteção da saúde coletiva e individual, visando o aperfeiçoamento do sistema de saúde.

Cabe a Diretoria Operacional da FUNESA, responsável direta pela condução das ações educacionais e dos serviços contratualizados, realizar o levantamento e planejamento dos insumos necessários para garantir a execução das ações previstas no Plano Anual de Atividades, anexo ao Contrato Estatal de Serviços celebrado entre a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe e a FUNESA, e de instrumentos correlatos com diversas instituições parceiras.

Fazendo uma análise sobre o levantamento das ações educacionais previstas nos anos anteriores é possível projetar uma média para o ano seguinte. Com base nessa projeção, e na média de consumo de alimentação registrada, até o momento, foi definida a demanda desse Termo de Referência e, consequentemente, a necessidade de ampliação do quantitativo, tendo em vista as necessidades de realização de cursos extras, ou seja, que surgiram após o plano anual de atividades.

As ações educacionais que a FUNESA executa são fundamentadas na Política Nacional de Educação Permanente em Saúde, instituída pelo Ministério da Saúde através da Portaria GM/MS nº 198 de 13 de fevereiro de 2004, como estratégia do Sistema Único de Saúde para a formação e o desenvolvimento de trabalhadores. De acordo com o Anexo II da mesma portaria, Educação Permanente é

> aprendizagem no trabalho, onde o aprender e o ensinar se incorporam ao quotidiano desorganizações e ao trabalho. Propõe-se que os processos de capacitação dos trabalhadores da saúde tomem como referência as necessidades de saúde das pessoas e das populações, da gestão setorial e do controle social em saúde, tenham como objetivos a transformação das práticas profissionais e da própria organização do trabalho e sejam estruturados a partir da problematização do processo de trabalho (BRASIL, 2004)

Dessa forma, considera-se que a educação permanente não deve se pautar unicamente na transmissão de conhecimento científico nos processos educacionais, mas também deve se utilizar de outros dispositivos que possam potencializar a ação pedagógica na perspectiva da melhoria dos serviços de saúde, conforme preconizado na referida Política:

> do ponto de vista pedagógico, o fato de se debruçar sobre problemas do cotidiano do processo de trabalho indica a necessidade de revisão das práticas pedagógicas, substituindo métodos didáticos baseados exclusivamente na transmissão de conhecimentos, por métodos que permitam a problematização e o diálogo sobre os objetos de aprendizagem (FUNESA, 2011, p. 20).

Diante do exposto e a fim de garantir a logística necessária para execução das ações educacionais previstas, é indispensável a contratação de serviço especializado em fornecimento de alimentação, considerando que, na perspectiva da Educação Permanente, a alimentação é também considerada um dispositivo do processo pedagógico não apenas pelo momento de integração proporcionado, mas também por evitar a dispersão dos participantes durante os cursos/capacitações realizados, já que, na maior parte das situações, o público-alvo das ações são profissionais que trabalham e/ou residem nos municípios do interior do Estado.

Dessa forma, pode-se observar no item 4 – Detalhamento do Objeto, que a demanda deste projeto foi dimensionada num quantitativo superior à média de consumo para o serviço de alimentação em ações operacionalizadas pela FUNESA, conforme o quadro abaixo:

DETALHAMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO NA FUNESA							
TIPO	**2014**	**2015**	**2016**	**2017**	**2018-2019**	**2020-2021**	**2022**
	Qtd	**Qtd**	**Qtd**	**Qtd**	**Qtd**	**Qtd**	**Qtd**
ALMOÇO TIPO BUFFET	17.425	3.322	619	4.512	13.581	850	7017
ALMOÇO TIPO QUENTINHA	2.768	228	1.706	2977	255	1500	316
COFFEE BREAK	9.105	2.692	881	3913	10427	150	689
LANCHE	2.123	487	613	1265	1568	4000	2082
COQUETEL	1.247	0	0	454	25	0	80
CAFÉ DA MANHÃ	2.847	50	230	1248	920	150	-
TOTAL	**35.515**	**6.779**	**4.049**	**14.369**	**21.829**	**6650**	**10.184**

Entende-se por consumo de alimentação o somatório dos seguintes serviços: café da manhã, almoço, quentinha, lanche, coffee break, café, biscoitos finos, coquetel, etc.

