

Pregão Eletrônico SRP 018/2025



Edital de Licitação
Pregão Eletrônico SRP nº 018/2025

OBJETO: Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 4246/2025

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor Valor Unitário

MODO DE DISPUTA: FECHADO E ABERTO

INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 24 de junho de 2025 às 15h00min até 04 de julho de 2025 às 23h59min

DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO: 07 de julho de 2025 às 14h30min

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES: A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico <http://www.licitacaomangaratiba.com.br> no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe. O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, podendo, alternativamente, ser impresso no site <http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes>, dúvidas poderão ser dirimidas através dos e-mails: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 018/2025

(Processo Administrativo nº 4246/2025)

1. DA INTRODUÇÃO

1.1. O Município de MANGARATIBA, por intermédio do Agente de Contratação/ Pregoeiro: Mariana de Vasconcellos Pontes Alves, e equipe composta por: Varlene Aparecida da Silva e Mariana Pereira da Silva, Membros, designados pela **Portaria Nº 1001 de 28 de janeiro de 2025, publicada no Diário Oficial do Município**, torna público que realizará certame licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico SRP** do tipo **MENOR VALOR UNITÁRIO**, para atendimento do objeto definido no presente edital, conforme Processo Administrativo N.º **4246/2025**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, suas alterações e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1.2. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, no dia e hora indicadas neste Edital e conduzida pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) com o auxílio de sua equipe de apoio, todos designados nos autos do processo em epígrafe;

1.3. As retificações deste Edital, por iniciativa oficial ou provocada por terceiros, serão publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas;

1.4. O Edital se encontra disponível no endereço eletrônico <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, podendo, alternativamente, ser impresso no site <http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes>, dúvidas poderão ser dirimidas através dos e-mails: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com;

1.5. Os interessados poderão solicitar esclarecimentos ou formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão mediante confirmação de recebimento, no e-mail indicado no subitem 4.1 deste Edital, contendo as seguintes informações: razão social da empresa, nome completo da Pessoa Física no corpo do email, CNPJ/CPF, telefone para contato, nome do responsável pela empresa ou de quem solicitar a informação;

1.6. O Agente de Contratação (Pregoeiro) e Equipe de Apoio, através de divulgação por correio eletrônico ou link no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Mangaratiba, Serviços/Licitações, link: <http://www.mangaratiba.rj.gov.br/novoportal/licitacoes>. Dúvidas e esclarecimentos no e-mail: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com e no Site: <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, responderá às questões formuladas apresentando a pergunta e a resposta em até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão ;

1.7. Caberá ao Agente de Contratação (Pregoeiro), auxiliado pela equipe de apoio e, quando necessário pela equipe técnica, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão .

1.8. No caso da Licitação ser no **Sistema de Registro de Preços**, as regras referentes serão de acordo com o órgão gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam ~~da minuta do Ata do Registro de Preços.~~

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

2. DO OBJETO

O objeto deste pregão eletrônico SRP é o **Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente constituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

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

3. DOS RECURSOS FINANCEIROS E ORÇAMENTÁRIOS

3.1. Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da dotação orçamentária nº

03.01.01.10.301.0007.2038.3.3.90.30.00.1600
03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1600
03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1621
03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1635
03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1704
Secretaria Municipal de Saúde

4. DA ABERTURA

4.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio da INTERNET, em condições de segurança (criptografia e autenticação), todas as suas fases dirigidas pelo Agente de Contratação (Pregoeiro) designado, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, conforme indicado abaixo:

EVENTOS/DADOS	DIA	MÊS	ANO	HORÁRIO
INÍCIO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS:	24	06	2025	15:00
TÉRMINO DE ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS	04	07	2025	23:59
DATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO:	07	07	2025	14:30
ENDEREÇO ELETRÔNICO:	http://www.licitacaomangaratiba.com.br			
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Nº	03.01.01.10.301.0007.2038.3.3.90.30.00.1600 03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1600 03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1621 03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1635 03.01.01.10.302.0007.2024.3.3.90.30.00.1704			
AGENTE DE CONTRATAÇÃO (PREGOEIRO) :	Mariana de Vasconcellos Pontes Alves			

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

E-MAIL:	cpl@mangaratiba.rj.gov.br cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com
----------------	---

4.2. Ocorrendo ponto facultativo, ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização dos eventos nas datas acima marcadas, a licitação ficará automaticamente adiada para o mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação;

4.3. Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF;

5. DO VALOR MÁXIMO

5.1. O valor total estimado pela Administração, através da pesquisa de mercado realizada pela Superintendência de Compras, para o objeto deste Pregão, foi **R\$ 10.342.194,19 (dez milhões trezentos e quarenta e dois mil cento e noventa e quatro reais e dezenove centavos)**, conforme o **CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE, anexo a este edital, acima do qual, as propostas estarão desclassificadas**, em conformidade com a Lei Federal nº 14133/2021 e suas alterações;

5.2. **O preço máximo unitário admitido pela Administração encontra fixado no Anexo 01, Termo de Referência, deste Edital.**

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O presente pregão eletrônico no SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS reger-se-á pelo tipo **MENOR VALOR UNITÁRIO**.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto licitado, observadas as condições deste Edital.

7.2. Os interessados deverão, além de atender as demais exigências constantes neste edital e seus anexos, estar devidamente credenciados e de posse de sua senha pessoal e intransferível, obtida após os procedimentos descritos no item 8 deste edital.

7.3. Não poderão participar os interessados que se encontrem com falência decretada, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no País, nem aquelas que estejam sob os efeitos da Declaração de Inidoneidade ou de Suspensão do direito de licitar e contratar com a esfera de governo municipal.

7.4. Fica autorizada a participação de empresa que se encontre em recuperação judicial mediante a apresentação do plano de recuperação já homologado e em vigor, apto a comprovar sua viabilidade econômico-financeira, nos termos da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005.

7.5. Os interessados deverão participar do certame através da mesma pessoa jurídica que virá a executar o contrato, ou seja, caso participe como matriz deverá apresentar toda a documentação em nome da matriz, caso participe como filial deverá fazê-lo em nome da filial. Fica vedada a execução do contrato por pessoa jurídica diversa daquelas originalmente participantes do certame.

7.6. Será concedido, conforme aplicável, tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e atualizações.

7.7. Não poderão disputar esta licitação ou participar da execução do contrato:

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

7.9. O licitante que se enquadrar em quaisquer das previsões contidas no artigo 14, incisos I ao VI, da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10 Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores/SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto 3.722/2001, publicado no D.O.U. de 10/01/2001 (válido só para empresas nacionais);

7.11 A COOPERATIVA, quando não vedada por justificativa técnica e econômica, para fins de participação deverá cumprir, no que couber, as previsões do art. 16, da Lei nº 14.133/2021 e do Edital.

8. - CADASTRO PRÉVIO DOS LICITANTES

8.1. A participação no presente Pregão Eletrônico dar-se-á mediante realização sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do Sistema PORTAL DE COMPRAS, disponível no endereço eletrônico: <http://www.licitacaomangaratiba.com.br> .

8.2. Os interessados deverão acessar o PORTAL DE COMPRAS da Prefeitura Municipal de Mangaratiba para na plataforma da BR CONECTADO se cadastrar previamente como FORNECEDOR, inscrição que deverá ocorrer em até 02 (dois) dias úteis anteriores ao horário fixado neste Edital para o recebimento das propostas.

8.3. Havendo necessidade de contato com a BR CONECTADO para pagamento, liberação de acesso e suporte ao uso da plataforma, realizar contato via telefone: (081) 3877-1397 e / ou e-mails: comercial@brconectado.com.br; boletos@brconectado.com.br.

8.4. Para obter acesso aos serviços do PORTAL DE COMPRAS da Prefeitura Municipal de Mangaratiba:

8.5. O custo de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo do licitante que pagará à BR CONECTADO, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante TABELA DE PREÇOS com valores por plano de acesso, informados na página do CADASTRO DO FORNECEDOR;

8.6. Deverão ser preenchidas as informações dos campos para a identificação da Pessoa Jurídica ou Pessoa Física com os respectivos dados, fornecida a documentação exigida para o respectivo cadastramento/credenciamento acompanhado dos seguintes documentos:

8.7. Cópia do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial ou Cartório do Serviço de Registro Civil e Títulos e Documentos, em se

8.8. tratando de sociedade por ações, acompanhado da documentação de eleição de seus administradores;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 8.9. Demais documentos exigíveis pelo PORTAL DE COMPRAS / BR CONECTADO.
- 8.10. O acesso do Licitante ao Pregão Eletrônico, para efeito de encaminhamento dos documentos de habilitação nos termos do item 13 deste Edital, encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de login e senha privativa pela BR CONECTADO.
- 8.11. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 8.12. 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.
- 8.13. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.
- 8.14. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 8.15. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.16. Ao enviar PROPOSTA INICIAL o licitante estará declarando que conhece e concorda com todas as regras do Edital, bem como todos os requisitos de habilitação e que até a data de apresentação da proposta inicial inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, declara também, que não emprega menor de idade, salvo na condição de aprendiz (Art. 7º, inciso XXXIII, da CF).
- 8.17. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas em lei.
- 8.18. Para maiores informações sobre a utilização do sistema eletrônico utilizado BR CONECTADO, os interessados podem obter a "Cartilha para Fornecedores" no site <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, clicando em "DOWNLOAD: GUIA DO LICITANTE", ou entrar em contato com o suporte técnico ao uso da plataforma do BR CONECTADO através do telefone: (81) 3877-1397.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

9. DO ENVIO DE PROPOSTA DE PREÇOS ELETRÔNICA

- 9.1 No presente Pregão Eletrônico, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances, e de julgamento.
- 9.2 Os licitantes deverão encaminhar exclusivamente por meio do sistema a PROPOSTA até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando se encerrará automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 9.3 Na proposta ofertada deverá estar exposto o valor unitário e global de cada item, em real (R\$), com no máximo 2 (duas) casas decimais.
- 9.4 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 9.5 O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema, ao cadastrar a sua proposta, que:
- 9.6 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 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 9.7 Não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 9.8 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 9.9 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte, equiparadas ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 9.10 A falsidade das declarações de que trata o item 6.4 e 6.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei n.º 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 9.11 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 9.12 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 9.13 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 9.14 A proposta adequada enviada após o término da etapa competitiva conforme item do Edital, prevalecerá sobre a proposta inicial descrita no item 9.2.
- 9.15 O encaminhamento da proposta pressupõe pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital e seus anexos.
- 9.16 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 9.17 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.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

9.18 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

9.19 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

- A) valor unitário ou desconto do item conforme o critério de julgamento adotado na presente licitação;
- B) Marca;
- C) Fabricante;
- D) Quantidade cotada, onde o licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- E) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

9.20 O licitante [NÃO] poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

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

9.22 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.

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

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

9.25 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

9.27 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

9.28 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no item 13.7.

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

10.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

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

10.4 Não serão aceitas, e serão desclassificadas na fase de análise, as propostas com valores acima do estimado, tanto no unitário, quanto no valor global.

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

10.6 O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

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

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

10.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,05 (cinco centavos).

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

10.11 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

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

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

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

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

10.12.4 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

10.13.1 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 até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

10.13.2 Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (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.

10.13.3 No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

10.13.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subseqüentes, 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.

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

10.14 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

10.14.1 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 10.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

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

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

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

10.14.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

10.18 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.

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

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

10.21 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

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

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

10.22 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.

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

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

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

10.22.1.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

10.22.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

10.22.2.2 empresas brasileiras;

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

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

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

10.24 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

10.26 Será adotado para o envio de lances neste pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "FECHADO E ABERTO"**, se inicia com a apresentação das propostas fechadas por todos os licitantes e, serão classificados para a disputa aberta, com a apresentação de lances públicos e sucessivos, o autor da oferta mais vantajosa e os demais que tiverem apresentado ofertas dentro de uma margem percentual definida a partir da melhor proposta, conforme dispõe a Lei n.º 14.133, de 2021.

11 DA FASE DE JULGAMENTO:

11.2 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 9.6.7 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

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

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

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

11.4 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

11.4.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

11.4.2 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

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

11.5 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 12.4 este edital.

11.6 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

11.7 Será desclassificada a proposta vencedora que:

11.7.1 contiver vícios insanáveis;

11.7.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

11.7.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

11.7.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

11.7.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

11.8 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

11.9 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme a necessidade.

11.10 Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

11.10.1 Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, semi-integrada ou integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;

11.10.2 No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;

11.10.3 No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

11.10.4 Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

11.11 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

11.12 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

11.12.1 Em se tratando de serviços de engenharia, o licitante vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os respectivos valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação semi-integrada e contratação integrada, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

11.13 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

11.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

11.13.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

11.14 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

11.15 Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

11.16 Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

11.17 Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

11.18 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

11.19 Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA PRIMEIRA CLASSIFICADA

12.1 Encerrada a fase de recebimento de lances, avaliada a aceitabilidade do preço do primeiro classificado, decidido motivadamente a respeito, passa-se para a verificação da perfeita consonância da proposta classificado em primeiro lugar apresentada, com as especificações e condições do edital.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 12.2 O Agente de Contratação/ Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de até 02 (duas) horas, envie a PROPOSTA READEQUADA ao último lance ofertado após a negociação realizada, através do sistema <http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, no campo referente à inclusão de anexos da proposta, ou, em caso de indisponibilidade do sistema, através do e-mail cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com.
- 12.3 O prazo previsto no item 12.2 poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do Agente de Contratação/ Pregoeiro.
- 12.4 A PROPOSTA READEQUADA deverá vir acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 12.5 A PROPOSTA READEQUADA deverá ser formulada em uma via, datada e assinada pelo seu representante legal, sem emendas e borrões, contendo:
- 12.6 Razão social, CNPJ e endereço da proponente, bem como o número da presente licitação;
- 12.7 Preço unitário e total, expressos em reais (R\$), com 02 (duas) casas decimais.
- 12.8 Marca e demais especificações;
- 12.9 Validade da proposta, com prazo mínimo de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da entrega da proposta;
- 12.10 Os pagamentos devidos serão feitos em 30 (trinta) dias corridos, após o recebimento definitivo dos materiais e respectiva nota fiscal/fatura devidamente assinada pela Secretaria requisitante.
- 12.11 O preço proposto deverá contemplar todos os custos diretos e indiretos porventura decorrentes ou de qualquer outra forma relacionadas com a perfeita e integral execução da obra, objeto da presente licitação tais como, exemplificativamente: impostos, taxas, fretes, materiais, equipamentos, ferramentas, mão de obra, consultorias, ensaios em laboratórios.
- 12.12 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.
- 12.13 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.
- 12.14 No julgamento das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação, o Agente de Contratação/ Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.
- 12.15 O Agente de Contratação/ Pregoeiro poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, devendo o licitante atender às solicitações no prazo por ele estipulado, prazo esse que poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do Agente de Contratação/ Pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.

~~12.16 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências,~~
Subsecretaria Municipal de Suprimentos

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

com vistas ao saneamento, 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.

- 12.17 Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de até 02 (duas) horas, prazo esse que poderá ser prorrogado por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.
- 12.18 O Agente de Contratação/ Pregoeiro poderá utilizar-se de auxílio da área técnica requisitante para, baseado em parecer técnico motivado e conclusivo, julgar a proposta no que diz respeito às especificações técnicas e aos parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e as demais condições definidas no edital.
- 12.19 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão eletrônico constarão de ata divulgada no respectivo sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas nas legislações pertinentes.
- 12.20 Será desclassificada a proposta inicial ou a proposta adequada, conforme o caso, que:
- 12.21 Contiver vícios insanáveis;
- 12.22 Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 12.23 Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 12.24 Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 12.25 Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 12.26 No caso de bens é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 12.27 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 12.28 Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 12.29 Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 12.30 Após a verificação da conformidade da proposta com os termos do edital, o Agente de Contratação/ Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da habilitação.
- 12.31 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

13 DA FASE DE HABILITAÇÃO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 13.1 Os documentos previstos neste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.2 Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de até 02 (duas) horas, prorrogável por igual período nas situações elencadas no § 3º do art. 29, da IN nº 073/2022, contado da solicitação do pregoeiro ou da comissão de contratação quando o substituir.
- 13.3 No julgamento da habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação;
- 13.4 O Pregoeiro, na fase de habilitação, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.
- 13.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema, com no mínimo vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência registrada em ata.
- 13.6 Conforme disposto no item 3.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.
- 13.7 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**
- 13.8 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 13.9 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 13.10 Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal - SLU: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.11 Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 13.12 Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 13.13 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

averbação no Registro onde tem sede a matriz;

- 13.14 Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971, se couber;
- 13.15 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 13.16 No caso de ME e EPP que queira usufruir dos benefícios da Lei Complementar federal nº 123/2006:
- 13.17 Certidão simplificada original da Junta Comercial da sede da licitante ou documento equivalente, além de declaração escrita (ANEXO 03), sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais de qualificação da condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte estando apta a usufruir dos benefícios previstos nos art. 42 a art. 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

13.18 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- 13.19 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 13.20 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 13.21 Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal www.caixa.gov.br ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;
- 13.22 Prova de Regularidade relativa Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, seguridade social, por meio de Certidão Negativa de Débitos (CND) relativos aos Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; expedida nos sites www.receita.fazenda.gov.br ou www.pgfn.fazenda.gov.br. Conforme Portaria Conjunta PGFN/RFB n.º 1.751, de 2 de outubro de 2014;
- 13.23 Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação-ICMS, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;
- 13.24 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho www.tst.jus.br/certidao, conforme Lei n.º 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

13.25 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 13.26 Todas as licitantes deverão apresentar certidões negativas de falências expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou expedida de execução patrimonial no domicílio da pessoa física;
- 13.27 As certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.
- 13.28 No caso de empresa em recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.
- 13.29 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.
- 13.30 Pessoa jurídica constituída há menos de 2 (dois) anos, o balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º).
- 13.31 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).
- 13.32 A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das respectivas fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 13.33 As empresas que apresentarem resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado do item pertinente.

13.34 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 13.35 Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a aptidão do licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

- 13.36 Declaração, expressa e sob as penas da lei (ANEXO 03), de que:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 13.37 A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;
- 13.38 Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 13.39 Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;
- 13.40 A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 13.41 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV e do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 13.42 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 13.43 A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.
- 13.44 está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- 13.45 A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.
- 13.46 A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).
- 13.47 Após a entrega dos documentos de habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:
- 13.48 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- 13.49 Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.
- 13.50 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em Cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Agente de Contratação (Pregoeiro);
- 13.51 Não serão aceitos protocolos de requerimentos, certidões ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 13.52 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste item, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital e na legislação pertinente;
- 13.53 As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição;
- 13.54 Apresentar a Documentação Técnica, somente quando solicitado no Termo de Referência, Anexo I do Edital.
- 13.55 Quando for exigido qualquer “Documentação Técnica” para comprovação de Qualificação Técnica, neste Edital em qualquer fase, a Secretaria requisitante deverá disponibilizar uma pessoa devidamente qualificada para que seja feita a Análise da documentação com relatório devidamente assinado e carimbado pelo responsável pela análise e posterior, continuidade ao certame.

14 DOS RECURSOS

- 14.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante, poderá, no prazo de até 02 (duas) horas corridas, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão, ficando a autoridade superior autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 14.2 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 14.3 O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata e a apreciação dar-se-á em fase única.
- 14.4 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;
- 14.5 Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.
- 14.6 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.
- 14.7 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 14.8 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.9 A apresentação de razões e contrarrazões de recurso deverá ser enviada através do sistema

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

<http://www.licitacaomangaratiba.com.br>, ou, em caso de indisponibilidade do sistema, através do e-mail cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com.

14.10 Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados na Subsecretaria Municipal de Compras e Suprimentos, situada a Avenida Vereador Célio Lopes, nº 27, apt 202- Centro - Mangaratiba- RJ, no horário compreendido entre 08h15 e 16h00.