O fornecimento de diferentes tipos de alimentação justifica-se pela necessidade específica da programação (carga horária, metodologia e local de realização) de cada curso/capacitação operacionalizado pela FUNESA, além de evitar o deslocamento dos participantes em busca de lanches e almoços, reduzindo os atrasos e a eventual evasão das ações. Logo, a alimentação fornecida nas ações educacionais cumpre um papel tanto de socialização dos participantes, como também de otimização do tempo e do aproveitamento do momento pedagógico.

Faz-se necessária a ampliação do quantitativo de refeições tendo em vista que dispomos de ações programadas para o ano de 2023, nos diversos setores da FUNESA - Coordenação de Educação Permanente, Coordenação de Pós-graduação e Residência, Coordenação de Promoção e Prevenção da Saúde, Coordenação de Educação Profissional, Coordenação de Pesquisa, Extensão e Estágios e Coordenação de Tecnologias Aplicadas à Educação em Saúde.

Nesse sentido, a opção pelos diferentes tipos de alimentação, de acordo com o que foi acima mencionado, justifica-se pelas especificidades das capacitações/cursos ofertados, sendo considerados os seguintes critérios para realização dos pedidos:

ALMOÇO TIPO BUFFET: trata-se de uma forma de servir alimentação a uma grande quantidade de pessoas. e os pratos costumam ser distribuídos em uma ou mais mesas de tamanho médio ou grande e no local da ação disponibilizar espaço e estrutura suficiente.

ALMOÇO TIPO QUENTINHA: esse tipo de serviço de alimentação torna-se essencial quando a ação tem uma duração de 08 horas, ou mais, por dia, sendo apenas 01 (uma) hora reservada para o almoço. Opção para quando há um quantitativo menor de participantes e o local da ação tiver estrutura e espaço pequeno.

COFFE BREAK: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para ações que acontecem em local diferente daquele em que os participantes trabalham e/ou residem. Opção também para cursos/capacitações que não tenham duração de 08 horas por dia.

COQUETEL: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário em solenidades que envolvam a participação de autoridades e/ou quando se tratar de lançamentos, publicações, encerramento de cursos de grande duração, dentre outros, que demandem a especificidade deste serviço.

LANCHE: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para as ações nas quais os trabalhadores, e a equipe da FUNESA envolvida em sua operacionalização, têm um tempo muito reduzido para a alimentação e/ou quando a estrutura da ação não permita a disponibilização de buffet, como, por exemplo, ações no sistema prisional, em hospitais, dentre

outros, onde se faz necessária a disponibilização da alimentação em “formato” de kits de lanche.

CAFÉ DA MANHÃ: esse tipo de serviço de alimentação se faz necessário para ações que acontecem em local diferente daquele em que os participantes trabalham e/ou residem e cujo horário de início das atividades da capacitação demande que o profissional se ausente muito cedo do local de sua residência.

A reunião dos itens em um único lote justifica-se pelo fato de que esses itens têm no seu cardápio tipos de alimentos similares, onde geralmente a mesma empresa atende a esses tipos de serviço.

Além disso, para no caso da FUNESA, temos eventos/ ações em que se faz necessária a solicitação de diversos tipos de alimentações, como por exemplo: café da manhã, almoço e Lanche ou outras combinações de alimentação A contratação de diversas empresas para atender cada item, por evento, torna inviável a realização do controle da prestação do serviço, podendo acarretar sérios problemas e dificuldades técnicas na sua execução, como por exemplo: nos casos em que ocorrerem mudanças de última hora no quantitativo de pessoas no evento, seria necessário alterar todas as ordens de fornecimento além de ter que fazer o contato por telefone para cada um dos fornecedores, sendo que fornecimento de alimentação não é o único serviço que disponibilizamos nos eventos.

Portanto, é vantajoso para a administração trabalhar com uma única empresa nos eventos, propiciando um melhor controle da qualidade e gestão.

Ademais, ressaltamos que, poderá haver solicitação na diminuição do quantitativo de alimentação preparada com 24horas de antecedência. Essa medida tem a finalidade de evitar desperdício nas ações que apresentarem um público abaixo do previsto.

Nesse sentido, a prestação de serviços relacionados ao fornecimento de alimentação que se destina, sobretudo, aos participantes de eventos, capacitações e cursos de especialização promovidos pela FUNESA, é de extrema importância não apenas por todos os motivos já elencados, como também por elevar o nível de qualidade dos serviços prestados pela Fundação ao SUS/SE.