15 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

15.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Agente de Contratação (Pregoeiro), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos interpostos;

15.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos competente homologará o procedimento licitatório;

16 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

(b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

16.3 A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no sistema de registro de preços.

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

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

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

16.7 Na hipótese de o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

17 DA CONTRATAÇÃO E DO PRAZO DE VIGÊNCIA

- 17.1 As obrigações decorrentes desta licitação serão estabelecidas através de contrato, devendo ser assinado por representante legal da empresa ou por procurador com poderes para tal fim, mediante comprovação através de contrato social ou instrumento equivalente e procuração, respectivamente, juntamente com cópia da cédula de identidade, no prazo de 02 (dois) dias úteis após recebimento da notificação, admitindo-se a prorrogação deste prazo por mais 01 (uma) vez por igual período desde que mantidos todos os requisitos de habilitação em sua validade;
- 17.2 A empresa adjudicatária da licitação é responsável por todos os ônus e obrigações concernentes às legislações fiscal, social, comercial, civil, securitária e trabalhista, decorrentes do contrato, respeitadas tributária, previdenciária, as demais leis que nela interfiram, especialmente a relacionada com a segurança do trabalho;
- 17.3 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura;

18 DO PAGAMENTO

- 18.1 Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato;
- 18.2 O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança apresentados pela Contratada, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal a data em que a nota fiscal for certificada pela Contratante;
- 18.3 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).
- 18.4 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação;
- 18.5 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die;

19 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

- 19.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 19.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a Agente de Contratação (Pregoeiro) durante o certame;
- 19.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
- 19.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 19.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 19.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 19.1.2.4 deixar de apresentar amostra;
- 19.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 19.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - 19.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 19.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 19.1.5 fraudar a licitação
- 19.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 19.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 19.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 19.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 19.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 19.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013;
- 19.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 19.2.1 advertência;
 - 19.2.2 multa;
 - 19.2.3 impedimento de licitar e contratar e
 - 19.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 19.3 Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 19.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 19.3.2 as peculiaridades do caso concreto;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 19.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 19.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 19.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 19.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 19.4.1 Para as infrações previstas nos itens 19.1.1, 19.1.2 e 19.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado;
- 19.4.2 Para as infrações previstas nos itens 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6, 19.1.7 e 19.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado;
- 19.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 19.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 19.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 19.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- 19.9 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 19.10 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 19.11 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 19.12 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 19.13 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

20 DA EXECUÇÃO DO OBJETO E SUA ACEITAÇÃO

- 20.1 O objeto da contratação deverá ser executado fielmente, de acordo com este Edital e seus Anexos, assim como a legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial;
- 20.2 Em caso de eventual inexecução total ou parcial do objeto, a Administração não efetuará o recebimento do objeto e fará constar do parecer circunstanciado as pendências verificadas, assinalando prazo para a futura Contratada cumprir integralmente o objeto, o que, desde logo, caracteriza mora da prestação;
- 20.3 A licitante vencedora, ao participar da licitação, anui com todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Administração, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;
- 20.4 A instituição e a atuação da Administração do objeto contratual não exclui ou atenua a responsabilidade do futuro contratado, nem o exime de manter fiscalização própria;
- 20.5 Caso, eventualmente, seja necessária a prorrogação do prazo de execução do objeto, o respectivo requerimento só será apreciado caso esteja devidamente fundamentado e tenha sido protocolado antes de expirar o prazo contratual inicialmente estabelecido.

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 21.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis anteriores à abertura da sessão .
- 21.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: cpl@mangaratiba.rj.gov.br e cpl.licitacaomangaratiba@gmail.com
- 21.4 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.5 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 21.6 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 22.1 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o art. 71 da Lei Federal n.º 14.133/2021, assegurado o direito de defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação;
- 22.2 A licitante 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 a imediata desclassificação da licitante que a tiver apresentado ou, caso tenha sido a vencedora, a rescisão do contrato ou o seu termo substituto, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;
- 22.3 É facultada ao Agente de Contratação (Pregoeiro) ou Ordenador de Despesas, 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;
- 22.4 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- 22.5 As licitantes intimadas para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-la no prazo determinado pelo Agente de Contratação (Pregoeiro), sob pena de desclassificação/inabilitação;
- 22.6 Qualquer divergência entre o Edital e o Sistema, prevalecerá o Edital;
- 22.7 Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e criminais cabíveis caso apresentem na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos;
- 22.8 *A fase de habilitação poderá, mediante ato motivado com explicitação dos benefícios decorrentes, anteceder as fases de apresentação de propostas e lances, nos termos do art. 17, §1º, da Lei nº 14.133) Verificar, caso a caso.*
- 22.9 Os casos omissos serão resolvidos pelo Ordenador de Despesas, com auxílio do Agente de Contratação (Pregoeiro) e da Equipe de Apoio;
- 22.10 O foro da cidade de Mangaratiba/RJ é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes;
- 22.11 Em conformidade com a legislação vigente, o preço será fixo e irrevogável durante o prazo de vigência contratual;
- 22.12 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no artigo 125 da Lei Federal nº 14.133/2021;
- 22.13 Ocorrendo a revogação ou anulação do certame, a decisão será publicada da mesma forma que se deu o aviso do presente pregão eletrônico;
- 22.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

o do vencimento;

- 22.15 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF;
- 22.16 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação;
- 22.17 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

22.18 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 22.18.1 ANEXO 01 – ETP, Mapa de Riscos e Termo de Referência;
- 22.18.1.1 Pesquisa de mercado;
- 22.18.2 ANEXO 02 - Modelo de Proposta;
- 22.18.3 ANEXO 03 - Modelo de Declaração Unificada
- 22.18.4 ANEXO 04 –Minuta de Contrato
- 22.18.5 ANEXO 05- Minuta da Ata de Registro de Preços

23 DA PUBLICIDADE

23.1. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sendo facultada, a divulgação adicional e a manutenção do inteiro teor do edital e de seus anexos em sítio eletrônico oficial desta Prefeitura Municipal de Mangaratiba.

23.2. Sem prejuízo do disposto no item 23.1, o edital será publicado no Diário do Município, no Diário Oficial do Estado e em jornal de grande circulação local e, facultativamente, por meios eletrônicos, em jornal de grande circulação no âmbito estadual e/ou nacional.

23.2.1. A interposição de eventuais recursos e seus julgamentos e a homologação serão publicado no Diário Oficial do Município e, facultativamente, por meios eletrônicos.

23.3. Após a homologação do processo licitatório, serão disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, se o órgão ou entidade responsável pela licitação entender cabível, também no sítio referido no item 23.1, os documentos elaborados na fase preparatória que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

Mangaratiba, 17 de junho de 2025

Lucas Venito
Secretário Municipal de Saúde

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO 01

ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

1.1. O Objeto da licitação é o Registro de Preços para a Contratação de empresa de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, funcionários e pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e contemplando também: Kit Lanches, Coffe Break para Eventos da Secretaria de Saúde, e Doses de Café nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE
1	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo aquisição de gêneros, disponibilização de equipamentos, utensílios e demais insumos necessários ao preparo de refeições destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários no Hospital Municipal Victor de Souza Breves.	Refeição
2	Serviços de apoio para fornecimento de alimentação para pacientes e funcionário do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS)	Refeição
3	Kit lanche para Campanha da Secretaria de Saúde, conforme solicitação.	Kit
4	Coffe Break para eventos diversos desta Secretaria conforme solicitação	peessoas
5	Café em dose com copo com capacidade de 50ml.	Dose

1.2. Além disso, trata-se de SERVIÇO COMUM de caráter continuado com fornecimento de alimentação, a ser contratado mediante licitação, na modalidade **Pregão SRP**, em sua forma eletrônica com critério de **juizamento menor valor global do item**.

1.3. Os quantitativos dos **itens** serão **SOB DEMANDA**, conforme abaixo:

1.3.1. Os Itens 1 e 2. Fornecimento de Alimentação para HMVSB e CAPS.

a) Fornecimento de alimentação, regime de empreitada por preço unitário, as refeições serão calculadas por pessoas alimentadas, sendo calculadas por tipo de Refeição / Dieta, cujo valor total mensal será o resultante da multiplicação do preço unitário de cada refeição / dieta pela quantidade servidas mensal (SOB DEMANDA);

b) Para a execução dos serviços de alimentação, Coletividade Sadia e Enferma, a CONTRATADA será a responsável pela aquisição de todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis) e materiais descartáveis empregados na elaboração, transporte e disponibilização das refeições oferecidas, que devem ser aprovados pelo CONTRATANTE antes de sua utilização. Os produtos devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem as normas de controle higiênico sanitário vigentes.

Os gêneros utilizados no preparo das refeições deverão atender aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação e os descartáveis possuem selo da ABNT.

c) Os DESCARTÁVEIS serão custeados pelo valor, definido na composição dos custos das refeições.

d) A quantidade de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos, entre outros) deve ser adequada para a perfeita execução dos serviços da CONTRATANTE, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

e) A CONTRATADA deverá prover os equipamentos, materiais permanentes, utensílios, vidrarias, louças e quaisquer outros insumos necessários à perfeita execução do objeto contratado, pertencentes às áreas de produção, refeitório, copas em complemento aos de propriedade da CONTRATANTE, substituindo imediatamente os que não estiverem em condições adequadas para uso.

1.3.2. Os Itens 3, 4 e 5 Kit lanche para Campanha da Secretaria de Saúde e Coffe Break para eventos diversos desta Secretaria e Fornecimento de Café em Dose para as Unidades de Saúde desta Secretaria.

a) entregar os kits de lanche, Coffe Break e o Café em Dose em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e quantidade constantes na Autorização de Serviço, na qual constarão as indicações referentes à descrição do(s) bem(ns) contratado(s);

b) receber a Autorização de Serviço emitida pela contratante. A contratante emitirá a Autorização de Serviço com prazo mínimo de 48 horas que antecedem a entrega;

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO

2.1 Justifica-se e motiva-se a realização desta contratação regular de empresa especializada em serviço de preparo e distribuição de alimentação in loco a fim de atender as demandas de fornecimento de refeições para pacientes e colaboradores das Unidades (HMVSB e do CAPS). O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética, e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios, mobiliários, equipamentos e mão de obra qualificada (pessoal técnico e operacional) para a execução das tarefas e atividades previstas no Termo de Referência. A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, as Unidades de saúde indicada neste Estudo Técnico Preliminar. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

2.2. O fornecimento de Coffee Break para Eventos, Fornecimento de Kit para as campanhas, a serem realizados pela Secretaria Municipal de Saúde e Fornecimento de Café em Dose para as Unidades de Saúde.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

3. ÁREA REQUISITANTE:

ÁREA REQUISITANTE	RESPONSÁVEL
Setor Administrativo do HMVSB/Nutrição	

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES- HMVSB

4.1.1. Para a execução dos serviços de alimentação, a CONTRATADA é responsável pela aquisição de todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) e materiais descartáveis empregados na elaboração das refeições oferecidas aos pacientes e acompanhantes das unidades solicitantes. Os produtos devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.

4.1.2. A quantidade de gêneros alimentícios, refeições prontas, consomem em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos, entre outros) devem ser adequados para a perfeita execução dos serviços da CONTRATANTE, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

4.1.3. de responsabilidade da CONTRATADA o controle quantitativo e qualitativo do número de refeições, sendo que a empresa deve providenciar os meios para sua efetivação. As solicitações dos tipos e quantidades de refeições serão realizadas diariamente pela equipe de copeiragem à cozinha da CONTRATADA em horário estabelecido no início do contrato, mediante informe encaminhado por e-mail, com cópia para representantes da CONTRATANTE, visando atender as prescrições dietéticas vigentes.

4.1.4. Dessa forma, a CONTRATADA deverá elaborar relatório diário informando o quantitativo total de refeições fornecidas. Este relatório após aprovação da CONTRATANTE deverá ser emitido em 02 (duas) vias, conferidas e assinadas pelos responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE. Uma das vias deverá ficar com o responsável pela CONTRATANTE. Além disso, para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos. Sempre que estiverem amassados, trincados ou quebrados, os utensílios deverão ser substituídos, a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade.

4.1.5. COMPOSIÇÃO E PORCIONAMENTO MÍNIMO DAS DIETAS

4.1.5.1. A composição e o porcionamento das refeições estão descritos no Manual de Dietas da CONTRATANTE, sendo que devem ser utilizados utensílios apropriados para o porcionamento uniforme das dietas, respeitando o per capita descrito a seguir:

4.1.5.1.1. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES – Café da manhã, Almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

Cardápio Padrão:

Refeição	Alimentos	Branda
----------	-----------	--------

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Lanche da Tarde	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Jantar	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou	1.1/2 porção	150 gr

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.		
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Ceia	Chá de erva doce	1	150ML
	Café	1	150ML
	Torrada embalada ou biscoito de água e sal	1	15G
	Geleia ou Margarina	1	15G

4.1.5.1.2. PACIENTES ADULTOS – BRANDOS – Almoço e jantar.

Objetivo: Fornecer alimentação com textura atenuada por meio do processo de cocção das fibras dos vegetais e do tecido conectivo das carnes.

Refeição	Alimentos	Branda	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Lanche da Tarde	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Jantar	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)

4.1.5.1.3. PACIENTES ADULTOS – PASTOSOS – Almoço e jantar

Objetivo: Os alimentos devem ser bem cozidos, de forma a exigir pouca habilidade de mastigação, como na forma de purê, mingau, alimentos amassados ou liquidificados e carnes subdivididas (moídas, trituradas, desfiadas).

Na presença de disfagia, os alimentos devem ser oferecidos na forma de purê e mingau, coados quando necessário, para formar uma preparação homogênea e espessa.

Refeição	Alimentos	Pastoso	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Mingau ou vitamina	1	200ML
Almoço	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de	1	400ML

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade		
Lanche da Tarde	Mingau ou vitamina	1	200ML
Jantar	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML

4.1.5.1.4. PACIENTES ADULTOS – LÍQUIDOS – Almoço e jantar

Refeição	Alimentos	Líquidos	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Vitamina contendo banana, maçã, mamão, aveia ou mingau ralo ou café com leite ou suco de fruta coado. 1 copo de 200 ml / 01 tigela média de 200 ml	1	200ML
Almoço	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML
Lanche da Tarde	Vitamina contendo banana, maçã, mamão, aveia ou mingau ralo ou café com leite ou suco de fruta coado. 1 copo de 200 ml / 01 tigela média de 200 ml	1	200ML
Jantar	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.2. CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL- CAPS- Pacientes e Funcionários

Refeição	Alimentos	Branda	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Lanche da Tarde	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Margarina	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g

4.3. KIT LANCHE PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE (Campanha de Vacinação).

Item	Alimentação	Unidade
3	Minibolo industrializado, de primeira qualidade, de 30 a 50 gramas, embalados individualmente (uma unidade), Biscoito salgado, apresentação retangular, de primeira qualidade, tendo	KIT

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	como referência Club Social ou similar, com 6 unidades de 26 a 30 gramas, em embalagem multipack, sem recheio (uma unidade), Néctar de frutas, enriquecido com vitaminas, em embalagem Tetra Pack de 200 ml com canudo (uma unidade), Barra de cereais (uma unidade). Obs. Os itens acima deverão conter o nome do fabricante e data de validade com no mínimo 30 dias para o consumo, a partir da data de entrega.	
--	---	--

4.4. COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE.

Item	Alimentação	Unidade
4	Café com opção de açúcar e adoçante; Leite; Achocolatado de 1ª linha; Água mineral (deverá ser servida em copos de 250 ml. ou garrafas de 500 ml. Suco de frutas natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagem tetra pak, de 1ª linha, sendo 2 sabores a escolher: laranja, uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego ou caju; Quatro tipos de sanduíches: Mini sanduíches (pão com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre: mini pão francês, mini ciabatta, mini pão de leite, mini baguete ou mini croissant; Bolo Caseiro (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso; Para 50 (cinquenta) participantes.	Pessoas

4.5. CAFÉ EM DOSE

Item	Alimentação	Unidade
5	Fornecimento de café em dose com copo descartável de 50ml.	dose

4.6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.6.1. Alimentação no HMVSB

4.6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis

4.6.1.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
 - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas nos leitos;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas.
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- Poderá ocorrer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades da CONTRATANTE.
- Os per capita especificados nas refeições referem-se a alimentos após preparação (pós cocção);
- Adicionar nas sopas e/ou cremes para pacientes, uma porção mínima de 100g de carne – para cada porção de sopa.
- É possível que as prescrições dietéticas sejam combinações de dois ou mais tipos de dietas descritas no item acima. Neste caso, a refeição deve atender todas as restrições ou especificações.
- Alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.
- O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente capacitado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

padrões de higiene e segurança. Os alimentos preparados e não consumidos na refeição não poderão ser utilizados posteriormente.

- Utilizar somente água filtrada no preparo das refeições.
 - Deverão ser disponibilizados sachês de açúcar (5g) em quantidade livre em todas as refeições em que houver alguma preparação a ser adoçada.
 - Deverão ser disponibilizados nas refeições principais (almoço e jantar) dos pacientes e acompanhantes: azeite extra virgem em sachê (4 ml), sal em sachê (1g ou 2g, conforme prescrição dietética).
 - É vedado o uso de substâncias industrializadas para o amaciamento das carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
 - Nas mesas do refeitório deverão ser colocados guardanapos antes da abertura do refeitório e repostos sempre que necessário. As dietas poderão ser enriquecidas com porções extras de determinados alimentos, quando necessário, sem ônus para a CONTRATANTE.
 - A CONTRATADA deverá porcionar a sopa do paciente em dieta líquida restrita e dos pacientes do pronto atendimento em embalagens descartáveis e poliéster, permitido para uso em freezer, micro-ondas e forno combinado, com capacidade aproximada de 500 ml. O descartável deve conter tampa e ser lacrado, garantindo o transporte seguro dos alimentos.
 - A CONTRATADA deve disponibilizar prato de louça branca (tamanho refeição), kit composto por garfo, faca e colher de sopa e/ou sobremesa em aço inox, bandeja plástica simples com toalha de papel descartável, que serão utilizados pela CONTRATANTE para distribuição da alimentação de comensais sadios, no refeitório. Suco em garrafa plástica resistente com tampa de pressão de até 5 litros para porcionamento, no local, em copos de 200 ml com tampa, e sobremesa em embalagem descartável com tampa ou em saco plástico resistente, próprio para alimento.
 - Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.
- 4.6.2.** Os cardápios do dia, destinados aos comensais sadios, devem ser afixados em local visível ou em local determinado pelo CONTRATANTE, constando todas as refeições.
- 4.6.3.** Observações e especificações sobre a qualidade e frequência de uso dos gêneros alimentícios.
- 4.6.3.1.** Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), sendo que todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (OMS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA.
- 4.6.3.2.** A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados.
- 4.6.3.3.** Todos os gêneros alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.
- 4.6.3.4.** Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.3.5. Os gêneros e produtos deverão atender aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01 de 07/01/2000, Decreto nº 3.664, de 17/11/2000;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05/03/2001;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, de 12/11/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03/09/2002; - INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 01/02/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24/11/2005.

4.6.3.6. As embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa.

4.6.3.7. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, violadas ou danificadas.

4.6.3.8. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC nº 360, 23/12/2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

4.6.3.9. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão seguir os padrões mínimos de qualidade e especificações descritos a seguir:

4.6.3.9.1. ARROZ E LEGUMINOSAS

- Classificados como tipo 1, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, são, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: integral e branco polido, classe grãos longos. Feijão dos tipos: carioquinha ou mulatinho (uso diário), preto, fradinho e branco. Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.

4.6.3.9.2. FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

- Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina), amido de milho, fubá, sendo todos classificados como tipo 1. Massas com ovos ou recheada, seca ou fresca. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formatos característicos de cada tipo de massa.

4.6.3.9.3. FRUTAS

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, podridão, passados, murchos ou deformidades. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene. As frutas serão higienizadas de acordo com o processo descrito na legislação sanitária vigente, e embaladas nas dependências da CONTRATANTE.

4.6.3.9.4. HORTALIÇAS

- Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.

4.6.3.9.5. CARNES

- O produto deverá ser de aspecto uniforme, sem corpos estranhos, sem gordura aparente e peles, com porções uniformes e padronizadas. O filé de peixe deve se apresentar sem cabeça, sem vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, sem espinhas e sem pele; as postas, sem escamas e sem degolador.

4.6.3.9.6. ÓLEOS VEGETAIS

- Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle. Para pacientes e acompanhantes deverão ser fornecidos sache de 4 ml de azeite de oliva no almoço e jantar.

4.6.3.9.7. MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

- Pode ser utilizado extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e molho shoyo, exceto para as preparações que serão servidas na dieta hipossódica.

4.6.3.9.8. POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS

- Polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob as temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização. Os sucos destinados a pacientes deverão ser naturais ou de polpas de primeira qualidade, com

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura, ficando a critério da nutricionista da CONTRATANTE.