3. RECURSOS FINANCEIROS

3.1. Os recursos a serem utilizados neste termo serão do terceiro aditivo do Contrato Estatal de Serviços N.º 015/2020 celebrado entre a Secretaria Estadual de Saúde e Fundação Estadual de Saúde.

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1. Os tipos de alimentação a ser fornecida ela empresa contratada seguirá a composição detalhada no quadro abaixo:

LOTE ÚNICO

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 01 (sugestão)						
1	Arroz	Arroz Integral	50 gramas	20%	Arroz Integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz com brócolis	100 gramas	80%	Arroz parabolizado tipo 1	
	Proteínas	Bife à Parmegiana	200 gramas	70%	Carne de primeira qualidade	
		Frango assado ao molho de ervas	200 gramas	30%	Sobrecoxa de Frango	
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Fetuttine ao molho de tomate	40 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
	Salada	Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho)	30 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia,	

					manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Salada de frutas	200 gramas	70%	Embalados individualmente	
ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 02 (sugestão)						
2	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz Primavera	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Lombo ao molho madeira	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Filé de Peixe empanado	180 gramas	40%	Peixe em filé	
	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Purê de batata	80 gramas	100%	Batata	
	Salada	Salada (couve, agrião, alface, repolho, repolho roxo, tomate, cebola)	30 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açucar, acompanhados de açucar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Sobremesa	Mousse de Maracujá	80 gramas	100%	Embalados individualmente	
	Fruta	01 tipo de Fruta	01 fatia ou 01 unidade	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva,	

					macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 03 (sugestão)						
3	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz carreteiro	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Carne do sol acebolada	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Frango xadrez	250 gramas	40%	Peito de Frango	
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Torta gratinada de Macaxeira	60 gramas	100%		
	Saladas	Salada crua (alface crespa, alface americana, tomate, cebola, pimentão vermelho ou amarelo, agrião)	40 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho de Mostarda		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açucar, acompanhados de açucar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% die	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	40%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana;	

					porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de chocolate	80 gramas	60%	Embalados individualmente	
ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 04 (sugestão)						
4	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz a grega	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Carne assada ao molho barbecue	200 gramas	60%	Carnes de primeira qualidade	
		Strogonoff de frango	200 gramas	40%	Filé de Peito de Frango	
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	100%	Legumes cozidos refogados na manteiga	
	Salada	Salada crua (agrião, rúcula, cenoura e beterraba raladas, alface, tomate, cebola)	40 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Rosê		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Cajú ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açucar, acompanhados de açucar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana;	

					proporcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pudim de leite	80 gramas	70%	Embalados individualmente	
ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	**Descrição**		**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**Observações**	**QTD**
Cardápio tipo 05 (sugestão)						
5	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz com cenoura e ervas	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Bife ao molho de tomate	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Isca de frango a milanesa	200 gramas	40%	Filé de peito	
	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Espaguete a carbonara	80 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
	Saladas	Salada tropical (alface, grão de bico, tomate, frutas)	40 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho tipo pesto		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 m	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açucar, acompanhados de açucar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Ambrosia	80 gramas	70%	Embalados	

					individualmente	

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.

ALMOÇO TIPO QUENTINHAS				
iItem	**Quentinha tipo 1 (sugestão)**		**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
6	Proteína	Carne do Sol acebolada	200 gramas	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	100 gramas	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
	Guarnição	Purê de batata	60 gramas	
	Salada	Couve ao vinagrete	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	**Quentinha tipo 2 (sugestão)**		**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
7	Proteína	Carne do Sol acebolada	200 gramas	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	100 gramas	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
	Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	
	Salada	Agrião, rúcula, repolho roxo, milho verde	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigera refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	**Quentinha tipo 3 (sugestão)**		**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
8	Proteína	Ensopado de frango	200 gramas	2.000
	Arroz	Arroz com cenoura	100 gramas	

	Feijão	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	
	Guarnição	Pirão de frango	90 gramas	
	Salada	Acelga, grão de bico, tomate, cebola	80 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	**Quentinha tipo 4 (sugestão)**		**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
9	Proteína	Bife a parmegiana	200 gramas de proteína	2.000
	Arroz	Arroz a grega	100 gramas	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
	Guarnição	Espaguete ao sugo	90 gramas	
	Salada	Cenoura, beterraba, vagem	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	**Quentinha tipo 5 (sugestão)**		**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**Quant.**
10	Proteína	Feijoada	200 gramas de proteína	2.000
	Arroz	Arroz branco	100 gramas	
	Feijão	Feijão preto da feijoada	80 gramas	
	Guarnição	Couve a mineira	90 gramas	
	Salada	Vinagrete	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (laranja ou doce caseiro (mousses, ambrosiam, pudins etc)	01 unidade ou 80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	

OBSERVAÇÕES: Incluir serviço de entregas. O serviço deverá incluir a guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sobremesa e sopa), farinha ou farofa ensacada.