4.6.3.9.9. CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

- Alho, cebola, sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodora), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjericão, orégano, açafraão da terra (cúrcuma), Cury em pó e tomilho podem ser utilizados. Para os pacientes e acompanhantes fornecer sal em embalagem individual de 1g.

4.6.3.10. QUALIDADE DOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS

4.6.3.10.1. Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos. As embalagens e os produtos citados abaixo devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente. Devem trazer gravados a marca ou a identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével.

4.6.3.10.2. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865/2002 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e resolução 105 da vigilância sanitária. Deverão ser avaliados e aprovados pelo CONTRATANTE previamente.

4.6.3.10.3. Todos os materiais descartáveis deverão seguir os padrões de qualidade e especificações descritos a seguir:

4.6.3.10.3.1. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA

- Copo descartável de polipropileno confeccionado com resina termoplástica, não tóxico, translúcida, incolor, com capacidade de 250 ml, cor branca, ideal para sobremesa, com tampa plástica, descartável e vedante, resistentes à temperatura máxima de 100°C. Adequado aos termos da ABNT / NBR 14865.

4.6.3.10.3.2. PRATO DESCARTÁVEL PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- A distribuição de alimentação do paciente, acompanhante e deverá ser em embalagem de isopor marmitex polipropileno, própria para uso em freezer, micro-ondas e módulos aquecidos. Deve ser lacrado. Capacidade para no mínimo 800g de alimentos (adultos).

4.6.3.10.3.3. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SOPA

- Embalagem descartável de polipropileno, própria para uso em micro-ondas, resistente a temperatura de módulos aquecidos e freezer, com capacidade 500 ml, ideal para sopa, com tampa plástica, descartável e vedante. Deve ser lacrado.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.3.10.3.4. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SALADA

- Potes plásticos, atóxicos, inodoro, transparente, próprio para alimentos, com tampa, suficiente para porcionamento mínimo de 100g de salada que será utilizado para as refeições de comensais sadios e enfermos.

4.6.3.10.5. GARRAFA PLÁSTICA PARA PORCIONAMENTO DE SUCO

- Frascos descartáveis fabricados em polietileno, não perecíveis e não tóxico, com tampas com sistema de rosca e lacre. Produzidos com matéria prima e pigmentos virgens. Capacidade de até 5 litros para porcionamento em copos de 200 ml.

4.6.3.10.6. TALHERES PLÁSTICOS – FACA

- Faca descartável para refeição em polietileno, tipo máster, descartável resistente, medindo no mínimo 180mm de comprimento, peso mínimo de 4g, com serrilha de no mínimo 7.5mm de comprimento, cor branca.

4.6.3.10.7. TALHERES PLÁSTICOS – GARFO

Garfo descartável para refeição em poliestireno, tipo máster, descartável resistente, medindo no mínimo 180mm de comprimento, peso mínimo de 4g, cor branca.

4.6.3.10.8. TALHERES PLÁSTICOS – COLHER

- Colher descartável para refeição em poliestireno, tipo máster, descartável resistente, tipo refeição, medindo no mínimo 150mm de comprimento e peso mínimo de 4g; capacidade mínima de 10ml, na cor branca.

OBS: Os talheres descartáveis - garfo, faca e colher (Kit refeições principais) serão distribuídos acompanhados por guardanapo branco, macio e não reciclado em sacos para o acondicionamento dos talheres, de plástico transparente, atóxico e resistente nas dimensões: 9x26 cm, fornecidos PRONTOS pela CONTRATADA.

4.6.3.10.9. GUARDANAPO

- Os guardanapos de papel toalha duplo, descartável, medindo 330 mm x 330 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

4.6.3.10.10. BANDEJA DE ISOPOR

- Bandeja de isopor, descartável, modelo sem tampa, comprimento mínimo 300mm, largura mínima 300mm e altura mínima 40mm.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de material descartável a ser utilizado deve ser compatível ao número de comensais enfermos e sadios existentes na instituição. O fornecimento destes itens é indispensável e contínuo durante todo o contrato pela CONTRATADA e sem custo adicional para a CONTRATANTE.

4.6.4. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

4.6.4.1. Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, a adequada disposição e guarda dos produtos e o controle na utilização da matéria prima, atentando para os seguintes critérios recomendados:

4.6.4.1.1. Antes de receber os alimentos, os locais de armazenamento de produtos devem estar limpos e organizados.

4.6.4.1.2. Não é permitido arrastar pelo piso: monoblocos, caixas plásticas, etc. Carrega-los a mão ou com auxílio de carrinhos.

4.6.4.1.3. As mercadorias são colocadas sobre prateleira e/ou paletes limpos, secos e em um bom estado de conservação, distante da parede aproximadamente 20 cm e do piso 25 cm, espaçamento que garanta a passagem de ar de aproximadamente 10 cm. Após a abertura do produto perde-se o prazo de validade devendo verificar em rotulo a nova data de validade. Os alimentos depois de abertos são identificados com o rotulo original do produto ou é transcrito as informações, como nome do produto, data de armazenamento e data de validade em etiquetas.

4.6.4.1.4. Os alimentos cujas embalagens foram abertas são transferidos para recipientes adequados, que estejam higienizados, com tampa ou filme PVC. Não são permitidos grampos, nó, lacre ou fita adesiva, para garantir a vedação da embalagem.

4.6.4.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características, observando a data de fabricação e obedecendo ao controle de estoque, de acordo com a Programação do Primeiro que Vence, Primeiro que sai (PVPS);

4.6.4.1.6. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os na ocasião do recebimento e previamente ao uso;

4.6.4.1.7. Manter controle de estoque atualizado e descartar produtos vencidos conforme legislação ambiental vigente;

4.6.4.1.8. Identificar e substituir de forma imediata produtos que apresentem quaisquer inadequações para o uso, conforme prevê a legislação vigente;

4.6.4.1.8. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.4.1.9. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores descartáveis, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), fechados e devidamente identificados;

4.6.4.1.10. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

4.6.4.1.11. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBSERVAÇÃO: Todos identificados, separados entre si e dos demais produtos.

4.6.4.1.12. As embalagens de madeira provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de frutas, devem ser descartadas antes da entrada nas dependências da CONTRATADA.

4.6.4.1.13. Caixas de papelão podem permanecer sob-refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

4.6.4.1.14. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos de mesmo grupo no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados; 16.4. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de manipulação de alimentos. Não é permitido usar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

4.6.4.1.15. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

4.6.4.1.16. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

4.6.4.1.17. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

4.6.4.1.18. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impropriação com odores estranhos.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.5. PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS TÉCNICOS EM RELAÇÃO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO E PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS:

4.6.5.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem corretamente as mãos, atendendo às normatizações vigentes, antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

4.6.5.2. Adotar medidas preventivas e corretivas para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

4.6.5.3. Proteger os alimentos em preparação, ou prontos ao consumo, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos;

4.6.5.4. Manter os alimentos preparados sob temperatura e tempo de exposição de segurança, conforme estabelecido na legislação vigente;

4.6.5.4. Manter os alimentos preparados sob temperatura e tempo de exposição de segurança, conforme estabelecido na legislação vigente;

4.6.5.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

4.6.5.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

4.6.5.7. Garantir que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, devendo estes ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) e/ou físico-químicas (ponto de fumaça, peroxidase, etc.), que apontem para sua saturação. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;

4.6.5.8. O processo de resfriamento dos alimentos preparados e que serão transportados para a **CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL-CAPS**, deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência dos mesmos em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura das preparações ou alimentos prontos deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas. Em seguida o mesmo deve ser conservado sob resfriamento à temperatura igual ou inferior a 4°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C. Para garantia deste processo, mantendo a sua qualidade original, a rapidez do resfriamento ou congelamento é essencial, pois deve evitar a formação de macro cristais que danificam a estrutura do alimento.

4.6.5.9. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas ou forno combinado. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.5.10. Utilizar somente maionese industrializada;

4.6.5.11. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura durante as diferentes fases do processo, do preparo a entrega das refeições fornecidas.

4.6.5.12. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres ou com as mãos, previamente higienizadas e obrigatoriamente protegidas com luvas descartáveis.

4.6.5.13. As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas com suas borrachas de vedação em bom estado de conservação, de forma que fiquem sempre bem fechadas;

4.6.5.14. Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos;

4.6.5.15. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

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

4.6.5.17. O porcionamento de todas as refeições principais será realizado na cozinha da CONTRATANTE.

4.6.6. TRANSPORTE, RECEPÇÃO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO

4.6.6.1. As refeições serão transportadas seguindo rigorosamente as legislações vigentes:

4.6.6.1.1. TEMPO:

- A empresa CONTRATADA deve garantir o transporte das refeições resfriadas ou congeladas em tempo suficiente para garantir que não haja descongelamento ou alteração da temperatura que comprometa a segurança do alimento;

4.6.6.1.2. TEMPERATURA:

- É fator importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos, sendo que a temperatura do alimento deve ser suficiente para não haver descongelamento (até - 12°C); Os alimentos resfriados devem permanecer entre 4°C e 10°C.

4.6.6.1.3. TRANSPORTE:

- A CONTRATADA deve monitorar e registrar a temperatura na saída do local de confecção e chegada ao local de distribuição da alimentação.
- As embalagens tipo isobox devem estar em perfeitas condições e limpas, com perfeita vedação para o transporte dos alimentos.
- Os veículos de transportes deverão ser exclusivos e estar adequados às exigências da Portaria CVS 15/91 e CVS 05/13, que regulamentam o transporte de alimentos; devem ser higienizados periodicamente para evitar a recontaminação ambiental.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- O custo de combustível, manutenção do veículo e motorista adequadamente uniformizado deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA sem onerar a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deve apresentar mensalmente, o controle de higienização do veículo de transporte.

4.6.7. CONTROLE MICROBIOLÓGICO:

Deverá colher diariamente a amostra em todos os turnos (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) na distribuição 1/3 antes do termino da mesma.

- Retirar a amostra dos alimentos in natura de polpa de frutas, massas frescas a fim de esclarecer possíveis dúvidas quanto a idoneidade do fornecedor
- Acondicionar as amostras em sacos plásticos próprios para coleta, em cada saco deverá conter as seguintes informações: Nome da unidade, nome do produto e/ou da preparação, período em que está colhendo esta amostra (almoço, jantar... etc.) data, horário e responsável pela coleta.

4.6.8. TÉCNICA.

- Higienizar as mãos; abrir o saco sem tocá-lo por dentro; não soprar o saco internamente; colocar dentro do saco uma amostra de 100g de cada preparação servida; utilizar para isto os talheres individuais do próprio alimento; retirar o ar e vedar (verificar se não há vazamento ou furo no saquinho).
- Armazenar as amostras na câmara ou freezer, congelar a – 18°C. As amostras do alimento. As amostras dos alimentos líquidos deverão ser armazenadas sob refrigeração (não é permitido congelar amostras de água e sucos); após o período de armazenamento de três dias, as amostras devem ser desprezadas.
- Na necessidade de análise laboratorial da amostra compete ao nutricionista inserir a amostra em um recipiente isotérmico, isopor com gelo para manter o ambiente de refrigeração abaixo de 10°C para posterior análise em laboratório externo.
- As amostras coletadas para análises não deverão onerar a CONTRATANTE, sendo que será de responsabilidade da CONTRATADA, estabelecer o controle bacteriológico das refeições que forem utilizadas. Dessa forma, diariamente, deve ser entregue as amostras de todas as preparações servidas para os comensais das unidades, acompanhando a entrega dos alimentos.
- Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de água do local de preparo e de uma preparação servida aos pacientes com dieta via oral para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos de manipulação e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionista da CONTRATADA, responsabilizando-se (CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar cópia dos resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Caso o CONTRATANTE solicite, a CONTRATADA deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONTRATADA. Dessa forma, a CONTRATADA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico-químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pelo CONTRATANTE. Os resultados deverão ser entregues no prazo máximo de 15 (quinze) dias.
- A CONTRATADA deverá manter as refeições em temperatura adequada, utilizando freezer, refrigerador, estufa quente e/ou banho-maria próprios para essa finalidade e, em número suficiente ao atendimento dos comensais, a fim de proceder ao correto monitoramento do binômio tempo e temperatura.

4.6.9. IDENTIFICAÇÃO DAS DIETAS

- Toda e qualquer preparação elaborada na área de manipulação de alimentos da CONTRATADA, destinada aos comensais sadios ou enfermos, deverão ser identificados. Devem ser devidamente identificadas em etiquetas.
- Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.
- Portanto, todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do produto / dieta, nome da empresa fabricante, data de fabricação, data de validade e condições de conservação.

4.6.10. HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS (DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE)

4.6.10.1. AS HORTALIÇAS E AS FRUTAS

- devem ser higienizadas em local apropriado, nas dependências da CONTRATADA, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA.
- A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob a água corrente potável (um a um), seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutigranjeiros devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável.

4.6.11. EQUIPE DE TRABALHO

- Uniforme deve se apresentar-se limpo, em bom estado de conservação e trocado diariamente; usar avental de napa; o uso do uniforme é restrito ao horário de trabalho; Calçado limpo e em perfeita condição de uso; não é permitido carregar no uniforme acessórios ou adornos (pulseiras, brincos, colares); utilizar touca descartável para proteção dos cabelos.
- Fazer a barba e bigode diariamente; conservar unhas curtas e limpas e sem esmalte ou base; lavar a cabeça com frequência; Tomar banho diariamente; escovar os dentes após

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

as refeições; não utilizar perfumes ou desodorantes com perfumes fortes; não utilizar maquiagem em excesso; não utilizar adornos, inclusive aliança.

- Não é permitido fumar; Pentear-se/ coçar-se; assoar o nariz, cuspir, cantar, assobiar ou espirrar sobre os alimentos; circular sem o uniforme; tocar área do corpo sem depois lavar as mãos; manipular dinheiro; mascar gomas e palitos, chupar balas; secar mão, rosto, etc. em panos de copa ou avental; experimentar a comida nas mãos; fazer uso de utensílios sujos para manipular os alimentos; experimentar a comida nas mãos; utilizar utensílios sem fazer a desinfecção prévia.
- Os funcionários que apresentarem doenças, lesões ou sintomas que comprometem a segurança dos alimentos e a saúde de outros funcionários, deverão ser afastados de suas atividades até o completo restabelecimento de sua saúde evidenciado pelo laudo médico.
- O entregador das refeições deve utilizar uniforme completo e limpo, cabelos cobertos com touca e estar identificado por crachá no momento da entrega das refeições nas dependências da CONTRATANTE.
- Adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, dietas hospitalares, relacionamento interpessoal, execução de rotinas e procedimentos operacionais padronizados, apresentando cronograma ao CONTRATANTE, quando solicitado;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão do serviço, independente das escalas de serviço adotadas.
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- Os Nutricionistas deverão possuir Registro no Conselho Regional de Nutrição e estar com as obrigações regularizadas.

4.6.12. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS (DISPONIBILIZAÇÃO DA CONTRATADA)

- Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios necessários, nas quantidades mínimas para realização de todo o serviço da CONTRATANTE.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, observada a essencialidade do equipamento e/ou utensílios;
- Identificar todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
- Inicialmente, a CONTRATADA disponibilizará os utensílios e equipamentos listados abaixo:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA	UND	QUANT
BANCADA LISA AÇO INOX 1,5 X 0,9 M	UND	2
BANCADA LISA AÇO INOX 0,9 X 0,9 M	UND	1
BANCADA TAMPO GRANITO	UND	1
CAFETEIRA ELETRICA INOX 8 L	UND	1
REFRESQUEIRA 2 CUBAS	UND	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 L	UND	1
MIXER INDUSTRIAL ROBOT COUPE	UND	1
FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL	UND	1
FORNO COMBINADO 20 GNs	UND	1
FOGÃO INDUSTRIAL 12 BOCAS INOX C/ CHAPA	UND	1
BEBEDOURO DE PAREDE SOFT	UND	1
FORNO DE MICROONDAS	UND	1
BALCÃO TÉRMICO QUENTE 8 GNs	UND	2
BALCÃO ISOTÉRMICO 8 GNs- FRIO GELOX	UND	1
FREEZER HORIZONTAL 510 L	UND	3
FREEZER HORIZONTAL 200 L	UND	1
GELADEIRA DUPLEX 375 L	UND	2
GELADEIRA CONSUL 1 PORTA	UND	1
AR CONDICIONADO 9000 BTUS PAREDE	UND	3
AR CONDICIONADO 12000 SPLIT	UND	1
MESA REFEITÓRIO 2,20 X 1,00	UND	6
CADEIRA REFEITÓRIO	UND	54
CARRO FECHADO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AÇO INOX	UND	3
PRATOS TÉRMICOS ALBAN COM TAMPA	UND	50
PANELA DE PRESSÃO 20 L	UND	2
PRATOS FUNDOS DE VIDRO REFRAATÁRIO	UND	150
GARFO INOX REFEIÇÃO	UND	150
FACA INOX REFEIÇÃO	UND	150
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	UND	1
MONOBLOCOS BRANCOS 42 L PARA CARNE	UND	8
CAIXA GRADEADA PARA HORTIFRUTI	UND	30

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ESTRADOS PLÁSTICOS 50 X 50	UND	30
LIXEIRA COM PEDAL 100 L	UND	3
GARRAFA TÉRMICA TERMOLAR 12 L	UND	2
GARRAFA TÉRMICA TERMOLAR 5 L	UND	2
GARRAFA TÉRMICA AMPOLA VIDRO 1 L	UND	24
CUBA GN 1/2 100 C/ TAMPA	UND	20
CUBA GN 1/1 100 C/ TAMPA	UND	4
ROUPEIRO AÇO 8 PORTAS	UND	1
ESCRITÓRIO		
DESKTOP	UND	1
MONITOR 20"	UND	1
TECLADO	UND	1
IMPRESSORA COLORIDA EPSON L3250	UND	1

- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser registrados e realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento;

- Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

- Todos os utensílios (talheres, bandejas, dentre outros) necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA.

- A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do contrato caso sinta necessidade de outros equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, podendo retirá-los ao término do contrato. Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela CONTRATADA deverá ser aprovado pela CONTRATANTE. Essa verificação das necessidades ocorrerá na visita prévia ao início dos serviços.

- Utilizar sempre que possível equipamento com eficiência energética, comprovadas pelo selo do INMETRO ou outro órgão habilitado para este fim.

4.6.13. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

4.6.13.1. ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	06:00h
Colação	09:00h
Almoço	12:00h

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Lanche da Tarde	15:00h
Jantar	18:00h
Ceia	21:00h

FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES-HMVS

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	07:00 as 08:00h
Almoço	12:00 as 13:00
Lanche da Tarde	14:30 as 15:30
Jantar	18:00 as 19:30
Ceia	21:00 as 22:00

FUNCIONÁRIOS E PACIENTES DO CAPS

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	08:00h
Almoço	12:00h
Lanche da Tarde	15:00

4.6.13.2. KIT LANCHE PARA AS CAMPANHAS DIVERSAS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE (Campanha de Vacinação, etc..).

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
KIT LANCHE	Conforme solicitação

4.6.13.3. COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
COFFE BREAK	Conforme solicitação

4.6.13.4. CAFÉ EM DOSE

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
MANHÃ	07:00h
TARDE	13:00h

4.6.14. ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES DO HMVS

4.6.14.1. FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.14.1.1. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado no Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

4.6.14.1.2. As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

4.6.14.1.3. O paciente e/ou funcionários que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos no subitem **4.6.13**, terá seu direito salvaguardado quando, o residente estiver comprovadamente em atividade de Urgência /Emergência ou realizando cirurgias, mediante a justificativa do preceptor e aviso prévio ao setor de Nutrição em atividade devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

4.6.14.1.4. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATANTE, diretamente no leito em que o paciente se encontrar.

4.6.14.1.5. Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado ao Serviço de Nutrição, sendo que a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA mediante autorização.

4.6.14.1.6. Não serão admitidos atrasos na disponibilização das refeições, fórmulas lácteas para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

4.6.15. ALIMENTAÇÃO PARA O CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS)

4.6.15.1. FORNECIMENTO

4.6.15.1.1. A empresa deverá produzir, acondicionar e entregar diariamente, de segunda a sexta, no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), situada na Rua Sandra Mara Cabral dos Santos, 117, lote 24 quadra 08, Praia do Saco - Mangaratiba, nas quantidades previamente determinadas pela Departamento de Nutrição;

4.6.15.1.2. Receberá em forma de marmitex em isopor (ex. poliéster), capacidade aproximada de 800g, permitido para uso em freezer, micro-ondas e forno combinado, e respeitando o padrão de alimentação estabelecido os respectivos horários determinados pela Unidade.

4.6.15.1.3. O descartável deve conter tampa e ser lacrado, garantindo o transporte seguro dos alimentos.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.15.1.4. As saladas em pote plástico, descartável e resistente com tampa e capacidade aproximada de 250g, enquanto as sobremesas em embalagem descartável resistente, com tampa ou em sacos plásticos próprios para alimentos resistentes, no caso das frutas íntegras; o suco deve ser porcionado em garrafa plástica resistente, com tampa de pressão, com capacidade até 5 litros para ser porcionado em copos de 200ml com tampa.

4.6.15.1.5. Os talheres deverão ser de material plástico flexível e descartável;

4.6.15.1.6. Os componentes das “quentinhas” deverão possuir qualidade necessária a uma refeição digna, com higiene, com preparo e acondicionamento adequados, balanceados de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados, devendo haver uma variação mínima em relação às verduras e às carnes sob o critério da Contratada;

4.6.16. KIT LANCHE

4.6.16.1. FORNECIMENTO

4.6.16.1.1. Composição do lanche

- Minibolo industrializado, de primeira qualidade, de 30 a 50 gramas, embalados individualmente (uma unidade).
- Biscoito salgado, apresentação retangular, de primeira qualidade, tendo como referência Club Social ou similar, com 6 unidades de 26 a 30 gramas, em embalagem multipack, sem recheio (uma unidade).
- Néctar de frutas, enriquecido com vitaminas, em embalagem Tetra Pack de 200 ml com canudo (uma unidade).
- Barra de cereais (uma unidade). Obs. Os itens acima deverão conter o nome do fabricante e data de validade com no mínimo 30 dias para o consumo, a partir da data de entrega.

4.6.16.1.2. Acondicionamento dos lanches

- O minibolo, o biscoito e a barra de cereais devem estar em saco de plástico transparente, contendo um guardanapo absorvente, formando um kit e o néctar de frutas separadamente

4.6.16.1.3. Entrega dos lanches

- Os kits devem ser acondicionados em caixas de papelão em excelentes condições, com no máximo 50 unidades, de forma a evitar avarias durante o transporte de origem e destino.
- Os sucos devem ser entregues separadamente.

4.6.16.1.4. Local e forma de entrega:

- o endereço de entrega será informado pela Secretaria Municipal de Saúde onde acontecerá a Campanha.
- Periodicidade: Os lanches podem ser solicitados no prazo de 48(quarenta e oito) horas de antecedência.

4.6.17. COFFEE BREAK

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.6.17.1. FORNECIMENTO

4.6.17.1.1. O fornecimento por demanda (mediante solicitação), e não compreenderá a montagem do coffee break, resumindo-se à entrega dos alimentos no local, no horário e nas especificações do objeto

4.6.17.1.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO COFFE BREAK

- a) Café com opção de açúcar e adoçante;
- b) Leite;
- c) Achocolatado de 1ª linha;
- d) Água mineral (deverá ser servida em copos de 250 ml. ou garrafas de 500 ml.
- e) Suco de frutas natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagem tetra pak, de 1ª linha, sendo 2 sabores a escolher: laranja, uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego ou caju;
- f) Quatro tipos de sanduíches: Mini sanduíches (pão com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre: mini pão francês, mini ciabatta, mini pão de leite, mini baguete de gergelim ou mini croissant;

Os recheio poderão ser de frios ou patês. Recheio de frios de 1ª linha (mínimo de 30 gramas), podendo variar entre: presunto com queijo prato ou mussarela, peito de peru com queijo branco ou salame com queijo prato ou mussarela. Os sanduíches deverão conter margarina ou requeijão. Recheio de patês de 1ª linha (mínimo de 30 gramas), podendo variar entre: frango desfiado com cenoura, atum com cenoura ou ricota temperada.

- g) Bolo Caseiro (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso;
- h) Mini sonho de creme ou doce de leite;
- i) Tortinha de limão ou maçã.

4.6.17.1.3. ENXOVAL

- a) Toalha de tecido para mesa,
- b) Sobretoalha/cobre-manchas de tecido,
- c) Copos descartáveis para água mineral, sucos e cafés,
- d) Pratinhos de sobremesa descartáveis,
- e) Colherinhas descartáveis,
- f) Porta guardanapos de papel,
- g) Garrafas térmicas,
- h) Bandejas para depositar as garrafas térmicas,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- i) Bandejas para sanduíches, salgados e doces,
- j) Guardanapo de papel, folha simples.
- l) Caixa térmica para manter os sucos devidamente gelados.

4.6.17.1.4. A empresa Contratada deverá preparar, fornecer o COFFEE BREAK - devendo entregar os alimentos no local a ser indicado pela Contratante.

4.6.17.1.5. A empresa Contratada deverá entregar os serviços 01 (uma) hora antes do horário previsto para cada evento.

4.6.17.1.6. Os alimentos deverão ser entregues com data e horário em que foram embalados, bem como ingredientes e prazo de validade.

4.6.17.1.7. Todos os produtos deverão estar dentro do seu prazo de validade no dia da entrega. Além disso, o vencimento não poderá ter data inferior a dois dias da data de entrega dos alimentos.

4.6.17.1.8. As despesas decorrentes do transporte correrão por conta da empresa Contratada. Deverá também arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais.

4.6.17.1.9. Caberá à Contratada adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo.

4.6.17.1.10. Os alimentos deverão ser transportados em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições uso (mecânica, higiene e limpeza), e em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico/sanitária, de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.

4.6.17.1.11. Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químico-microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente em especial a Portaria CVS-5 de 09/04/2013.

4.6.17.1.12. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura.

4.6.17.1.13. Os produtos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

4.6.17.1.14. A Contratada deverá cumprir os padrões da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Portaria CVS-5 de 09/04/2013.

4.6.17.1.15. A empresa Contratada deverá manter controle qualitativo e quantitativo dos alimentos observando os prazos de validade e datas de vencimento comprometendo-se a não utilizar nenhum

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

alimento fora do prazo de validade indicado, ou alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

4.6.17.1.16. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, e higienizados de modo que sejam garantidas as suas características organolépticas e rotulados em conformidade com a legislação em vigor, especialmente a resolução RDC nº 259 de 20.09.2002.

4.6.17.1.17. ANVISA/MS, resolução RDC nº 360 de 23.12.2003. ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16.05.2003.

4.6.17.1.18. Será de única e exclusiva responsabilidade da Contratada, a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou por seus empregados a terceiros ou a Municipalidade por conta da execução do objeto contratado.

4.6.17.1.19. Os alimentos que estiverem em desacordo com as especificações não serão recebidos, devendo a empresa responder pelas divergências detectadas, repondo os itens em desacordo no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, e, se for o caso, arcar com as penalidades aplicáveis, previstas em lei e no ajuste.

4.6.17.1.20. As solicitações serão feitas mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF), devendo estes meios de contato ser informados com 48(quarenta e oito) horas de antecedência;

5. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA CONTRATAÇÃO

5.1. O método utilizado para a estimativa quantidade demandada, considerou a média de consumo de 12 meses (JANEIRO a DEZEMBRO de 2024). A escolha do período teve como objetivo evitar possíveis sazonalidades que possam interferir no estimativo correto das refeições a serem servidas.

5.2. As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes ao **HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES DO CENTRO DE ATENDIMENTO PSICOSSOCIAL (CAPS) E EVENTOS E CAPANHAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

5.2.1. ITEM 01 (HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES)

5.2.1.1. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)

QUANTIDADE MENSAL	DESCRIÇÃO
24.090	Desjejum
24.090	Colação
24.090	Almoço
24.090	Lanche da Tarde
24.090	Jantar
24.090	Ceia

5.2.1.2. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
------------	-----------

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.015	Desjejum
4.015	Colação
4.015	Almoço
4.015	Lanche da Tarde
4.015	Jantar
4.015	Ceia

5.2.1.3. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA PASTOSA)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
4.015	Desjejum
4.015	Colação
4.015	Almoço
4.015	Lanche da Tarde
4.015	Jantar
4.015	Ceia

5.2.1.4. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA SEMILÍQUIDA)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
4.015	Desjejum
4.015	Colação
4.015	Almoço
4.015	Lanche da Tarde
4.015	Jantar
4.015	Ceia

5.2.1.5. FUNCIONÁRIOS DO HMVSB E ACOMPANHANTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
64.240	Desjejum
64.240	Almoço
64.240	Lanche da Tarde
64.240	Jantar
64.240	Ceia

5.2.1.5. SUPLEMENTO ALIMENTAR

Quantidade Estimada/Ano	Especificação
----------------------------	---------------

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.015 DOSES	Fórmula Infantil para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, galactooligossacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, coлекаliferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico.
Quantidade Estimada/Ano	Especificação
8.030 DOSES	<p>Fórmula à base de dieta polimérica nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (doença, primária ou secundária), por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • doença / trauma Critical / queimaduras / lesão (sem GI Impairment) • A fibrose cística (com suplementos de enzimas pancreáticas) • Câncer e terapias contra o câncer (sem GI Impairment) • Outras condições crônicas, por exemplo, cardíacas, renais e doenças neurológicas. A reconstituição padrão de Nutren Junior é 1kcal/ml, no entanto, 1.5kcal/ml pode ser reconstituída para pacientes com necessidades de alto teor calórico e/ ou restrição de líquidos. <p>A distribuição de energia reconstituído de Nutren Junior é 12% de proteína, 36% de lipídios e 52% de carboidratos. Ele fornece uma combinação equilibrada de proteína de soro de leite 50% e 50% de caseína, contém dois probióticos, uma mistura de prebióticos e é lactose e sem glúten. Nutren Júnior atende às necessidades de micronutrientes da maioria dos pacientes pediátricos em 1000kcal (idades 1-3) ou 1500kcal (idades 4-8). É fácil de misturar e fornece suporte nutricional flexível. A segurança e eficácia de Nutren Júnior pô foi confirmada num estudo clínico. Nutren Junior está disponível no sabor baunilha em pó de sabor agradável.</p>

5.2.2. ITEM 02 (ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO CAPS)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
14.850	Desjejum
14.850	Café da Manhã
14.850	Lanche da Tarde

5.2.5. ITEM 03 (KIT LANCHE PARA CAMPANHA DE VACINAÇÃO DESTA SECRETARIA).

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
------------	-----------

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.000	KIT LANCHE PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAUDE
-------	--

5.2.6. ITEM 04 (COFFE BREAK PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
10.000	COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA

5.2.7. ITEM 05 (CAFÉ EM DOSE PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA)

ITEM	UN	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
1.5	Dose	300.000	CAFÉ EM DOSE PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 14.133/2021, considerando a complexidade do objeto, optou-se pela realização de consulta com fornecedores com a Secretaria de Compras e Suprimento com vistas a obter do mercado as melhores práticas para a citada contratação.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. Consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviço continuado de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves – HMVSB e fornecimento de Kit Lanches e Coffe Break para eventos da Secretaria Municipal de Saúde.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

8.1. Na situação em questão deverá ser licitado de modo agrupado. A licitação por grupo único é mais satisfatória do ponto de vista da eficiência técnica por manter a qualidade dos serviços prestados por parte da contratada, pois o gerenciamento permanece todo o tempo a cargo de um mesmo administrador. Desta forma, a vantajosidade econômica para contratação proposta deve-se ao fato de uma empresa pode utilizar a mesma mão de obra em todos os locais da execução dos serviços, o que gera ganho em escala e pode ofertar para o serviço público um valor menor na contratação.

Ademais, a contratação nesses moldes assegura, concomitantemente:

a) ser técnica e economicamente viável;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- b) que não haverá perda de escala;
- c) que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade.

9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Não verifica-se contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

10. DEMOSTRATIVOS DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. O HMVSB, por se tratar de hospital Geral de médio porte atendendo a população de Mangaratiba porem considerando sendo uma unidade de porta aberta recebe pacientes acometidos das mais variadas enfermidades e traumas de outras cidades. Essa análise avulta-se como imprescindível por se tratar de serviços a serem empregados no tratamento de pessoas, cuja ausência poderá colocar em risco suas vidas, além da necessidade de alimentação diária dos funcionários do hospital. Isto posto, os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a salvaguarda da integridade física dos pacientes, cujo diagnóstico e tratamento necessitam dos serviços ora licitados.

10.2. A nutrição equilibrada proporciona mais saúde e bem-estar aos indivíduos. Comer bem ajuda a garantir mais qualidade de vida, disposição e energia para o cotidiano. Além disso, a alimentação saudável é fundamental para manter as funções adequadas do corpo principalmente aos pacientes que se encontram em estado debilitado de saúde, sendo primordial ao seu reestabelecimento e recuperação.

10.3. **Kits Lanches**, será fornecido para os funcionários participantes das campanhas organizados pela Secretaria Municipal de Saúde.

10.3.1. Visa assim assegurar aos funcionários dos projetos uma alimentação saudável, equilibrada e com qualidade nutricional, bem como uma alimentação prática de qualidade e proporcionando o consumo de produtos frescos e recém-fabricados.

10.4. **Coffe Break**, detém relevância essencial, objetivando garantir conforto mínimo aos participantes de eventos institucionais, além de satisfatório aproveitamento das atividades de capacitação promovidos pelo Secretaria Municipal de Saúde.

10.5 **Café em Dose**, será fornecido para funcionários em dose de café em copos descartável de 50ml, conforme solicitação das unidades de Saúde, sendo obrigatório o fornecimento de descartáveis,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

açúcar, adoçante, Palito mexedor de plástico, mesa aparadora, garrafa térmica, lixeira coletora para copo e dispenser de parede para os copos descartáveis

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS

11.1. Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada e o serviço prestado.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. A presente aquisição não possui relevantes impactos ambientais, contudo deverão ser observados os seguintes requisitos ambientais:

12.1.1. A empresa contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021;

12.1.2. Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa nº 01/2010/SLTI/MPOG, as licitantes deverão ofertar preferencialmente embalagens que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2, com origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras e cujo processo de fabricação observe os requisitos ambientais para obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO com produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

12.1.3. Os materiais ofertados devem ser produzidos por fabricantes compromissados com o meio ambiente, que mantenham programa continuado de sustentabilidade ambiental, e que além de se enquadrarem no disposto nos itens anteriores, comprovem que cumprem a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação.

12.1.4. Os licitantes devem oferecer produtos acondicionados, preferencialmente, em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

12.1.5. De acordo com o art. 7º, XI, nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, os licitantes devem ofertar produtos que sejam acondicionados em embalagens recicladas ou recicláveis, de papelão ou de plástico à base de etanol de cana de açúcar (se for o caso);

12.1.6. Os licitantes devem optar, quando possível, por produtos constituídos por materiais naturais.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

12.1.7. Em atendimento às normas constantes na Instrução Normativa nº 01/2010/SLTI/MPOG, as licitantes deverão ofertar produtos que atendam aos seguintes critérios de sustentabilidade:

12.1.7.1. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

12.1.7.2. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

12.1.7.3. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

12.1.7.4. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

12.1.7.5. use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

12.1.7.6. adote medidas para evitar o desperdício de água tratada.

12.1.7.7. observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

12.1.7.8. forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

12.1.7.9. realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

12.1.7.10. respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

12.1.7.11. preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

13.1. Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

13.2 Justificativa

13.2.1. O presente fornecimento é imprescindível, mostrando-se viável por se tratar de serviço de alimentação e nutrição a serem empregados no tratamento de pessoas, cuja ausência poderá colocar em risco suas vidas, além da necessidade de alimentação diária dos funcionários do hospital. Isto posto, os benefícios diretos e indiretos relacionam-se essencialmente com a salvaguarda da integridade física dos pacientes, cujo diagnóstico e tratamento necessitam dos serviços ora licitados.

13.2.2. Os fornecimentos dos Kits Lanches e do Coffe Break, constituem na forma adequada para as metas institucionais a ser realizadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

**Elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação
Instruídas por Portaria nº02/2025/SMS.**

Priscila Gabri mat:10292
Integrante Requisitante

Marcelus Argento Araujo mat:82009
Revisado e autorizado pelo Presidente

Pregão Eletrônico SRP 000/2025

MAPA DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO

(inc. X do art. 18 e inc. I do art. 72 da Lei 14.133/2021)

1. Dados do processo:

1.1. Objeto: O Objeto da licitação é a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde.

2. Fase de Análise:

2.1. Planejamento da Contratação.

3. Risco Referente a Fase de Análise Escolhida.

RISCO 1		
Descrição: Planejamento Deficiente		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	Dano	
1.	O prejuízo ao atendimento das demandas do HMVSB e das Atividades da Secretaria Municipal de Saúde	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Realizar planejamento eficiente e quantificar adequadamente o objeto conforme as necessidades do HMVSB e as atividades programadas da Secretaria Municipal de Saúde.	Setor Requisitante/ Equipe de Planejamento
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Revisão de quantitativos	Setor Requisitante/ Equipe de Planejamento

RISCO 2		
Descrição: Elaboração do Termo de Referência inadequado		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Id	Dano	
1.	Utilização, por parte da CONTRATADA, de materiais de baixa qualidade, bem como emprego de produtos que não possuem nutrientes necessários.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Elaborar adequadamente o termo de referência conforme as características do objeto contratado e	Setor Requisitante/ Equipe de Planejamento

Pregão Eletrônico SRP 000/2025

	solicitar a revisão deste, pelo setor competente.	
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Refazer o Termo de Referência.	Setor Requisitante/ Equipe de Planejamento

RISCO 3		
Descrição: Indisponibilidade financeira		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alto
Id	Dano	
1.	A não contratação do objeto licitado.	
Id	Ação Preventiva	Responsável
1.	Planejamento financeiro para Contratações	Secretaria de Finanças
Id	Ação de Contingência	Responsável
1.	Reprogramação de Planejamento financeiro	Secretaria de Finanças

RISCO 4		
Descrição: Contratação de Empresa que não tenha capacidade de executar o Contrato		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alto
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto
Dano		
Prejuízo ao atendimento das necessidades do HMVSB e as atividades planejadas pela Secretaria Municipal de Saúde.		
	Ação Preventiva	Responsável
1.	Avaliação da capacidade técnica Operacional da empresa	CPL
	Ação de Contingência	Responsável
1.	Recessão contratual e reinício do processo licitatório	CPL

RISCO 5		
Descrição: Atraso na contratação		
Probabilidade:	<input checked="" type="checkbox"/> Baixo	<input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alto
Impacto:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alto
Dano		
Deficiência na prestação do serviço licitados.		
	Ação Preventiva	Responsável
1.	Fiscalizar o contrato sobre prazo de execução para entrega dos produtos	Fiscal do Contrato
	Ação de Contingência	Responsável
1.	Aplicar penalidades previstas em Contrato, para que a CONTRATADA	Secretaria Municipal de Saúde

Pregão Eletrônico SRP 000/2025

	venha a cumprir todas as demandas contratadas.	
--	--	--

**Elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação
instruídas por Portaria n°02/2025/SMS.**

Priscila Gabri
Mat:10292
Integrante Requisitante

Marcelus Argento Araujo
Mat:82009
Revisado e autorizado pelo Presidente

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente constituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se e motiva-se a realização desta contratação regular de empresa especializada em serviço de preparo e distribuição de alimentação in loco a fim de atender as demandas de fornecimento de refeições para pacientes e colaboradores das Unidades (HMVSB e do CAPS). O serviço solicitado engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e distribuição de alimentação normal, dietética, e alimentos complementares, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), disponibilização de utensílios, mobiliários, equipamentos e mão de obra qualificada (pessoal técnico e operacional) para a execução das tarefas e atividades previstas no Termo de Referência. A presente contratação visa garantir a prestação contínua do serviço de alimentação e nutrição hospitalar, conforme legislação vigente, de maneira a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, as Unidades de saúde indicada no Estudo Técnico Preliminar.

2.2. A alimentação adequada é fator imprescindível no tratamento de indivíduos hospitalizados atuando como medida coadjuvante da sua evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

2.3. O fornecimento de Coffee Break para Eventos e o Fornecimento de Kit para as campanhas com eficiência e eficácia, de forma a evitar a descontinuidade das ações ali desenvolvidas.

2.4. Diante dos expostos, justifica-se este termo de referência para contratação de Prestação de Serviços de Alimentação.