COFFEE BREAK					
Item	**Und**	**Descrição – Cardápio Tipo 01**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**

11	Pessoa	02 tipos de Mini sanduíche natural (Frango, Frios, Atum	100g cada	100%	2.800
		02 tipos de Croissants	100g cada	100%	
		01 tipo de bolo	120g	100%	
		01 Docinho de festa Chá	01 unidade	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Bebida láctea light	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	40%	
Item	**Und**	**Descrição – Cardápio Tipo 02**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
12	**Pessoa**	03 tipos de Salgados variados	03 unidades	100%	2.800
		01 tipo de Quiche (Peito de Peru, Ricota, Espinafre)	01 unidade	100%	
		01 Fatia de Torta recheada	120g	100%	
		01 Salada de frutas Chá	250ml	80%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Achocolatado	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%	
Item	**Und**	**Descrição – Cardápio Tipo 03**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
13	**Pessoa**	01 Pão de batata c/recheio (Frango, atum, queijo, misto)	01 unidade	100%	2.800
		02 Salgados variados (assado e frito)	02 unidades	100%	
		02 tipos de Petit Four doces	50g cada	100%	
		01 tipo Bolo caseiro	120g	100%	
		02 tipos de Frutas fatiadas Chá	100g cada	80%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Achocolatado	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%	
Item	**Und**	**Descrição – Cardápio Tipo 04**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
14	**Pessoa**	01 Biscoito Salgado (tipo cream cracker, água e sal, queijo)	100g	100%	**1000**
		01 Biscoito Doce (rosquinha, coco, chocolate, maisena, ao leite)	100g	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200ml	100%	
		Café sem açúcar	100 ml	100%	
		Chá	50 ml	20%	

Observação: Fornecer açucar e adoçante, incluir mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sopa de sobremesa e café), xícaras e pires, bandejas, copos descartáveis (200ml), pratos, para compor o que será servido. Os salgados de forno devem ser aquecidos em microondas. Uso de compoteiras para petit four.

COQUETEL					
Item	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
Coquetel tipo 01 (sugestão)					
15	**Pessoa**	03 tipos de Mine Sanduiches	Unidades	100%	1000
		03 tipos de Salgados variados	Unidades	100%	
		03 tipos de Doces variados	Unidades	100%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	
Nº	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
Coquetel tipo 02 (sugestão)					
16	**Pessoa**	05 tipos de Canapés variados	Unidades	100%	1000
		05 tipos de Salgados finos - Finger foods	Unidades	100%	
		03 tipos de Petit Four	50g cada	80%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	

OBS.: Para o serviço de Coquetel, deverá ser incluído à mesa principal: decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), copos de vidro, taças, bandejas, copos descartáveis (200ml), pratos, adoçante e açúcar em sachês, para compor o que irá ser servido. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas. Serviço de garçons.

LANCHES

Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD
Lanche tipo 01 (sugestão)				
17	**Pessoa**	02 tipos de Salgados tipo lanche (01 frito e 01 forno)	02 unidades	**2000**
		01 tipo de Bolo caseiro	120g	
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Item	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
Lanche tipo 02 (sugestão)				
18	**Pessoa**	01 Pizza brotinho (frios, calabresa, frango, atum)	01 unidade	**2000**
		01 tipo de Bolo caseiro	120g	
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Item	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
Lanche tipo 03 - Natural (sugestão)				
19	**Pessoa**	01 Sanduiche natural (frango ou atum)	01 unidade	**2000**
		01 Salada de frutas	250ml	
		01 barra de Cereal	01 unidade	
		01 Suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Item	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
Lanche tipo 04 (sugestão)				
20	**Pessoa**	01 Baurú de forno	01 unidade	**2000**
		02 tipos de Bolos (caseiro e recheado)	02 fatias	
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Item	**UND.**	**Descrição**	**Per capta mínimo (alimento pronto)**	**QTD**
Lanche tipo 05 – Especial (sugestão)				
21	**Pessoa**	01 Hamburguer de forno	01 unidade	**2000**
		01 Salgado lanche	01 unidade	
		02 Docinhos tipo festa	02 unidades	
		01 Tipo de bolo	01 fatia	
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade	
		01 Achocolatado	01 unidade ou 200ml	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	

Observações: Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches. Sugestão de Salgados: esfiha, empadas, bolinhas de queijo e de calabresa, coxinha, hot dog de forno, sanduíche de forno (Frios, frango, carne), Misto quente, Rissole, Canudinhos, etc.