2.5. FORMA E CRITÉRIO DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

2.5.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO SRP**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR VALOR GLOBAL DO ITEM**.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Objeto do termo de referência trata-se de fornecimento de natureza continuada, conforme art. 6º, XIII da Lei 14.133/2021.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA CONTRATAÇÃO

4.1. O método utilizado para a estimativa quantidade demandada, considerou a média de consumo de 12 meses (JANEIRO a DEZEMBRO de 2024). A escolha do período teve como objetivo evitar possíveis sazonalidades que possam interferir no estimativo correto das refeições a serem servidas.

4.2. As quantidades apresentadas são estimativas de consumo, uma vez que devem ser consideradas as peculiaridades e variações de demanda inerentes ao **HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES DO CENTRO DE ATENDIMENTO PSICOSSOCIAL (CAPS) E EVENTOS E CAPANHAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

4.2.1. ITEM 01 (HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES)

4.2.1.1. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)

QUANTIDADE MENSAL	DESCRIÇÃO
24.090	Desjejum
24.090	Colação
24.090	Almoço
24.090	Lanche da Tarde
24.090	Jantar
24.090	Ceia

4.2.1.2. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)

QUANTIDADE MENSAL	DESCRIÇÃO
4.015	Desjejum
4.015	Colação
4.015	Almoço
4.015	Lanche da Tarde
4.015	Jantar
4.015	Ceia

4.2.1.3. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA PASTOSA)

QUANTIDADE MENSAL	DESCRIÇÃO
4.015	Desjejum
4.015	Colação
4.015	Almoço
4.015	Lanche da Tarde
4.015	Jantar
4.015	Ceia

4.2.1.4. FUNCIONÁRIOS DO HMVSB E ACOMPANHANTES

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
------------	-----------

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

MENSAL	
64.240	Desjejum
64.240	Almoço
64.240	Lanche da Tarde
64.240	Jantar
64.240	Ceia

4.2.1.5. SUPLEMENTO ALIMENTAR

Quantidade Estimada/Ano	Especificação
4.015 DOSES	Fórmula Infantil para Lactentes de 0 a 6 meses de idade. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. Soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, galactooligossacarídeos, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, citrato de potássio, cloreto de cálcio, fosfato de sódio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), frutooligossacarídeos, maltodextrina, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol, cianocobalamina), L-fenilalanina, óleo de Mortierella alpina, taurina, mio-inositol, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), bitartarato de colina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e acidulantes hidróxido de potássio e ácido cítrico.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

8.030 DOSES	<p>Fórmula à base dieta polimérica nutricionalmente completa para pacientes pediátricos com idades compreendidas a partir de 6 meses de vida, com dupla utilização como uma bebida suplemento nutricional oral e um tubo de alimentação enteral. É apropriado para crianças com desnutrição infantil (doença, primária ou secundária), por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • doença / trauma Critical / queimaduras / lesão (sem GI Impairment) • A fibrose cística (com suplementos de enzimas pancreáticas) • Câncer e terapias contra o câncer (sem GI Impairment) • Outras condições crônicas, por exemplo, cardíacas, renais e doenças neurológicas. A reconstituição padrão de Nutren Junior é 1kcal/ml, no entanto, 1.5kcal/ml pode ser reconstituída para pacientes com necessidades de alto teor calórico e/ ou restrição de líquidos. <p>A distribuição de energia reconstituído de Nutren Junior é 12% de proteína, 36% de lipídios e 52% de carboidratos. Ele fornece uma combinação equilibrada de proteína de soro de leite 50% e 50% de caseína, contém dois probióticos, uma mistura de prebióticos e é lactose e sem glúten. Nutren Júnior atende às necessidades de micronutrientes da maioria dos pacientes pediátricos em 1000kcal (idades 1-3) ou 1500kcal (idades 4-8). É fácil de misturar e fornece suporte nutricional flexível. A segurança e eficácia de Nutren Júnior pó foi confirmada num estudo clínico. Nutren Junior está disponível no sabor baunilha em pó de sabor agradável.</p>
------------------------	--

4.2.2. ITEM 02 (ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO CAPS)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
14.850	Desjejum
14.850	Colação
14.850	Lanche da Tarde

4.2.5. ITEM 03 (KIT LANCHE PARA CAMPANHA DE VACINAÇÃO DESTA SECRETARIA).

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
5.000	KIT LANCHE PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAUDE

4.2.6. Item 04 (COFFE BREAK PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA)

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
10.000	COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA

4.2.7. item 05 (DOSE DE CAFÉ PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA)

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

QUANTIDADE	DESCRIÇÃO
300.000	DOSE DE CAFÉ PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA

5. DO FORNECIMENTO DO SERVIÇO

5.1. HOSPITAL MUNICIPAL VICTOR DE SOUZA BREVES- HMVSB

5.1.1. Para o fornecimento dos serviços de alimentação, a CONTRATADA é responsável pela aquisição de todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) e materiais descartáveis empregados na elaboração das refeições oferecidas aos pacientes e acompanhantes das unidades solicitantes. Os produtos devem ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem ao seu controle de qualidade.

5.1.2. A quantidade de gêneros alimentícios, refeições prontas, consomem em geral (utensílios, descartáveis, equipamentos, entre outros) devem ser adequados para a perfeita execução dos serviços da CONTRATANTE, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

5.1.3. de responsabilidade da CONTRATADA o controle quantitativo e qualitativo do número de refeições, sendo que a empresa deve providenciar os meios para sua efetivação. As solicitações dos tipos e quantidades de refeições serão realizadas diariamente pela equipe de copeiragem à cozinha da CONTRATADA em horário estabelecido no início do contrato, mediante informe encaminhado por e-mail, com cópia para representantes da CONTRATANTE, visando atender as prescrições dietéticas vigentes.

5.1.4. Dessa forma, a CONTRATADA deverá elaborar relatório diário informando o quantitativo total de refeições fornecidas. Este relatório após aprovação da CONTRATANTE deverá ser emitido em 02 (duas) vias, conferidas e assinadas pelos responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE. Uma das vias deverá ficar com o responsável pela CONTRATANTE. Além disso, para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de seus equipamentos. Sempre que estiverem amassados, trincados ou quebrados, os utensílios deverão ser substituídos, a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

5.1.5. COMPOSIÇÃO E PORCIONAMENTO MÍNIMO DAS DIETAS

5.1.5.1. A composição e o porcionamento das refeições estão descritos no Manual de Dietas da CONTRATANTE, sendo que devem ser utilizados utensílios apropriados para o porcionamento uniforme das dietas, respeitando o per capita descrito a seguir:

5.1.5.1.1. FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES – Café da manhã, Almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

Cardápio Padrão:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Refeição	Alimentos	Branda	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Lanche da Tarde	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Jantar	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Ceia	Chá de erva doce	1	150ML
	Café	1	150ML
	Torrada embalada ou biscoito de água e sal	1	15G
	Geleia ou manteiga	1	15G

5.1.5.1.2. PACIENTES ADULTOS – BRANDOS – Almoço e jantar.

Objetivo: Fornecer alimentação com textura atenuada por meio do processo de cocção das fibras dos vegetais e do tecido conectivo das carnes.

Refeição	Alimentos	Branda	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre	1.1/2 porção	150 gr

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	diversas formas de preparação.		
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
Lanche da Tarde	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Jantar	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)

5.1.5.1.3. PACIENTES ADULTOS – PASTOSOS – Almoço e jantar

Objetivo: Os alimentos devem ser bem cozidos, de forma a exigir pouca habilidade de mastigação, como na forma de purê, mingau, alimentos amassados ou liquidificados e carnes subdivididas (moídas, trituradas, desfiadas).

Na presença de disfagia, os alimentos devem ser oferecidos na forma de purê e mingau, coados quando necessário, para formar uma preparação homogênea e espessa.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Refeição	Alimentos	Pastoso	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Mingau ou vitamina	1	200ML
Almoço	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML
Lanche da Tarde	Mingau ou vitamina	1	200ML
Jantar	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML

5.1.5.1.4. PACIENTES ADULTOS – LÍQUIDOS – Almoço e jantar

Refeição	Alimentos	Líquidos	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Vitamina contendo banana, maçã, mamão, aveia ou mingau ralo ou café com leite ou suco de fruta coado. 1 copo de 200 ml / 01 tigela média de 200 ml	1	200ML
Almoço	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML
Lanche da Tarde	Vitamina contendo banana, maçã, mamão, aveia ou mingau ralo ou	1	200ML

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

	café com leite ou suco de fruta coado. 1 copo de 200 ml / 01 tigela média de 200 ml		
Jantar	Sopa liquidificada composta por arroz ou macarrão ou sopa de diversas formas de preparação, no mínimo 2 tipos de legumes e uma proteína de 1ª qualidade	1	400ML

5.2. CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL- CAPS- Pacientes e Funcionários

Refeição	Alimentos	Branda	
		Quantidade	Porção/ML/GR
Desjejum	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML
	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g
Almoço	Arroz branco tipo 1	2 porções e meia	250gr
	Feijão preto	1.1/2 concha pequena (60g)	200gr
	Salada mista entre legumes e verduras ou salada de alface, tomate e agrião.	1. porção	100gr
	Farofa de mandioca ou milho de ovos	1 porção	100gr
	Derivados bovinos ou derivados de peixes ou derivados de aves ou derivados suínos de 1ª qualidade) e ovos sobre diversas formas de preparação.	1.1/2 porção	150 gr
	Fruta	1 (fruta da época)	Min 50g
	Refresco de frutas variadas	200ml	200 ml
	Azeite/vinagre	2 sachês (4ml)	2 sachês (4ml)
	Leite integral	1	50ML
	Café infusão s/ açúcar	1	150 ML

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Lanche da Tarde	Achocolatado	1	200ML leite, 2 COLHER achocolatado 20g
	Pão de leite ou pão francês	1.1/2 unidade	75G
	Manteiga	1 embalagem	15G
	Açúcar	3 sachês	45g

5.3. KIT LANCHE PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE (Campanha de Vacinação).

item	Alimentação	Unidade
3	Minibolo industrializado, de primeira qualidade, de 30 a 50 gramas, embalados individualmente (uma unidade), Biscoito salgado, apresentação retangular, de primeira qualidade, tendo como referência Club Social ou similar, com 6 unidades de 26 a 30 gramas, em embalagem multipack, sem recheio (uma unidade), Néctar de frutas, enriquecido com vitaminas, em embalagem Tetra Pack de 200 ml com canudo (uma unidade), Barra de cereais (uma unidade). Obs. Os itens acima deverão conter o nome do fabricante e data de validade com no mínimo 30 dias para o consumo, a partir da data de entrega.	KIT

5.4. COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE.

Item	Alimentação	Unidade
4	Café com opção de açúcar e adoçante; Leite; Achocolatado de 1ª linha; Água mineral (deverá ser servida em copos de 250 ml. ou garrafas de 500 ml. Suco de frutas natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagem tetra pak, de 1ª linha, sendo 2 sabores a escolher: laranja, uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego ou caju; Quatro tipos de sanduíches: Mini sanduíches (pão com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre: mini pão francês, mini ciabatta, mini pão de leite, mini baguete ou mini croissant; Bolo Caseiro (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso; Para 50 (cinquenta) participantes.	Pessoas

5.5. CAFÉ EM DOSE

Item	Alimentação	Unidade
5	Fornecimento de café em dose para copo de 50ml.	Doise

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6. DA PREPARAÇÃO

5.6.1. Alimentação no HMVSB

5.6.1. Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis

5.6.1.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

5.6.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
 - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte interno e distribuição nas nos leitos;
 - Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico sanitárias adequadas.
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas inerentes ao serviço de nutrição.
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- Poderá ocorrer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades da CONTRATANTE.
- Os per capita especificados nas refeições referem-se a alimentos após preparação (pós cocção);

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Adicionar nas sopas e/ou cremes para pacientes, uma porção mínima de 100g de carne – para cada porção de sopa.
 - É possível que as prescrições dietéticas sejam combinações de dois ou mais tipos de dietas descritas no item acima. Neste caso, a refeição deve atender todas as restrições ou especificações.
 - Alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.
 - O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente capacitado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança. Os alimentos preparados e não consumidos na refeição não poderão ser utilizados posteriormente.
 - Utilizar somente água filtrada no preparo das refeições.
 - Deverão ser disponibilizados sachês de açúcar (5g) em quantidade livre em todas as refeições em que houver alguma preparação a ser adoçada.
 - Deverão ser disponibilizados nas refeições principais (almoço e jantar) dos pacientes e acompanhantes: azeite extra virgem em sachê (4 ml), sal em sachê (1g ou 2g, conforme prescrição dietética).
 - É vedado o uso de substâncias industrializadas para o amaciamento das carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
 - Nas mesas do refeitório deverão ser colocados guardanapos antes da abertura do refeitório e repostos sempre que necessário. As dietas poderão ser enriquecidas com porções extras de determinados alimentos, quando necessário, sem ônus para a CONTRATANTE.
 - A CONTRATADA deverá porcionar a sopa do paciente em dieta líquida restrita e dos pacientes do pronto atendimento em embalagens descartáveis e poliéster, permitido para uso em freezer, micro-ondas e forno combinado, com capacidade aproximada de 500 ml. O descartável deve conter tampa e ser lacrado, garantindo o transporte seguro dos alimentos.
 - A CONTRATADA deve disponibilizar prato de louça branca (tamanho refeição), kit composto por garfo, faca e colher de sopa e/ou sobremesa em aço inox, bandeja plástica simples com toalha de papel descartável, que serão utilizados pela CONTRATANTE para distribuição da alimentação de comensais sadios, no refeitório. Suco em garrafa plástica resistente com tampa de pressão de até 5 litros para porcionamento, no local, em copos de 200 ml com tampa, e sobremesa em embalagem descartável com tampa ou em saco plástico resistente, próprio para alimento.
 - Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.
- 5.6.2.** Os cardápios do dia, destinados aos comensais sadios, devem ser afixados em local visível ou em local determinado pelo CONTRATANTE, constando todas as refeições.
- 5.6.3.** Observações e especificações sobre a qualidade e frequência de uso dos gêneros alimentícios.
- 5.6.3.1.** Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), sendo que todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (OMS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANVISA.

5.6.3.2. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados.

5.6.3.3. Todos os gêneros alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade.

5.6.3.4. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE.

5.6.3.5. Os gêneros e produtos deverão atender aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:

- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01 de 07/01/2000, Decreto nº 3.664, de 17/11/2000;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05/03/2001;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA nº 9, de 12/11/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ANVISA/INMETRO nº 009, de 12/11/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03/09/2002; - INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 01/02/2002;
- INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24/11/2005.

5.6.3.6. As embalagens dos alimentos devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa.

5.6.3.7. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, violadas ou danificadas.

5.6.3.8. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, 20/09/2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC nº 360, 23/12/2002 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, 23/12/2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

5.6.3.9. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão seguir os padrões mínimos de qualidade e especificações descritos a seguir:

5.6.3.9.1. ARROZ E LEGUMINOSAS

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Classificados como tipo 1, devem estar fisiologicamente desenvolvidos, são, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: integral e branco polido, classe grãos longos. Feijão dos tipos: carioquinha ou mulatinho (uso diário), preto, fradinho e branco. Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.

5.6.3.9.2. FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES

- Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina), amido de milho, fubá, sendo todos classificados como tipo 1. Massas com ovos ou recheada, seca ou fresca. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formatos característicos de cada tipo de massa.

5.6.3.9.3. FRUTAS

- Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, podridão, passados, murchos ou deformidades. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene. As frutas serão higienizadas de acordo com o processo descrito na legislação sanitária vigente, e embaladas nas dependências da CONTRATANTE.

5.6.3.9.4. HORTALIÇAS

- Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.

5.6.3.9.5. CARNES

- O produto deverá ser de aspecto uniforme, sem corpos estranhos, sem gordura aparente e peles, com porções uniformes e padronizadas. O filé de peixe deve se apresentar sem cabeça, sem vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, sem espinhas e sem pele; as postas, sem escamas e sem degolador.

5.6.3.9.6. ÓLEOS VEGETAIS

- Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle. Para pacientes e acompanhantes deverão ser fornecidos sache de 4 ml de azeite de oliva no almoço e jantar.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.3.9.7. MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

- Pode ser utilizado extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e molho shoyo, exceto para as preparações que serão servidas na dieta hipossódica.

5.6.3.9.8. POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS

- Polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob as temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão ter suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização. Os sucos destinados a pacientes deverão ser naturais ou de polpas de primeira qualidade, com Carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura, ficando a critério da nutricionista da CONTRATANTE.

5.6.3.9.9. CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

- Alho, cebola, sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodora), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjericão, orégano, açafrão da terra (cúrcuma), Cury em pó e tomilho podem ser utilizados. Para os pacientes e acompanhantes fornecer sal em embalagem individual de 1g.

5.6.3.10. QUALIDADE DOS MATERIAIS DESCARTÁVEIS

5.6.3.10.1. Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos. As embalagens e os produtos citados abaixo devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente. Devem trazer gravados a marca ou a identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével.

5.6.3.10.2. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865/2002 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e resolução 105 da vigilância sanitária. Deverão ser avaliados e aprovados pelo CONTRATANTE previamente.

5.6.3.10.3. Todos os materiais descartáveis deverão seguir os padrões de qualidade e especificações descritos a seguir:

5.6.3.10.3.1. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SOBREMESA

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Copo descartável de polipropileno confeccionado com resina termoplástica, não tóxico, translúcida, incolor, com capacidade de 250 ml, cor branca, ideal para sobremesa, com tampa plástica, descartável e vedante, resistentes à temperatura máxima de 100°C. Adequado aos termos da ABNT / NBR 14865.

5.6.3.10.3.2. PRATO DESCARTÁVEL PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- A distribuição de alimentação do paciente, acompanhante e deverá ser em embalagem de isopor marmitex polipropileno, própria para uso em freezer, micro-ondas e módulos aquecidos. Deve ser lacrado. Capacidade para no mínimo 800g de alimentos (adultos).

5.6.3.10.3.3. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SOPA

- Embalagem descartável de polipropileno, própria para uso em micro-ondas, resistente a temperatura de módulos aquecidos e freezer, com capacidade 500 ml, ideal para sopa, com tampa plástica, descartável e vedante. Deve ser lacrado.

5.6.3.10.3.4. RECIPIENTE DESCARTÁVEL PARA SALADA

- Potes plásticos, atóxicos, inodoro, transparente, próprio para alimentos, com tampa, suficiente para porcionamento mínimo de 100g de salada que será utilizado para as refeições de comensais sadios e enfermos.

5.6.3.10.5. GARRAFA PLÁSTICA PARA PORCIONAMENTO DE SUCO

- Frascos descartáveis fabricados em polietileno, não perecíveis e não tóxico, com tampas com sistema de rosca e lacre. Produzidos com matéria prima e pigmentos virgens. Capacidade de até 5 litros para porcionamento em copos de 200 ml.

5.6.3.10.6. TALHERES PLÁSTICOS – FACA

- Faca descartável para refeição em polietileno, tipo máster, descartável resistente, medindo no mínimo 180mm de comprimento, peso mínimo de 4g, com serrilha de no mínimo 7.5mm de comprimento, cor branca.

5.6.3.10.7. TALHERES PLÁSTICOS – GARFO

Garfo descartável para refeição em poliestireno, tipo máster, descartável resistente, medindo no mínimo 180mm de comprimento, peso mínimo de 4g, cor branca.

5.6.3.10.8. TALHERES PLÁSTICOS – COLHER

- Colher descartável para refeição em poliestireno, tipo máster, descartável resistente, tipo refeição, medindo no mínimo 150mm de comprimento e peso mínimo de 4g; capacidade mínima de 10ml, na cor branca.

OBS: Os talheres descartáveis - garfo, faca e colher (Kit refeições principais) serão distribuídos acompanhados por guardanapo branco, macio e não reciclado em sacos para o acondicionamento dos talheres, de plástico transparente, atóxico e resistente nas dimensões: 9x26 cm, fornecidos PRONTOS pela CONTRATADA.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.3.10.9. GUARDANAPO

- Os guardanapos de papel toalha duplo, descartável, medindo 330 mm x 330 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

5.6.3.10.10. BANDEJA DE ISOPOR

- Bandeja de isopor, descartável, modelo sem tampa, comprimento mínimo 300mm, largura mínima 300mm e altura mínima 40mm.

OBSERVAÇÃO: O quantitativo de material descartável a ser utilizado deve ser compatível ao número de comensais enfermos e sadios existentes na instituição. O fornecimento destes itens é indispensável e contínuo durante todo o contrato pela CONTRATADA e sem custo adicional para a CONTRATANTE.