CAFÉ DA MANHÃ					
Item	**UND**	**Café da Manhã tipo 1 (sugestão)**	**Per capta Mínimo**	**%**	**QTD**

			(alimento pronto)		
22	Pessoa	Macaxeira cozida	100 gramas	100%	1000
		Carne do sol acebolada	80 gramas	100%	
		Omelete de forno de frang	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo muçarela	30 gramas	100%	
		02 tipos de pão (francês/battata/imtegral)	100 gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado (em pó)	50 ml / 20g	100%	
		Achocolatado	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
Item	**UND**	**Café da Manhã tipo 2 (sugestão)**	**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
23	Pessoa	Cuscuz	100 gramas	100%	1000
		Ensopado de frango ou carne	80 gramas	100%	
		Sanduiche de forno de frios	01 por pessoa	80%	
		01 fatia de bolo caseiro (ovos, laranja, chocolate, formigueiro)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela	30 gramas	100%	
		Torradas amanteigadas	30gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		Iogurte	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
Item	**UND**	**Café da Manhã tipo 3 (sugestão)**	**Per capta Mínimo (alimento pronto)**	**%**	**QTD**
24	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	1000
		Calabresa acebolada	80 gramas	100%	
		02 croissant variados	1 por pessoa	100%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		Biscoito cream cracker integral	06 unidades	80%	

		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	100%	
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	30 gramas	100%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		Bebida láctea	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	

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.

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. 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.

5.2. 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;

5.3. 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;

5.4. 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;

5.5. 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;

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

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

5.6. 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;

5.7 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. 5.8. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

5.9 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;

5.10 .Fornecer, conforme planilhas do item 4 deste Termo de Referencia, 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.

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

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

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

5.12.2. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo

5.13. .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.

6. ABRANGÊNCIA DOS SERVIÇOS

6.1. Os serviços em questão serão prestados na cidade de Aracaju e demais cidades do interior do Estado de Sergipe. As refeições serão solicitadas pela FUNESA, que designará data, local e horário para fornecimento

7. DA VIGÊNCIA

7.1. Pretende-se utilizar o presente serviço no prazo de 12 (doze) meses.

8.QUALIFICAÇÃO TECNICA

8.1. Em atendimento a capacitação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar:

a) 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 publico ou privado.

- Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de certidão de acervo técnico da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas,
- Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal n.1.968/93 e Resolução no3/CIB, de 27/03/2001);
- Alvará de funcionamento do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, que obrigatoriamente deve ser em nome da licitante, vedada qualquer espécie de subcontratação ou a apresentação de alvará em nome de terceiro.
- Declaração de que possui estabelecimento comercial em seu nome, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se dentro da cidade de Aracaju/SE.
- Declaração de indicação da instalação e do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

8.2. Em atendimento a capacitação técnica profissional, deverá a licitante apresentar:

- Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de

apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

- Apresentar a Certidão do acervo técnico do profissional de nível superior em Nutrição emitida pelo CRN
- A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de copia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 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, n. º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993: que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"; Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013: que aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção.

9.2 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;

9.3 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. 9.4 Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

9.5 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;

9.6 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. 9.7. 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;

9.8 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;

9.10. 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;

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

9.12 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;

9.13. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nos itens . 9.8 a 9.10 não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

10. FISCALIZAÇÃO

10.1. 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.

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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou seus agentes prepostos (Art. 70 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

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

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

11.DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. O julgamento das propostas efetuar-se-á pelo critério de “menor preço por lote”, para contratação sob o sistema de registro de preços;

11.2. 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;

11.3. Os produtos serão solicitados de forma fracionada, de acordo com as necessidades da FUNESA, mediante emissão de ordem de serviço via e-mail, expedido pelo setor de compras, setor este que integra a Coordenação Administrativa e Financeira – COAFI;

11.4. Quando solicitados pela área competente, os produtos deverão ser entregues pela CONTRATADA até o dia seguinte do recebimento do pedido, 01 (uma) hora antes do previsto para início das refeições;

11.4.1 Uma vez feito o pedido, a FUNESA poderá alterá-lo posteriormente, podendo ser reduzido ou aumentado em 30% do quantitativo total previamente solicitado, caso a alteração seja solicitada em até 24 h antes do horário a ser servida a alimentação.