5.6.4. ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS

5.6.4.1. Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, a adequada disposição e guarda dos produtos e o controle na utilização da matéria prima, atentando para os seguintes critérios recomendados:

5.6.4.1.1. Antes de receber os alimentos, os locais de armazenamento de produtos devem estar limpos e organizados.

5.6.4.1.2. Não é permitido arrastar pelo piso: monoblocos, caixas plásticas, etc. Carregá-los a mão ou com auxílio de carrinhos.

5.6.4.1.3. As mercadorias são colocadas sobre prateleira e/ou paletes limpos, secos e em um bom estado de conservação, distante da parede aproximadamente 20 cm e do piso 25 cm, espaçamento que garanta a passagem de ar de aproximadamente 10 cm. Após a abertura do produto perde-se o prazo de validade devendo verificar em rotulo a nova data de validade. Os alimentos depois de abertos são identificados com o rotulo original do produto ou é transcrito as informações, como nome do produto, data de armazenamento e data de validade em etiquetas.

5.6.4.1.4. Os alimentos cujas embalagens foram abertas são transferidos para recipientes adequados, que estejam higienizados, com tampa ou filme PVC. Não são permitidos grampos, nó, lacre ou fita adesiva, para garantir a vedação da embalagem.

5.6.4.1.5. Organizar os produtos de acordo com as suas características, observando a data de fabricação e obedecendo ao controle de estoque, de acordo com a Programação do Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS);

5.6.4.1.6. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os na ocasião do recebimento e previamente ao uso;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.4.1.7. Manter controle de estoque atualizado e descartar produtos vencidos conforme legislação ambiental vigente;

5.6.4.1.8. Identificar e substituir de forma imediata produtos que apresentem quaisquer inadequações para o uso, conforme prevê a legislação vigente;

5.6.4.1.8. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

5.6.4.1.9. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores descartáveis, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), fechados e devidamente identificados;

5.6.4.1.10. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

5.6.4.1.11. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,

- Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBSERVAÇÃO: Todos identificados, separados entre si e dos demais produtos.

5.6.4.1.12. As embalagens de madeira provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de frutas, devem ser descartadas antes da entrada nas dependências da CONTRATADA.

5.6.4.1.13. Caixas de papelão podem permanecer sob-refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

5.6.4.1.14. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos de mesmo grupo no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente separados, embalados e identificados; 16.4. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de manipulação de alimentos. Não é permitido usar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

5.6.4.1.15. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.4.1.16. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

5.6.4.1.17. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

5.6.4.1.18. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

5.6.5. PROCEDIMENTOS E CRITÉRIOS TÉCNICOS EM RELAÇÃO AO PRÉ-PREPARO, PREPARO E PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS:

5.6.5.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem corretamente as mãos, atendendo às normatizações vigentes, antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

5.6.5.2. Adotar medidas preventivas e corretivas para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

5.6.5.3. Proteger os alimentos em preparação, ou prontos ao consumo, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, atóxicos;

5.6.5.4. Manter os alimentos preparados sob temperatura e tempo de exposição de segurança, conforme estabelecido na legislação vigente;

5.6.5.4. Manter os alimentos preparados sob temperatura e tempo de exposição de segurança, conforme estabelecido na legislação vigente;

5.6.5.5. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

5.6.5.6. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmem a mesma segurança;

5.6.5.7. Garantir que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C, devendo estes ser desprezados sempre que houver qualquer alteração quanto às suas características sensoriais (cor, odor, sabor, etc.) e/ou físico-químicas (ponto de fumaça, peroxidase, etc.), que apontem para sua saturação. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;

5.6.5.8. O processo de resfriamento dos alimentos preparados e que serão transportados para a **CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL-CAPS**, deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência dos mesmos em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura das preparações ou alimentos

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

prontos deve ser reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas. Em seguida o mesmo deve ser conservado sob resfriamento à temperatura igual ou inferior a 4°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C. Para garantia deste processo, mantendo a sua qualidade original, a rapidez do resfriamento ou congelamento é essencial, pois deve evitar a formação de macro cristais que danificam a estrutura do alimento.

5.6.5.9. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas ou forno combinado. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5° C.

5.6.5.10. Utilizar somente maionese industrializada;

5.6.5.11. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura durante as diferentes fases do processo, do preparo a entrega das refeições fornecidas.

5.6.5.12. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres ou com as mãos, previamente higienizadas e obrigatoriamente protegidas com luvas descartáveis.

5.6.5.13. As portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas com suas borrachas de vedação em bom estado de conservação, de forma que fiquem sempre bem fechadas;

5.6.5.14. Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos;

5.6.5.15. Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

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

5.6.5.17. O porcionamento de todas as refeições principais será realizado na cozinha da CONTRATANTE.

5.6.6. TRANSPORTE, RECEPÇÃO E CONTROLE MICROBIOLÓGICO

5.6.6.1. As refeições serão transportadas seguindo rigorosamente as legislações vigentes:

5.6.6.1.1. TEMPO:

- A empresa CONTRATADA deve garantir o transporte das refeições resfriadas ou congeladas em tempo suficiente para garantir que não haja descongelamento ou alteração da temperatura que comprometa a segurança do alimento;

5.6.6.1.2. TEMPERATURA:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- É fator importante para assegurar a qualidade sanitária dos alimentos, sendo que a temperatura do alimento deve ser suficiente para não haver descongelamento (até - 12°C); Os alimentos resfriados devem permanecer entre 4°C e 10°C.

5.6.6.1.3. TRANSPORTE:

- A CONTRATADA deve monitorar e registrar a temperatura na saída do local de confecção e chegada ao local de distribuição da alimentação.
- As embalagens tipo isobox devem estar em perfeitas condições e limpas, com perfeita vedação para o transporte dos alimentos.
- Os veículos de transportes deverão ser exclusivos e estar adequados às exigências da Portaria CVS 15/91 e CVS 05/13, que regulamentam o transporte de alimentos; devem ser higienizados periodicamente para evitar a recontaminação ambiental.
- O custo de combustível, manutenção do veículo e motorista adequadamente uniformizado deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA sem onerar a CONTRATANTE.
- A CONTRATADA deve apresentar mensalmente, o controle de higienização do veículo de transporte.

5.6.7. CONTROLE MICROBIOLÓGICO:

Deverá colher diariamente a amostra em todos os turnos (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) na distribuição 1/3 antes do término da mesma.

- Retirar a amostra dos alimentos in natura de polpa de frutas, massas frescas a fim de esclarecer possíveis dúvidas quanto a idoneidade do fornecedor
- Acondicionar as amostras em sacos plásticos próprios para coleta, em cada saco deverá conter as seguintes informações: Nome da unidade, nome do produto e/ou da preparação, período em que está colhendo esta amostra (almoço, jantar... etc.) data, horário e responsável pela coleta.

5.6.8. TÉCNICA.

- Higienizar as mãos; abrir o saco sem tocá-lo por dentro; não soprar o saco internamente; colocar dentro do saco uma amostra de 100g de cada preparação servida; utilizar para isto os talheres individuais do próprio alimento; retirar o ar e vedar (verificar se não há vazamento ou furo no saquinho).
- Armazenar as amostras na câmara ou freezer, congelar a - 18°C. As amostras do alimento. As amostras dos alimentos líquidos deverão ser armazenadas sob refrigeração (não é permitido congelar amostras de água e sucos); após o período de armazenamento de três dias, as amostras devem ser desprezadas.
- Na necessidade de análise laboratorial da amostra compete ao nutricionista inserir a amostra em um recipiente isotérmico, isopor com gelo para manter o ambiente de refrigeração abaixo de 10°C para posterior análise em laboratório externo.
- As amostras coletadas para análises não deverão onerar a CONTRATANTE, sendo que será de responsabilidade da CONTRATADA, estabelecer o controle bacteriológico das refeições que forem utilizadas. Dessa forma, diariamente, deve ser entregue as

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

amostras de todas as preparações servidas para os comensais das unidades, acompanhando a entrega dos alimentos.

- Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de água do local de preparo e de uma preparação servida aos pacientes com dieta via oral para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos de manipulação e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de nutricionista da CONTRATADA, responsabilizando-se (CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar cópia dos resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.
- Caso o CONTRATANTE solicite, a CONTRATADA deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONTRATADA. Dessa forma, a CONTRATADA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico-químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pelo CONTRATANTE. Os resultados deverão ser entregues no prazo máximo de 15 (quinze) dias.
- A CONTRATADA deverá manter as refeições em temperatura adequada, utilizando freezer, refrigerador, estufa quente e/ou banho-maria próprios para essa finalidade e, em número suficiente ao atendimento dos comensais, a fim de proceder ao correto monitoramento do binômio tempo e temperatura.

5.6.9. IDENTIFICAÇÃO DAS DIETAS

- Toda e qualquer preparação elaborada na área de manipulação de alimentos da CONTRATADA, destinada aos comensais sadios ou enfermos, deverão ser identificados. Devem ser devidamente identificadas em etiquetas.
- Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.
- Portanto, todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificadas com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do produto / dieta, nome da empresa fabricante, data de fabricação, data de validade e condições de conservação.

5.6.10. HIGIENIZAÇÃO DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS (DEPENDÊNCIAS DA CONTRATANTE)

5.6.10.1. AS HORTALIÇAS E AS FRUTAS

- devem ser higienizadas em local apropriado, nas dependências da CONTRATADA, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA.
- A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob a água corrente potável (um a um), seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

os hortifrutigranjeiros devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágue final com água potável.

5.6.11. EQUIPE DE TRABALHO

- Uniforme deve se apresentar-se limpo, em bom estado de conservação e trocado diariamente; usar avental de napa; o uso do uniforme é restrito ao horário de trabalho; Calçado limpo e em perfeita condição de uso; não é permitido carregar no uniforme acessórios ou adornos (pulseiras, brincos, colares); utilizar touca descartável para proteção dos cabelos.
- Fazer a barba e bigode diariamente; conservar unhas curtas e limpas e sem esmalte ou base; lavar a cabeça com frequência; Tomar banho diariamente; escovar os dentes após as refeições; não utilizar perfumes ou desodorantes com perfumes fortes; não utilizar maquiagem em excesso; não utilizar adornos, inclusive aliança.
- Não é permitido fumar; Pentear-se/ coçar-se; assoar o nariz, cuspir, cantar, assobiar ou espirrar sobre os alimentos; circular sem o uniforme; tocar área do corpo sem depois lavar as mãos; manipular dinheiro; mascar gomas e palitos, chupar balas; secar mão, rosto, etc. em panos de copa ou avental; experimentar a comida nas mãos; fazer uso de utensílios sujos para manipular os alimentos; experimentar a comida nas mãos; utilizar utensílios sem fazer a desinfecção prévia.
- Os funcionários que apresentarem doenças, lesões ou sintomas que comprometem a segurança dos alimentos e a saúde de outros funcionários, deverão ser afastados de suas atividades até o completo restabelecimento de sua saúde evidenciado pelo laudo médico.
- O entregador das refeições deve utilizar uniforme completo e limpo, cabelos cobertos com touca e estar identificado por crachá no momento da entrega das refeições nas dependências da CONTRATANTE.
- Adotar procedimentos de antisepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, dietas hospitalares, relacionamento interpessoal, execução de rotinas e procedimentos operacionais padronizados, apresentando cronograma ao CONTRATANTE, quando solicitado;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão do serviço, independente das escalas de serviço adotadas.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- Os Nutricionistas deverão possuir Registro no Conselho Regional de Nutrição e estar com as obrigações regularizadas.

5.6.12. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS (DISPONIBILIZAÇÃO DA CONTRATADA)

- Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos e utensílios necessários, nas quantidades mínimas para realização de todo o serviço da CONTRATANTE.
- Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelo CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, dentro do prazo estipulado pela CONTRATANTE, observada a essencialidade do equipamento e/ou utensílios;
- Identificar todos os equipamentos de propriedade da CONTRATADA, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
- Inicialmente, a CONTRATADA disponibilizará os utensílios e equipamentos listados abaixo:

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA	UND	QUANT
BANCADA LISA AÇO INOX 1,5 X 0,9 M	UND	2
BANCADA LISA AÇO INOX 0,9 X 0,9 M	UND	1
BANCADA TAMPO GRANITO	UND	1
CAFETEIRA ELETRICA INOX 8 L	UND	1
REFRESQUEIRA 2 CUBAS	UND	1
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 6 L	UND	1
MIXER INDUSTRIAL ROBOT COUPE	UND	1
FATIADOR DE FRIOS INDUSTRIAL	UND	1
FORNO COMBINADO 20 GNs	UND	1
FOGÃO INDUSTRIAL 12 BOCAS INOX C/ CHAPA	UND	1
BEBEDOURO DE PAREDE SOFT	UND	1
FORNO DE MICROONDAS	UND	1
BALCÃO TÉRMICO QUENTE 8 GNs	UND	2
BALCÃO ISOTÉRMICO 8 GNs- FRIO GELOX	UND	1
FREEZER HORIZONTAL 510 L	UND	3
FREEZER HORIZONTAL 200 L	UND	1
GELADEIRA DUPLEX 375 L	UND	2
GELADEIRA CONSUL 1 PORTA	UND	1
AR CONDICIONADO 9000 BTUS PAREDE	UND	3
AR CONDICIONADO 12000 SPLIT	UND	1
MESA REFEITÓRIO 2,20 X 1,00	UND	6
CADEIRA REFEITÓRIO	UND	54
CARRO FECHADO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES AÇO INOX	UND	3

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

PRATOS TÉRMICOS ALBAN COM TAMPA	UND	50
PANELA DE PRESSÃO 20 L	UND	2
PRATOS FUNDOS DE VIDRO REFRAATÁRIO	UND	150
GARFO INOX REFEIÇÃO	UND	150
FACA INOX REFEIÇÃO	UND	150
ESCORREDOR DE PRATOS INOX	UND	1
MONOBLOCOS BRANCOS 42 L PARA CARNE	UND	8
CAIXA GRADEADA PARA HORTIFRUTI	UND	30
ESTRADOS PLÁSTICOS 50 X 50	UND	30
LIXEIRA COM PEDAL 100 L	UND	3
GARRAFA TÉRMICA TERMOLAR 12 L	UND	2
GARRAFA TÉRMICA TERMOLAR 5 L	UND	2
GARRAFA TÉRMICA AMPOLA VIDRO 1 L	UND	24
CUBA GN 1/2 100 C/ TAMPA	UND	20
CUBA GN 1/1 100 C/ TAMPA	UND	4
ROUPEIRO AÇO 8 PORTAS	UND	1
ESCRITÓRIO		
DESKTOP	UND	1
MONITOR 20"	UND	1
TECLADO	UND	1
IMPRESSORA COLORIDA EPSON L3250	UND	1

- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da CONTRATADA, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Esses serviços de manutenção deverão ser registrados e realizados por empresas tecnicamente autorizadas e com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento;

- Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo por equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto.

- Todos os utensílios (talheres, bandejas, dentre outros) necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA.

- A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do contrato caso sinta necessidade de outros equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, podendo retirá-los ao término do contrato. Todo utensílio e equipamento a ser adquirido pela CONTRATADA deverá ser aprovado pela CONTRATANTE. Essa verificação das necessidades ocorrerá na visita prévia ao início dos serviços.

- Utilizar sempre que possível equipamento com eficiência energética, comprovadas pelo selo do INMETRO ou outro órgão habilitado para este fim.

5.6.13. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.13.1. ALIMENTAÇÃO PACIENTE ADULTO

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	06:00h
Colação	09:00h
Almoço	12:00h
Lanche da Tarde	15:00h
Jantar	18:00h
Ceia	21:00h

FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES-HMVSB

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	07:00 as 08:00h
Almoço	12:00 as 13:00
Lanche da Tarde	14:30 as 15:30
Jantar	18:00 as 19:30
Ceia	21:00 as 22:00

FUNCIONÁRIOS E PACIENTES DO CAPS

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	08:00h
Almoço	12:00h
Lanche da Tarde	15:00

5.6.13.2. KIT LANCHE PARA AS CAMPANHAS DIVERSAS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE (Campanha de Vacinação, etc..).

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
KIT LANCHE	Conforme solicitação

5.6.13.3. COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAÚDE

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
COFFE BREAK	Conforme solicitação

5.6.13.4. CAFÉ EM DOSE

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIOS DE ENTREGA
MANHÃ	07:00h
TARDE	13:00h

5.6.14. ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES DO HMVSB

5.6.14.1. FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.14.1.1. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente, inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada paciente internado no Hospital, que funcionam diuturnamente (24 horas).

5.6.14.1.2. As refeições deverão estar disponíveis até 1 (uma) hora após o final do horário de distribuição da refeição.

5.6.14.1.3. O paciente e/ou funcionários que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular estabelecidos no subitem **5.6.13**, terá seu direito salvaguardado quando, o residente estiver comprovadamente em atividade de Urgência /Emergência ou realizando cirurgias, mediante a justificativa do preceptor e aviso prévio ao setor de Nutrição em atividade devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento (tempo de temperatura).

5.6.14.1.4. Quanto à refeição do paciente, a entrega deverá ser feita pela CONTRATANTE, diretamente no leito em que o paciente se encontrar.

5.6.14.1.5. Com relação à refeição do funcionário, a reserva da mesma será feita mediante solicitação prévia do interessado ao Serviço de Nutrição, sendo que a entrega deverá ser feita pela CONTRATADA mediante autorização.

5.6.14.1.6. Não serão admitidos atrasos na disponibilização das refeições, fórmulas lácteas para a coletividade sadia e enferma da CONTRATANTE, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

5.6.15. ALIMENTAÇÃO PARA O CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS)

5.6.15.1. FORNECIMENTO

5.6.15.1.1. A empresa deverá produzir, acondicionar e entregar diariamente, de segunda a sexta, no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), situada na Rua Sandra Mara Cabral dos Santos, 117, lote 24 quadra 08, Praia do Saco - Mangaratiba, nas quantidades previamente determinadas pela Departamento de Nutrição;

5.6.15.1.2. Receberá em forma de marmitex em isopor (ex. poliéster), capacidade aproximada de 800g, permitido para uso em freezer, micro-ondas e forno combinado, e respeitando o padrão de alimentação estabelecido os respectivos horários determinados pela Unidade.

5.6.15.1.3. O descartável deve conter tampa e ser lacrado, garantindo o transporte seguro dos alimentos.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.15.1.4. As saladas em pote plástico, descartável e resistente com tampa e capacidade aproximada de 250g, enquanto as sobremesas em embalagem descartável resistente, com tampa ou em sacos plásticos próprios para alimentos resistentes, no caso das frutas íntegras; o suco deve ser porcionado em garrafa plástica resistente, com tampa de pressão, com capacidade até 5 litros para ser porcionado em copos de 200ml com tampa.

5.6.15.1.5. Os talheres deverão ser de material plástico flexível e descartável;

5.6.15.1.6. Os componentes das “quentinhas” deverão possuir qualidade necessária a uma refeição digna, com higiene, com preparo e acondicionamento adequados, balanceados de acordo com os padrões nutricionais usualmente recomendados, devendo haver uma variação mínima em relação às verduras e às carnes sob o critério da Contratada;

5.6.16. KIT LANCHE

5.6.16.1. FORNECIMENTO

4.6.16.1.1. Composição do lanche

- Minibolo industrializado, de primeira qualidade, de 30 a 50 gramas, embalados individualmente (uma unidade).
- Biscoito salgado, apresentação retangular, de primeira qualidade, tendo como referência Club Social ou similar, com 6 unidades de 26 a 30 gramas, em embalagem multipack, sem recheio (uma unidade).
- Néctar de frutas, enriquecido com vitaminas, em embalagem Tetra Pack de 200 ml com canudo (uma unidade).
- Barra de cereais (uma unidade). Obs. Os itens acima deverão conter o nome do fabricante e data de validade com no mínimo 30 dias para o consumo, a partir da data de entrega.

5.6.16.1.2. Acondicionamento dos lanches

- O minibolo, o biscoito e a barra de cereais devem estar em saco de plástico transparente, contendo um guardanapo absorvente, formando um kit e o néctar de frutas separadamente

5.6.16.1.3. Entrega dos lanches

- Os kits devem ser acondicionados em caixas de papelão em excelentes condições, com no máximo 50 unidades, de forma a evitar avarias durante o transporte de origem e destino.
- Os sucos devem ser entregues separadamente.