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

11.6. 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.



Paulina Vilar Carvalho

Coordenador(a)

ANEXO II
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$).

A Proposta deverá ser detalhada conforme quadro previsto no Item 4.- Detalhamento do Objeto, do Termo de Referência. - **Lote Único (num total de 24 itens).**

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

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

NOME: XXX

ENDEREÇO: XXX

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).

Anexo III – Ata de Registro de Preços

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA E A EMPRESA (...).

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, a **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA**, fundação pública de direito privado integrante da Administração Pública do Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ/ MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, com sede na Travessa Basílio da Rocha nº 33/49, CEP 49055-100, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju-SE, neste ato representada por sua Diretora-Geral, (...), CPF nº (...) e por seu Diretor Administrativo Financeiro, (...), CPF nº (...), doravante designada **UNIDADE GERENCIADORA**, e, do outro lado, a empresa (...), sediada à (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), Inscrição Estadual n.º (...), neste ato representada por seu Diretor e/ou Procurador, Sr. (...), RG n.º (...), CPF n.º (...), doravante designado **BENEFICIÁRIO DA ATA**, mediante as cláusulas e condições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO FUNESA Nº (...)/(...) e seus anexos, acordam o conteúdo da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preço para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche**, conforme condições, quantidades e exigências constantes do Termo de Referência, parte integrante da ATA, assim como a(s) proposta(s) vencedora(s), independentemente de transcrição.

1.2. O BENEFICIÁRIO DA ATA ficará obrigado a atender a todos os pedidos efetuados pela UNIDADE GERENCIADORA durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, mesmo que a entrega deles decorrente esteja prevista para data posterior à do seu vencimento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O BENEFICIÁRIO DA ATA, em caso de contratação, deverá iniciar o fornecimento dos produtos de acordo com os prazos constantes do Termo de Referência, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, considerando o horário de expediente do órgão contratante.

2.2. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93.

2.3 O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade do BENEFICIÁRIO DA ATA pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos bens fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O valor global desta ATA é de até R$ _____.

3.2. Os valores unitários dos bens registrados são os constantes da tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO e ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QTD.	PREÇO (R$)	
					Unitário	Total
01						
02						

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DA ATA

4.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, condicionado à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado.

4.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao BENEFICIÁRIO DA ATA a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4.1.1.1. O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo BENEFICIÁRIO DA ATA, quando o preço decorrente de procedimento de licitação específico for igual ou superior ao registrado.

4.2. Os contratos decorrentes desta Ata de Registro de Preços terão sua vigência conforme as disposições contidas no Edital de licitação, obedecido ao disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

5.1. Constituem obrigações da UNIDADE GERENCIADORA:

5.1.1. Gerenciar a presente Ata de Registro de Preços, indicando, sempre que solicitado, o nome do BENEFICIÁRIO DA ATA, os preços, os quantitativos disponíveis e as especificações do objeto registrado;

5.1.2. Encaminhar cópia da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes;

5.1.3. Observar para que, durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços, sejam mantidas por parte do BENEFICIÁRIO DA ATA todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;

5.1.4. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de Preços Registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;

5.1.5. Consultar o BENEFICIÁRIO DA ATA quanto ao interesse no fornecimento do objeto registrado a órgão ou entidade de outra esfera de Governo que externe a intenção de aderir à presente Ata de Registro de Preços;

5.1.6. Comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente Ata de Registro de Preços.

5.2. Constituem obrigações do BENEFICIÁRIO DA ATA:

5.2.1. Assinar a Ata de Registro de Preços, e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da convocação;

5.2.2. Informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, quanto à aceitação ou não do fornecimento a órgão ou entidade de outra esfera de Governo que venha a manifestar o interesse de aderir à presente Ata de Registro de Preços.