5.6.16.1.4. Local e forma de entrega:

- o endereço de entrega será informado pela Secretaria Municipal de Saúde onde acontecerá a Campanha.
- Periodicidade: Os lanches podem ser solicitados no prazo de 48(quarenta e oito) horas de antecedência.

5.6.17. COFFE BREAK

5.6.17.1. FORNECIMENTO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.17.1.1. O fornecimento por demanda (mediante solicitação), e não compreenderá a montagem do coffee break, resumindo-se à entrega dos alimentos no local, no horário e nas especificações do objeto.

5.6.17.1.2. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO COFFE BREAK

- a) Café com opção de açúcar e adoçante;
- b) Leite;
- c) Acolatado de 1ª linha;
- d) Água mineral (deverá ser servida em copos de 250 ml. ou garrafas de 500 ml.
- e) Suco de frutas natural ou de polpa de frutas, sem conservantes, em embalagem tetra pak, de 1ª linha, sendo 2 sabores a escolher: laranja, uva, maracujá, goiaba, manga, pêssego ou caju;
- f) Quatro tipos de sanduíches: Mini sanduíches (pão com, no mínimo, 30 gramas), podendo variar entre: mini pão francês, mini ciabatta, mini pão de leite, mini baguete de gergelim ou mini croissant;

Os recheio poderão ser de frios ou patês. Recheio de frios de 1ª linha (mínimo de 30 gramas), podendo variar entre: presunto com queijo prato ou mussarela, peito de peru com queijo branco ou salame com queijo prato ou mussarela. Os sanduíches deverão conter margarina ou requeijão. Recheio de patês de 1ª linha (mínimo de 30 gramas), podendo variar entre: frango desfiado com cenoura, atum com cenoura ou ricota temperada.

- g) Bolo Caseiro (fatia com, no mínimo, 60 gramas), podendo variar entre: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, coco, limão, laranja, abacaxi ou fubá cremoso;
- h) Mini sonho de creme ou doce de leite;
- i) Tortinha de limão ou maçã.

5.6.17.1.3. ENXOVAL

- a) Toalha de tecido para mesa,
- b) Sobretoalha/cobre-manchas de tecido,
- c) Copos descartáveis para água mineral, sucos e cafés,
- d) Pratinhos de sobremesa descartáveis,
- e) Colherinhas descartáveis,
- f) Porta guardanapos de papel,
- g) Garrafas térmicas,
- h) Bandejas para depositar as garrafas térmicas,
- i) Bandejas para sanduíches, salgados e doces,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

j) Guardanapo de papel, folha simples.

l) Caixa térmica para manter os sucos devidamente gelados.

5.6.17.1.4. A empresa Contratada deverá preparar, fornecer o COFFEE BREAK - devendo entregar os alimentos no local a ser indicado pela Contratante.

5.6.17.1.5. A empresa Contratada deverá entregar os serviços 01 (uma) hora antes do horário previsto para cada evento.

5.6.17.1.6. Os alimentos deverão ser entregues com data e horário em que foram embalados, bem como ingredientes e prazo de validade.

5.6.17.1.7. Todos os produtos deverão estar dentro do seu prazo de validade no dia da entrega. Além disso, o vencimento não poderá ter data inferior a dois dias da data de entrega dos alimentos.

5.6.17.1.8. As despesas decorrentes do transporte correrão por conta da empresa Contratada. Deverá também arcar com todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais.

5.6.17.1.9. Caberá à Contratada adotar medidas que garantam a aquisição de alimentos de qualidade, com adequadas condições higiênicas e sanitárias, bem como o transporte, estocagem e preparo/manuseio até o seu consumo.

5.6.17.1.10. Os alimentos deverão ser transportados em veículos fechados, próprios para transporte de alimentos, em perfeitas condições uso (mecânica, higiene e limpeza), e em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico/sanitária, de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB.

5.6.17.1.11. Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químico-microbiológicas e microscópicas, atendendo à legislação vigente em especial a Portaria CVS-5 de 09/04/2013.

5.6.17.1.12. Os alimentos fornecidos deverão estar de acordo com a legislação vigente quanto a sua qualidade sanitária, embalagem e regulamentos técnicos de identidade e qualidade expedidos pelos órgãos competentes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura.

5.6.17.1.13. Os produtos a serem adquiridos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

5.6.17.1.14. A Contratada deverá cumprir os padrões da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Portaria CVS-5 de 09/04/2013.

5.6.17.1.15. A empresa Contratada deverá manter controle qualitativo e quantitativo dos alimentos observando os prazos de validade e datas de vencimento comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado, ou alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

5.6.17.1.16. Os alimentos deverão ser acondicionados em recipientes apropriados, e higienizados de modo que sejam garantidas as suas características organolépticas e rotulados em conformidade com a legislação em vigor, especialmente a resolução RDC nº 259 de 20.09.2002.

5.6.17.1.17. ANVISA/MS, resolução RDC nº 360 de 23.12.2003. ANVISA/MS, Lei Federal 10.674 de 16.05.2003.

5.6.17.1.18. Será de única e exclusiva responsabilidade da Contratada, a assunção de quaisquer prejuízos causados por si ou por seus empregados a terceiros ou a Municipalidade por conta da execução do objeto contratado.

5.6.17.1.19. Os alimentos que estiverem em desacordo com as especificações não serão recebidos, devendo a empresa responder pelas divergências detectadas, repondo os itens em desacordo no prazo máximo de 30 (trinta) minutos, e, se for o caso, arcar com as penalidades aplicáveis, previstas em lei e no ajuste.

5.6.17.1.20. As solicitações serão feitas mediante emissão de Autorização de Fornecimento (AF), devendo estes meios de contato ser informados com 48(quarenta e oito) horas de antecedência;

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA obriga-se a:

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

6.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração;

6.1.3. Fornecer os materiais, equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas, nos termos de sua proposta, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

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

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

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 6.1.7.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;
- 6.1.8.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas, quando for o caso;
- 6.1.9.** Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 6.1.10.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 6.1.11.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.12.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- 6.1.13.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.1.14.** Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições para o consumo humano, devendo ser selecionados, embalados nas quantidades, especificações e prazos solicitados, seguindo as Normas Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração.
- 6.1.15.** Efetuar o transporte dos gêneros alimentícios em veículo com condições adequadas e específicas para cada tipo, de acordo com Termo de Referência.
- 6.1.16.** Atender prontamente a quaisquer exigências da CONTRATANTE, inerentes ao objeto da presente licitação;
- 6.1.17.** Comunicar à Administração DA CONTRATANTE, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 6.1.18.** Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a Legislação vigente.
- 6.1.19.** Informar por escrito e previamente ao CONTRATANTE, quando da troca de Nutricionistas, com ciência do CONTRATANTE.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

6.1.20. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus ao CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica.

6.1.21. Solicitar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo CONTRATANTE.

6.1.22. Aceitar a solicitação do CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado com as devidas justificativas, até 48h antes do preparo.

6.1.23. Apresentar a listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitados para análise técnica e sensorial pela Unidade de Nutrição do CONTRATANTE.

6.1.24. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo de refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

6.1.25. Elaborar pesquisas semanais de satisfação dos usuários (pacientes, acompanhantes, alunos e residentes).

6.1.26. Responsabilizar-se pelo controle de qualidade de seus estoques, observando prazos de validade, comprometendo-se a não utilizar nenhum produto fora do prazo de validade indicado, ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

6.1.27. Preparar as refeições sem corantes ou quaisquer produtos químicos.

6.1.28. Remover para locais apropriados ou indicados pelo CONTRATANTE, os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes.

6.1.29. Respeitar os horários de entrega pactuados no início da execução do contrato.

6.1.30. Manter os registros das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias para apresentação, mediante solicitação da CONTRATANTE

6.1.31. Elaborar relatório diário informando o quantitativo total de refeições fornecidas. Este relatório após aprovação da CONTRATANTE deverá ser emitido em 02 (duas) vias, conferidas e assinadas pelos responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE. Uma das vias deverá ficar com o responsável pela CONTRATANTE.

6.1.32. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

6.1.33. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas físicas (estoque, produção e dispensação de alimentos) da CONTRATADA para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo, produção e transporte de refeições.

6.1.34. Corrigir prontamente os problemas apresentados pela fiscalização do CONTRATANTE, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a Unidade de Nutrição do CONTRATANTE e da CONTRATADA.

6.1.35. Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

6.1.36. Credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto com experiência na área e com poderes para representa-lo em tudo se refira à execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar previamente esse fato ao fiscal do contrato.

6.1.37. Atender a Legislação vigente do Ministério da Saúde (ANVISA), Ministério do Trabalho e do Conselho Federal/Regional de Nutricionistas, aplicável para este Contrato, garantindo assim a sua plena execução.

6.1.38. Arcar com a responsabilidade técnica da parte de Produção e transporte de refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais e, toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato. Ao CONTRATANTE compete a responsabilidade técnica da área de nutrição clínica e fiscalização do contrato.

6.1.39. Responsabilizar-se pela mão de obra capacitada, matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo e transporte de todas as refeições necessárias ao atendimento às necessidades clínicas do comensal enfermo (pacientes), ou sadio (acompanhantes e funcionários).

6.1.40. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de representante da CONTRATANTE, bem como avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

6.1.41. Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

6.1.42. É vedado comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade licitada, em especial bebidas alcoólicas e cigarros;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

6.1.43. É vedada a divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos.

6.1.44. Responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

6.1.45. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigido no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

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

7.1.2. Disponibilizar para a CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas a regeneração das refeições principais;

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

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

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

7.1.6. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, na forma do contrato;

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

7.1.8. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

7.1.9. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e materiais descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

7.1.10. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentarem condições impróprias ao consumo;

7.1.11. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros alimentícios.

7.1.12. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA, o abastecimento de gás de cozinha.

8. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

8.1. O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados.

8.2. Fiscal técnico do contrato – empregado em exercício com conhecimento técnico do assunto, designado formalmente por meio de portaria pelo CONTRATANTE, para ser encarregado pelo acompanhamento da execução do contrato, avaliação dos níveis de serviço, pelo ateste da nota fiscal, bem como pela conferência do fornecimento prestado pela CONTRATADA, desde o início até o término das obrigações contratuais e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do contrato.

8.3. Gestor do contrato – autoridade competente responsável por conhecer, fiscalizar e controlar a execução do contrato, juntamente com o fiscal do contrato, exercendo guarda, controle e organização dos documentos; acompanhamento burocrático; controle de prazos; resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal, consolidação das avaliações feitas pelo fiscal, com vistas ao perfeito cumprimento do contrato.

8.4. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos nesse termo de referência, incluindo:

8.5. Avaliação do cumprimento das condições de entrega estabelecida, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 8.6.** Conferência do quantitativo de refeições fornecidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 8.7.** Avaliação das características organolépticas das refeições (cor, odor, textura, sabor), que a juízo da fiscalização poderá ser refeito ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para o consumo;
- 8.8.** Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer material ou equipamento de cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que comprovadamente não atendam às necessidades.
- 8.9.** Se constatada pela fiscalização o não atendimento das determinações quanto a regular execução dos serviços, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da notificação, a CONTRATANTE poderá ordenar a suspensão dos serviços, sem prejuízos das penalidades a que a empresa prestadora dos serviços esteja sujeita;
- 8.10.** Fica reservado ao CONTRATANTE o direito de acompanhamento in loco nas áreas (cozinha), para supervisão, sempre que julgar necessário;
- 8.11.** A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços, podendo examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias; verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos alimentos; solicitar documentos necessários ao cumprimento da prestação do serviço de fornecimento de refeições.
- 8.12.** O representante da CONTRATANTE deverá atestar os documentos de despesa, quando comprovada a fiel e correta execução do serviço para fins de pagamento.
- 8.13.** O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no termo de referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.
- 8.14.** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante a terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material de qualidade inferior, e na ocorrência de irregularidades, não Implica corresponsabilidade da CONTRATANTE nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com a lei 14.133/2021.

9.DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 9.1.** Apresentar no mínimo 01(um) Atestado de Capacidade Técnica, em nome da empresa em original ou cópia autenticada em cartório, fornecida por pessoa jurídica de direito

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

público ou privado que comprove já ter prestado serviços de alimentação, que comprove a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível, em características com o objeto a ser contratado e devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista da Pessoa Jurídica.

9.2. Certificado de Registro do Conselho Regional de Nutricionista da Pessoa Jurídica com dados do Responsável(eis) técnico(s), expedida pelo Conselho Regional de Nutrição.

9.3. Comprovar que possui, no mínimo, 01(um) profissional nutricionista responsável técnico, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionista (CRN), podendo ser um profissional empregado da empresa ou profissional sócio, diretor ou proprietário, ou profissional autônomo que presta serviço à contratada mediante contrato de prestação de serviços.

9.4. Alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da CONTRATADA.

10. VISTORIA

10.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim.

10.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

10.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

10.4. O dia e horário da vistoria deverá ser agendado com o Setor da Administração do **Hospital Municipal Victor de Souza Breves**, através dos Tel. (21) 96449-8991, falar com **Sra. Dayana Henrique**, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

10.5. A última visita técnica ocorrerá até o último dia útil anterior à data de realização do certame e poderá ser realizada por qualquer profissional devidamente habilitado da empresa licitante.

10.6. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

10.7. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

11. PRAZO DE VIGÊNCIA E INÍCIO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

11.1. prazo de vigência será de 12(doze) meses contados a partir da assinatura do instrumento contratual.

11.2. A eventual prorrogação somente será admitida nas condições estabelecidas no art.107 da Lei.14.133/2021.

11.3. O início para a execução do serviço será de 15 dias após a assinatura do contrato

12. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

12.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, de que tratam a Lei nº 14.133/2021, considerando a complexidade do objeto, optou-se pela realização de consulta com fornecedores com a Secretaria de Compras e Suprimento com vistas a obter do mercado as melhores práticas para a citada contratação

13. DO REAJUSTE

13.1. Os preços inicialmente contratados serão reajustados anualmente, a contar da data da assinatura do contrato, de acordo com a variação do IPCA- Índice Nacional de Preços ao Consumidor.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1. As despesas com a execução do contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentária:

- **MAC**
- **ATB**
- **ROYALTIES**

14.2. As despesas relativas aos Exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada Exercício.

15. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será realizado mensalmente em até 30 (trinta) dias corridos após a entrega da Nota Fiscal.

15.2. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

15.3. O pagamento será realizado mediante apresentação da Nota Fiscal no Setor de Protocolo da Prefeitura de Mangaratiba, situado na Nilo Peçanha, 85, Centro, Mangaratiba

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

acompanhada das certidões de regularidade fiscal e trabalhista da contratada e demais documentos que vierem a ser exigidos pelo órgão de Controle Municipal, devidamente atestada pelos servidores designados pelos respectivo fiscais.

15.4. A Contratante reserva-se o direito de reter o pagamento de valores para satisfação de penalidades pecuniárias aplicadas ao fornecedor e para ressarcir danos a terceiros.

15.5. Para receber seus créditos a contratada deverá comprovar as regularidades fiscal e trabalhista que lhe foram exigidas quando da habilitação.

15.6. O prazo de pagamento da Nota Fiscal será de até 30 (trinta) dias a partir da data final do período de adimplemento e mediante sua apresentação juntamente com os demais documentos mencionados no **Subitem 15.3**, ao Protocolo Geral Municipal.

15.7. Em caso de devolução da Nota Fiscal/Fatura para correção, o prazo de pagamento passará a fluir após a sua reapresentação. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida pela própria contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, bem como, da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ.

15.8. No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

15.9. A nota fiscal, isenta de erros, deverá ser previamente atestada pelo Fiscal do Contrato e servidor designado pelo ordenador de despesas.

15.10. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa do contratado, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

15.11. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

15.12. Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

15.13. Liquidação

1.1. **15.13.1.** Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

1.2. **15.13.2.** O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3. **15.13.3.** Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- O prazo de validade;
- A data da emissão;
- Os dados do contrato e do órgão contratante;
- O período respectivo de execução do contrato;
- O valor a pagar; e
- Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

1.3.1. **15.13.4.** Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

1.3.2. **15.13.5.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal. A Administração deverá realizar verificação da manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

1.3.3. **15.13.6.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

1.3.4. **15.13.7.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

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

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. Constitui infração administrativa, a prática, pelo licitante ou contratado, das seguintes condutas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021:

16.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

16.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

16.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação durante o certame;

16.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, em especial quando:

16.1.5.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.5.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.5.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

16.1.5.4. Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.1.5.5. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

16.1.5.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

16.1.5.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante o certame ou a execução do contrato;

16.1.5.8. Fraudar o certame ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

16.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

16.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

16.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

16.1.6.4. Apresentar declaração falsa quanto às condições de participação ou quanto ao enquadramento como ME/EPP;

16.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;

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

16.2. O licitante ou contratado que cometer qualquer das condutas discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.2.1. Advertência, prevista no art. 156, I, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração descrita no item **16.1.1**, de menor potencial ofensivo, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

16.2.2. Multa administrativa, prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, pela infração dos subitens **16.1.1 a 16.1.5**, que não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do Contrato, devendo ser observados os seguintes parâmetros:

a) multa de 0,5% a 1,5%, nos casos da infração prevista no subitem **16.1.1**, incidente sobre o valor anual do Contrato;

b) multa de 0,5% a 15%, nos casos das infrações previstas nos subitens **16.1.2 a 16.1.5**, incidente sobre o valor anual do Contrato;

c) multa de 5% a 30%, nos casos das infrações previstas nos subitens **16.1.8 a 16.1.8**, incidente sobre o valor anual do Contrato;

16.2.2.1. Na hipótese de a infração ser cometida antes da celebração do contrato, a base de cálculo da multa do item **16.2.2** será o valor anual estimado da contratação.

16.2.2.2. Em caso de reincidência, o valor total das multas administrativas aplicadas não poderá exceder o limite de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do Contrato.

16.2.2.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente, na forma do art. 156, § 8º, da Lei nº 14.133/2021, e conforme o procedimento previsto no item 15.13.

16.2.2.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, na forma do art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133/2021.

16.2.3. Impedimento de licitar e contratar, prevista no art. 156, III, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens **16.1.2 a 16.1.7**, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

16.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, prevista no art. 156, IV, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, nos casos relacionados nos subitens **16.1.5 a 16.1.8**, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

16.3. Sem prejuízo da multa administrativa prevista no art. 156, II, § 3º, da Lei nº 14.133/2021, o atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o contratado, independente de notificação, na forma do art. 408 do Código Civil, à multa de mora no percentual de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite de 30% (trinta por cento) do valor do Contrato.

16.3.1. Em caso de atraso injustificado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia, a multa de mora será de 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total do Contrato por dia útil que exceder o prazo estipulado até o máximo de 2% (dois por cento)

16.3.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no cumprimento da obrigação prevista no item **16.3.1** autoriza a Administração a promover a rescisão contratual por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

16.3.3. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas no Contrato.

16.4. No caso de inexecução total ou parcial do objeto, que acarrete a rescisão do Contrato, será automaticamente devida multa compensatória no valor de 5% do valor do Contrato.

16.4.1. A multa compensatória, isoladamente aplicada ou quando somada ao valor da multa moratória convertida, não poderá exceder o limite previsto no art. 412 do Código Civil, ou seja, o valor da obrigação principal.

16.5. Na aplicação das sanções serão considerados os seguintes requisitos, previstos no art. 156, § 1º, incisos I a V, da Lei nº 14.133/2021:

16.5.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

16.5.2. As peculiaridades do caso concreto;

16.5.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes, observadas aquelas previstas nos arts. 71 e 72 da Lei nº 5.427, de 1º de abril de 2009;

16.5.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

16.5.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.6. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão ou entidade contratante, sendo competentes para sua aplicação:

a) as sanções previstas nos itens **16.2.1**, **16.2.2** e **16.2.3** serão impostas pelo Ordenador de Despesa;

b) a aplicação da sanção prevista no item **16.2.4**, na forma do art. 156, § 6º, I, da Lei nº 14.133/2021, é de competência exclusiva:

b.1) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública direta, do Secretário Municipal; ou

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

b.2) em se tratando de contratação realizada pela Administração Pública Indireta (fundação e autarquia), da autoridade máxima da entidade.

16.7. A aplicação de quaisquer das penalidades administrativas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou contratado, devendo ser observado o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e, subsidiariamente, na Decreto nº 4.780/2023.

16.7.1. A aplicação de sanção será antecedida de intimação do licitante ou contratado, que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do Contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso, assim como o prazo e o local para a apresentação da defesa, com a possibilidade de produção de provas.

16.7.2. A defesa prévia do licitante ou contratado será exercida no prazo de:

a) 15 (quinze) dias úteis, no caso da aplicação das sanções previstas nos itens **16.2.1 e 16.2.2**, contado da data da intimação;

b) 15 (quinze) dias úteis, no caso de aplicação das sanções previstas nos itens **16.2.3 e 16.2.4**, contado da data da intimação, observado o procedimento estabelecido no art. 158 da Lei nº 14.133/2021.

16.7.3. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

16.8. A aplicação das sanções previstas no edital e no contrato não exclui, em hipótese alguma:

a) a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública, na forma do art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 416, parágrafo único, do Código Civil; e

b) a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, na forma dos arts. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021, garantido o contraditório e a ampla defesa.

16.8.1. Aplica-se o disposto na alínea a do item 9.8 à multa compensatória, nos termos do parágrafo único do art. 416 do Código Civil.

16.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, observados os requisitos estabelecidos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

16.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846/2013, como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

16.10.1. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional, nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.10.2. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.10.2.1. Caso seja possível, a apuração deverá ser promovida em conjunto no PAR, na forma do art. 33, § 1º, do Decreto nº 46.366, de 19 de julho de 2018.

16.11. Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções ao licitante ou contratado, em decorrência de conduta vedada no edital e/ou no contrato, as comunicações serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico ("e-mail") cadastrado pela empresa junto ao sistema eletrônico de contratações do Município.

16.11.1. O licitante ou contratado deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico ("email") cadastrado junto ao sistema eletrônico de contratações e confirmar o recebimento das mensagens encaminhadas pelo órgão ou entidade contratante, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

16.12. O contratante deverá remeter para a Secretaria Municipal de Governo o extrato de publicação no Jornal Oficial do Município do ato de aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Mangaratiba.

16.12.2. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar e contratar deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Município, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da sua aplicação, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), na forma do art. 161 da Lei nº 14.133/2021.

16.13. Caso não seja efetuado o pagamento da multa aplicada ou o valor seja superior ao do pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado e da garantia prestada,

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

deverá ser emitida nota de débito no valor total ou do saldo, no prazo de 30 (trinta) dias após a decisão final quanto à penalidade.

16.13.1. A nota de débito deverá ser encaminhada à Procuradoria Geral do Município para inscrição do débito em dívida ativa e propositura de execução fiscal, na forma do art. 39 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, e do art. 1º da Lei nº 1.012, de 15 de julho de 1986.

16.13.2. O procedimento para inscrição do débito em dívida ativa deverá observar o que dispõem os arts. 4º e 5º da Lei nº 5.351, de 15 de dezembro de 2008, sendo que, em caso de dúvida, a Procuradoria da Dívida Ativa deverá ser consultada.

17. DA GARANTIA DE PROPOSTA

17.1 Somente serão aceitas Propostas enviadas através do sistema, inclusive quanto aos seus anexos, não sendo admitido o recebimento pelo Pregoeiro de qualquer outro documento, nem permitido ao licitante fazer qualquer adendo aos entregues ao Pregoeiro por meio do sistema, exceto a título de diligência.

17.2 Juntamente com a proposta de preços, o Licitante deverá anexar o **DECLARAÇÃO DE GARANTIA DE PROPOSTA (anexo I) e o COMPROVANTE DE PAGAMENTO**, como requisito de pré-habilitação, o **equivalente a 1,0% (um por cento) do valor estimado da contratação**, nos termos do artigo 58, *caput* e §1º, da Lei nº 14.133/2021.

17.3 A licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades de garantia:

- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

17.4 Optando por caução em dinheiro, o licitante deverá realizar transferência eletrônica ou depósito identificado indicando o número de seu CNPJ para a seguinte conta bancária em nome da Prefeitura Municipal de Mangaratiba, juntando o respectivo comprovante: Banco Bradesco (237), Agência 0886, Conta Corrente 100.49-8.

17.5 Caso a modalidade de garantia recaia em títulos da dívida pública, o título acompanhado dos documentos descritos no subitem abaixo, devem ser apresentados via sistema.

17.5.1 Os títulos da dívida pública devem estar acompanhados, obrigatoriamente, de

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

documento emitido pela **SECRETARIA DO TESOURO NACIONAL** que atestará a sua validade, exequibilidade e avaliação de resgate atual, e das seguintes comprovações:

- a) Origem/aquisição mediante documento respectivo e lançamento contábil por meio de registro no balanço patrimonial da licitante;
- b) Apresentar documento, emitido por entidade ou organismo oficial, dotado de fé pública, demonstrando a correção atualizada monetariamente do título (realizada até seis meses anteriores a data marcada para apresentação da dita garantia), conforme parâmetros definidos pelo Ministério da Fazenda;
- c) Serão aceitos apenas e tão somente títulos com vencimentos passíveis de resgate incontestável sob nenhum aspecto, até a data correspondente ao prazo de validade da proposta de preços.
- d) Presumem-se como autênticos os títulos oferecidos pela licitante, reservando-se a Prefeitura Municipal de Mangaratiba-RJ o direito de averiguar a sua autenticidade. Em se constatando indícios de fraude, se obriga a oferecer denúncia ao Ministério Público.

17.5.2 Caso a modalidade de garantia escolhida seja a fiança bancária, o licitante entregará o documento fornecido pela instituição bancária que a concede, do qual deverá obrigatoriamente, constar:

17.6 Beneficiário: Prefeitura Municipal de Mangaratiba-RJ.

17.6.1 Objeto: Garantia da participação no **PREGÃO ELETRÔNICO**.

17.6.2 Valor: 1% (um por cento) do valor estimado da licitação.

17.6.3 Prazo de validade: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

17.7 Caso a modalidade de garantia seja seguro-garantia, o licitante deverá fazer a comprovação da apólice ou de documento hábil expedido pela seguradora, cuja vigência será de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, contados a partir da data de abertura das propostas.

17.8 A garantia de manutenção de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

17.9 A garantia da proposta poderá ser executada integralmente:

- a) se o licitante retirar sua proposta comercial durante o prazo de validade da mesma;
- b) se o licitante declarado vencedor, tendo sido convocado, não firmar o contrato.

**Elaborado pela Equipe de Planejamento da Contratação
instruídas por Portaria nº02/2025/SMS.**



Estado do Rio de Janeiro
PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA
Secretaria Municipal de Administração e Suprimentos
Subsecretaria Municipal de Suprimentos

Processo nº 4246/2025

Fls. _____



Pregão Eletrônico SRP 018/2025

Priscila Gabri
Mat:10292
Integrante Requisitante

Marcelus Argento Araujo
Mat:82009
Revisado e autorizado pelo Presidente

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE GARANTIA DE PROPOSTA

A empresa _____, com sede na _____,
C.N.P.J. nº _____, por intermédio de seu representante legal (a)
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº -
_____ e do CPF nº _____ Declara para fins de direito, na
qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade **Pregão Presencial -
SRP n.º 018/2025**, para Registro de Preços ao **Processo Administrativo N° 4246/2025**,
instaurado por essa Prefeitura Municipal de MANGARATIBA, que escolhemos a modalidade
(escolher uma modalidade abaixo):

- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

Conforme comprovante em anexo desta, para atender ao item 17 do Termo de Referência.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

(local) _____, em ____ de _____ de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

VALORES ESTIMATIVOS PARA AQUISIÇÃO

ELABORADO PELA SUPERINTENDÊNCIA DE COMPRAS

SRP 000033/2025 (RP)

* Último valor praticado NÃO considerado na média

Processo 4246/2025 - Ofício nº 060/2025

ITEM	CLASSIFICAÇÃO E DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	QUANTIDADE	UN	MÉDIA ARITMÉTICA	
				UNITÁRIO	TOTAL
0001	151.001 Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituído - ITEM 01 (HOSPITAL MUNICIPAL VÍCTOR DE SOUZA BREVES)	1	serviço	R\$ 8.166.801,20	R\$ 8.166.801,20
	ESPECIFICAÇÃO: ITEM 01 (4.2.1.1. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA) QUANTIDADE MENSAL 24.090 Desjejum 24.090 Colação 24.090 Almoço 24.090 Lanche da Tarde 24.090 Jantar 24.090 Ceia 4.2.1.2. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA) QUANTIDADE MENSAL 4.015 Desjejum 4.015 Colação 4.015 Almoço 4.015 Lanche da Tarde 4.015 Jantar 4.015 Ceia 4.2.1.3. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA PASTOSA) QUANTIDADE MENSAL 4.015 Desjejum 4.015 Colação 4.015 Almoço 4.015 Lanche da Tarde 4.015 Jantar 4.015 Ceia 4.2.1.4. COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA SEMILIQUIDA) QUANTIDADE MENSAL 4.015 Desjejum 4.015 Colação 4.015 Almoço 4.015 Lanche da Tarde 4.015 Jantar 4.015 Ceia 4.2.1.5. FUNCIONÁRIOS DO HMVSB E ACOMPANHANTES QUANTIDADE MENSAL 64.240 Desjejum 64.240 Almoço 64.240 Lanche da Tarde 64.240 Jantar 64.240 Ceia UNIDADE DE MEDIDA: SERVIÇO				
	COTAÇÕES (3)				UNITÁRIO

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

06659 - 24/04/2025 - GREENFOOD ALIMENTOS LTDA - 32.302.944/0001-00	R\$ 7.796.286,85
06705 - 28/04/2025 - servmax comercio e servicos de alimentacao ltda - 26.908.789/0001-77	R\$ 8.641.886,00
06714 - 02/05/2025 - BERMAN COMERCIO E SERVICOS LTDA - 36.466.233/0001-21	R\$ 8.062.230,75

0002	151.002 Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instit - ITEM 02 (ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO CAPS)	1	serviço	R\$ 723.393,00	R\$ 723.393,00
	ESPECIFICAÇÃO: ITEM 02 (ALIMENTAÇÃO DOS PACIENTES E FUNCIONÁRIOS DO CAPS) QUANTIDADE/DESCRIÇÃO 14.850Desjejum 14.850Colação 14.850Lanche da Tarde UNIDADE DE MEDIDA: SERVIÇO				
0003	151.003 Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instit - ITEM 03 (KIT LANCHE PARA CAMPANHA DE VACINAÇÃO DESTA SECRETARIA).	1	serviço	R\$ 87.666,66	R\$ 87.666,66
	ESPECIFICAÇÃO: ITEM 03 (KIT LANCHE PARA CAMPANHA DE VACINAÇÃO DESTA SECRETARIA). QUANTIDADE/DESCRIÇÃO 5.000KIT LANCHE PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA DE SAUDE UNIDADE DE MEDIDA: SERVIÇO				
0004	151.004 Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instit - Item 04 (COFFE BREAK PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA) Item 04 (COFFE BREAK PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA)	1	serviço	R\$ 669.333,33	R\$ 669.333,33
	ESPECIFICAÇÃO: Item 04 (COFFE BREAK PARA EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA) QUANTIDADE/DESCRIÇÃO 10.000COFFE BREAK EVENTOS DIVERSOS DESTA SECRETARIA UNIDADE DE MEDIDA: SERVIÇO				
0005	151.005 Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instit - item 05 (DOSE DE CAFÉ PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA)	1	serviço	R\$ 695.000,00	R\$ 695.000,00
	ESPECIFICAÇÃO: item 05 (DOSE DE CAFÉ PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA) QUANTIDADE/DESCRIÇÃO 300.000DOSE DE CAFÉ PARA AS UNIDADES DESTA SECRETARIA UNIDADE DE MEDIDA: SERVIÇO				
TOTAL GERAL				R\$ 10.342.194,19	

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO 02

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA

ATT.: Sr. Agente de Contratação (Pregoeiro).

Prezado Senhor,

Atendendo a consulta formulada através do **Pregão Eletrônico SRP n.º 018/2025**, referente ao **Processo Administrativo nº 4246/2025**, apresento-lhe a Proposta para a Contratação de empresa, objetivando **Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente constituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento, nas seguintes condições:**

- 1) Cotamos para o objeto em licitação e para cada item fornecido do Anexo I.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR GLOBAL	MARCA DO PRODUTO
TOTAL						

- 2) O Prazo de Validade da presente Proposta é de 60 (sessenta) dias contados da data da entrega da presente.

2.1 – Prazo de entrega conforme Projeto Básico.

- 3) **Informações Complementares:**

a) **Dados da Proponente:**

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

I - Razão Social: _____;
II - CNPJ: _____ Insc. Est.: _____;
III - Insc. Municipal: _____;
IV - Endereço: _____;
V - Telefones: _____ Fax: _____;
VI - E-Mail: _____;
VII - Banco: _____; Agência/nº.: _____;
VII - Conta-Corrente nº.: _____;

b) **Dados do representante legal** que assinará o termo de contrato, conforme consta no contrato social ou procuração:

I - Nome: _____;
II - Nacionalidade: _____ Profissão: _____;
III - Estado Civil: _____ Identidade nº.: _____;
IV - Órgão Exp.: _____ Data de Emissão: ___/___/____; e
V - CPF: _____;

(local) _____, em _____ de _____ de 2025.

(Assinatura do representante legal)

Nome: _____ CPF: _____

Obs.: FAVOR COLOCAR NA PROPOSTA DE PREÇOS DO PREGÃO ELETRÔNICO A MARCA DOS OBJETOS OFERTADOS, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA MESMA. SE TRATANDO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS A MARCA SERÁ DISPENSADA.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO 03

MODELO DE DECLARAÇÃO UNIFICADA

Pregão Eletrônico SRP n.º 018/2025

Processo Administrativo nº 4246/2025

Em cumprimento as determinações da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão Eletrônico acima, que:

- a) A empresa não está impedida de contratar com a esfera de governo municipal;
- b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- c) Não existe fato impeditivo à habilitação da empresa;
- d) A empresa não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- e) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV e do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- f) Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social, e para aprendiz, previstas em lei e em outras normas específicas.
- g) A empresa está em dia com todas as determinações trabalhistas e demais legislações aplicáveis.
- h) está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- i) A empresa está ciente de que não poderá, na constância da relação contratual que venha a firmar com a Prefeitura, vir a contratar empregado que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de quaisquer pessoas ocupantes dos cargos de Prefeito, Vice-Prefeito, Secretários Municipais e de Vereadores.
- j) A empresa está ciente que deve seguir os padrões de segurança adequados ao uso de dados pessoais de que trata a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).
(local) _____, em _____ de _____ de 2025.

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO 04

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

AQUISIÇÕES – LICITAÇÃO

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

(Processo Administrativo nº 4246/2025)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MUNICÍPIO DE MANGARATIBA E

O Município de Mangaratiba por intermédio da Secretaria Municipal de _____, com sede no(a) _____, na cidade de _____ /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado(a) pelo(a) _____ (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº _____, de _____ de _____ de 20..., publicada no DOU de _____ de _____ de _____, portador da Matrícula Funcional nº _____, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) _____, *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____*, doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por _____ (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº _____ e em observância às disposições da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO ([art. 92, I e II](#))

O objeto do presente instrumento é o **Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

1.1. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1						
2						

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

3						
...						

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.2.1. O Termo de Referência;
- 1.2.2. O Edital da Licitação;
- 1.2.3. A Proposta do contratado;
- 1.2.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é de contados do(a), na forma do [artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).*

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

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO ([art. 92, V](#))

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

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

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

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

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

- 8.1. São obrigações do Contratante:
- 8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
- 8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
- 8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato **e no Termo de Referência**.
- 8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
- 8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
- 8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- 8.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

8.11. *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

8.12. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor ([Lei nº 8.078, de 1990](#));

9.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- 9.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021](#));
- 9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.18. *Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;*
- 9.19. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;*
- 9.20. *Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.*
- 9.21. *Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.*
- 9.22. *Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.*

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

- 10.1. *Não haverá exigência de garantia contratual da execução.*

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- 11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
 - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - der causa à inexecução total do contrato;

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013](#).

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

- i. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv. **Multa:**

1. Moratória de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30(trinta)** dias;
2. *Moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de% (.... por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
 - i. *O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
3. **Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 0,5% a 30% do valor do Contrato.**
4. **Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.**
5. **Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.**
6. **Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato.**
7. **Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de de 0,5% a 30%do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:**

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.3.1. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.3.2. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.3.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

11.4. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

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

11.6. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na [Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei ([art. 159](#)).

11.7. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.8. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.9. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

11.10. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. *O contrato **será extinto** quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

12.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.*

12.2.1. *Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:*

- a) *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;*
- e
- b) *poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*

OU

12.3. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

12.3.1. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

12.3.2. *A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.*

12.3.3. *Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.*

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

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139 da mesma Lei](#).

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

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

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

- 12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.5.3. Indenizações e multas.

12.6. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

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

- 13.1.1. Gestão/Unidade:
- 13.1.2. Fonte de Recursos:
- 13.1.3. Programa de Trabalho:
- 13.1.4. Elemento de Despesa:
- 13.1.5. Plano Interno:
- 13.1.6. Nota de Empenho:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

15.3. **As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).**

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção **ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.**

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Mangaratiba- RJ, Seção Judiciária de..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Mangaratiba, ____ de _____ de 2025.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

ANEXO 05

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO nº 000/2025

Secretaria Municipal de Saúde

PROCESSO Nº 4246/2025 PESRP: 018/2025.

OBJETO Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves, pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Base Legal: Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023 e no Decreto Municipal nº 4953 de 30 de novembro de 2023.

O MUNICÍPIO DE MANGARATIBA, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede na Praça Robert Simões, nº. 92, Centro, Mangaratiba - RJ, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.138.310/0001-59, e neste ato representado pelo Ilmº. Secretário Municipal de _____, Srº _____, brasileiro, _____, solteiro, portador da Cédula de identidade sob o número _____ emitido pelo IFP/RJ, CPF/MF _____, doravante designada simplesmente ORGÃO GERENCIADOR por intermédio da Secretaria Municipal de _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/2024, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e suas alterações, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023 e no Decreto Municipal nº 4953 de 30 de novembro de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

A presente Ata tem por objeto o **Registro de Preços para a Contratação de serviços de fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, com cessão de uso de instalações e fornecimento de equipamentos destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, funcionários do Hospital Municipal Victor de Souza Breves,**

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

pacientes do Centro de Atenção Psicossocial (CAPS), e Eventos da Secretaria de Saúde, nas quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

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

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

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

3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de _____

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

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

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

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

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

4.3. Após a autorização do órgão ou da entidade gerenciadora, o órgão ou entidade não participante deverá efetivar a aquisição ou a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.4. O prazo de que trata o subitem anterior, relativo à efetivação da contratação, poderá ser prorrogado excepcionalmente, mediante solicitação do órgão ou da entidade não participante aceita pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, desde que respeitado o limite temporal de vigência da ata de registro de preços.

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

Dos limites para as adesões

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

4.7. O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o gerenciador e os participantes, independentemente do número de órgãos ou entidades não participantes que aderirem à ata de registro de preços.

4.8. Para aquisição emergencial de medicamentos e material de consumo médico-hospitalar por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, a adesão à ata de registro de preços gerenciada pelo Ministério da Saúde não estará sujeita ao limite previsto no item 4.7.

4.9. A adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública estadual, distrital e municipal poderá ser exigida para fins de transferências voluntárias, não ficando sujeita ao limite de que trata o item 4.7, desde que seja destinada à execução descentralizada de programa ou projeto federal e comprovada a compatibilidade dos preços registrados com os valores praticados no mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021.

Vedação a acréscimo de quantitativos

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

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

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

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

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

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

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

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital ou no aviso de contratação direta e se obrigar nos limites dela;

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

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

5.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

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

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

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

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

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

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

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

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

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

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

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

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

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

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

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

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

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

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

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

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

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

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

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

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

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

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no art. 32 do Decreto nº 11.462, de 2023.

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

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

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

- 9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;
- 9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- 9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou
- 9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.
 - 9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

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

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

- 9.4.1. Por razão de interesse público;
- 9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou
- 9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ou inferior ao preço registrado, nos termos do artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

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

Pregão Eletrônico SRP 018/2025

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

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

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

11. CONDIÇÕES GERAIS

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

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em **03 (três)** vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes .

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata, firmam:

Mangaratiba, ____ de _____ de 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MANGARATIBA.

Secretaria Municipal de _____

PELA EMPRESA:

NOME DA EMPRESA.

CNPJ sob o nº ____/0001- ____.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL

CPF: _____