5.2.3. No caso de contratação:

5.2.3.1. Entregar o objeto registrado obedecendo às especificações e as quantidades previstas no Anexo Único desta Ata de Registro de Preços;

5.2.3.2. Oferecer o objeto registrado com garantia de 5%, contados da data do seu recebimento definitivo;

5.2.3.3. Manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.2.3.4. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;

5.2.3.5. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela UNIDADE GERENCIADORA referentes às condições firmadas na presente Ata de Registro de Preços;

5.2.3.6. Ressarcir os danos causados diretamente à Administração ou a terceiros durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, os eventuais prejuízos causados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;

5.2.3.7. Realizar, sob suas expensas, a entrega do objeto registrado, nos prazos fixados, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento;

5.2.3.8. Observar para transporte, seja ele de que tipo for, as normas adequadas relativas a embalagens, volumes, etc.;

5.2.3.9. Responder por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.

5.2.3.9.1. A inadimplência do BENEFICIÁRIO DA ATA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração Pública, nem pode onerar o objeto registrado.

CLÁUSULA SEXTA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO:

6.1. O BENEFICIÁRIO DA ATA deve apresentar, após a entrega do objeto registrado, nota fiscal, emitidas e entregues ao gestor responsável, para fins de liquidação e pagamento,

acompanhada da comprovação de regularidade junto à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal de seu domicílio ou sede, bem como perante a Justiça do Trabalho.

6.3. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contado da data do recebimento definitivo, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do BENEFICIÁRIO DA ATA.

6.4. Nenhum pagamento será efetuado ao BENEFICIÁRIO DA ATA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

6.4.1. Recebimento definitivo dos bens de conformidade com o disposto na Cláusula segunda;

6.4.2. Apresentação da documentação discriminada no item 6.1. desta cláusula.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

7.1. Os preços registrados na Ata não poderão ser reajustados, mas poderão ser revisados se tornarem-se superiores aos praticados no mercado, conforme disposições da cláusula Décima Primeira da Ata de Registro de Preços

7.2 – Se, por algum motivo superveniente, o fornecedor não puder manter o compromisso registrado na Ata, deverá apresentar à Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, justificativa comprobatória da impossibilidade, antes de ser notificado para o fornecimento, caso em que, aceita a justificativa, poderá ser liberado do compromisso sem aplicação de penalidade, conforme disposições da cláusula Oitava, desta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES:

8.1. O descumprimento do pactuado na Ata ou na Ordem de Fornecimento enseja a aplicação das sanções estabelecidas no Edital.

8.2 Caberá ao Órgão Gerenciador aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as sanções decorrentes do descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1. Os preços registrados na presente Ata de Registro de Preços serão cancelados de pleno direito, conforme a seguir:

9.1.1. Por iniciativa da UNIDADE GERENCIADORA, assegurado o contraditório e a ampla defesa, quando o BENEFICIÁRIO DA ATA:

9.1.1.1. Descumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;

9.1.1.2. Não atender o prazo da ordem de fornecimento, sem justificativa aceitável;

9.1.1.3. Não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese de estes se tornarem superiores àqueles praticados no mercado;

9.1.1.4. Houver razões de interesse público devidamente demonstradas e justificadas pela Administração;

9.1.1.5. Der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços;

9.1.1.6. Incorrer em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente desta Ata de Registro de Preços;

9.1.2. A pedido do BENEFICIÁRIO DA ATA, quando comprovada a ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual decorrente de caso fortuito ou de força maior.

9.1.2.1. A solicitação do BENEFICIÁRIO DA ATA para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, assegurada defesa prévia, nos termos da Lei Federal n° 8.666/1993.

9.1.3. Por acordo entre as partes, quando o BENEFICIÁRIO DA ATA, mediante solicitação por escrito aceita pela Administração, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do edital que deu origem ao Registro de Preços ou de cumprir as cláusulas e condições desta Ata de Registro de Preços.

9.2. A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita pessoalmente ou por correspondência, Aviso de Recebimento (AR), juntando-se o comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

9.2.1. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do BENEFICIÁRIO DA ATA, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado, considerando-se cancelado o Preço Registrado na data de publicação na imprensa oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA:

10.1. O presente contrato fundamenta-se:

10.1.1. Na Lei Federal n. º 10.520/2002, no Decreto Estadual n.º 26.531/2009;

10.1.2. Na Lei Complementar n. º 123/2006, na Lei Estadual n.º 6.206/2007;

10.1.3. No Decreto Estadual n. º 26.533/2009;

10.1.4. No Decreto Estadual n. º 24.912/2007;

10.1.5. No Decreto n.º 25.728/2008;

10.1.6. Na Lei Federal nº 8.666/1993, na Lei Estadual n.º 5.848/2006;

10.1.7. Na Lei Federal n.º 8.078/1990.

10.2. A presente Ata de Registro de Preços vincula-se aos termos do Processo nº 2086/2023-COMPRAS.GOV-FUNESA especialmente:

10.2.1. Ao edital do Pregão Eletrônico nº XX/2023;

10.2.2. Ao Parecer PROJU FUNESA nº XX/2023;

10.2.3. À proposta vencedora da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. A contratação com o BENEFICIÁRIO DA ATA, após a indicação pela UNIDADE GERENCIADORA do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão contratante, por intermédio de termo de contrato, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO:

12.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Aracaju - SE, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavra-se o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, UNIDADE GERENCIADORA e BENEFICIÁRIO DA ATA, e pelas testemunhas abaixo.

Aracaju/SE, em XX de XXXX de 2023.

UNIDADE GERENCIADORA

BENEFICIÁRIO DA ATA

TESTEMUNHA CPF Nº

TESTEMUNHA CPF Nº

ANEXO IV

(MODELO) DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA CONCORDA

(em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.
A/C: Senhor(a) Pregoeiro(a)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023

(NOME DA EMPRESA)___, (n.º do CNPJ), sediada _____(endereço completo)_____, por intermédio do seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º_____ e do CPF n.º ____, firmado abaixo, declara sob as penas da lei que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação; bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital, referentes ao Pregão Eletrônico nº __/2023 da Fundação Estadual de Saúde - FUNESA.

.....…

Local/Data .....

Assinatura do Representante Legal da Licitante

ANEXO V

(MODELO) DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO
(em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.
A/C: Senhor(a) Pregoeiro(a)
PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023

Declaro para os devidos fins que a empresa _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o n° _____, cumpre plenamente os requisitos de habilitação, nos termos do art. 4°, inciso VII, da Lei Federal nº 10.520/02, o que poderá ser comprovado, caso a empresa seja a detentora da melhor proposta neste Pregão.

.....….

Local/Data .....

Assinatura do Representante Legal da Licitante

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE SUPERVENIÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
(em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

A/C: Senhor(a) Pregoeiro(a)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, sediada na [ENDEREÇO COMPLETO], por intermédio de seu representante legal, [NOME COMPLETO], portador da Cédula de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, DECLARA, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos supervenientes impeditivos para sua habilitação no PREGÃO ELETRÔNICO N.º XXX/2023, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. .

.....…

Local/Data .....

Assinatura do Representante Legal da Licitante

Anexo VII – DECLARAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR

(em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

A/C: Senhor(a) Pregoeiro(a)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023

A Empresa ....., inscrita 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/Data .....

Assinatura do Representante Legal da Licitante

VIII – Minuta de Contrato

MINUTA CONTRATO N° ____/2023

Termo de Contrato que entre si fazem A Fundação Estadual de Saúde – FUNESA e a _____, para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche**.

Pelo presente instrumento particular de Contrato de **Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche**, 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 **2086/2023-COMPRAS.GOV-FUNESA** , mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente ajuste objetiva o Registro de Preço para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, **fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche**, 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 do ano em curso, 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 de Fornecimento.

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. A despesa decorrente da contratação do objeto licitado correrá a conta do Contrato Estatal de Serviços firmado entre a Fundação Estadual de Saúde - FUNESA e a Secretaria Estadual de Saúde – SES.

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

9.1 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, n. º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993: que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de

Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos"; Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013: que aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção.

9.2 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;

9.3 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. 9.4 Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido dos alimentos, até a hora do seu consumo;

9.5 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;

9.6 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. 9.7. 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;

9.8 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;

9.10. 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;

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

9.12 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;

9.13. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nos itens . 9.8 a 9.10 não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

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 IV – ORDEM DE FORNECIMENTO

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX / XXX

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº. XXX / XXX

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: xxxxxxxxxxxxxx, nº xxxx, Bairro: xxxxxxxx. Cep: xxxxxxxxx

PRAZO PARA ENTREGA
Conforme estabelecido no Termo de Referência

Encaminhamos a presente **ORDEM DE FORNECIMENTO** 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.

LOTE 01	ESPECIFICAÇÕES	QUANT	UND	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
TOTAL GERAL (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)						**R$ xxxx,xx**

Aracaju/SE, XX de XXXX de 2023.