



<b>PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019</b>		
<b>FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA</b>		
<b>PROCESSO Nº: 020250.00790/2019-0</b>		
<b>ELABORAÇÃO:</b>	<b>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO</b>	
<b>TIPO:</b>	<b>MENOR PREÇO POR LOTE</b>	
<b>BASE LEGAL:</b>	Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente aos dispositivos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores. Observará também a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a Lei Estadual nº 5.280, de 29/01/2004 e a Lei Estadual nº 5.848, de 16 de março de 2006, bem como os Decretos Estaduais nº 23.769 e 23.770, de 27 de abril de 2006 e o Decreto nº 25.728, de 25 de novembro de 2008.	
<b>OBJETO:</b>	<b>Registro de preços para eventual prestação de serviços de alimentação preparada de acordo com os cardápios e descrições constantes no item 4 deste instrumento.</b>	
	<b>DIA</b>	<b>HORÁRIO</b>
<b>ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO:</b>	<b>21/10/19</b>	<b>09:00 horas</b>
<b>Local da sessão pública:</b> Travessa Basílio Rocha, nº 33/49, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE, CEP: 49.055-100.		
<b>FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:</b> <a href="http://www.funesa.se.gov.br/">www.funesa.se.gov.br/</a> - Consulta do Edital;		
<b>Informações sobre a Licitação:</b> e-mail: <a href="mailto:cplfunesa@gmail.com">cplfunesa@gmail.com</a> , telefone: (79) 3198-3828 ou na Comissão Permanente de Licitação – CPL no endereço: Travessa Basílio Rocha, nº 33, Getúlio Vargas, Aracaju/SE, CEP: 49.055-100.		
<b>Pregoeira:</b> Bruna Costa Santana - <a href="mailto:bruna.santana@funesa.se.gov.br">bruna.santana@funesa.se.gov.br</a> / <a href="mailto:cplfunesa@gmail.com">cplfunesa@gmail.com</a>		
<b>Equipe de apoio:</b> Marcos Paulo S. Oliveira e Isis Regina Matos Moraes		
<b>OBSERVAÇÃO:</b> Os interessados deverão acessar o site <a href="http://www.funesa.se.gov.br">www.funesa.se.gov.br</a> , onde o edital estará disponível ou dirigir-se a sede da FUNESA no endereço acima munido de 01 CD ou Pen- Drive para retirada do edital.		



## EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº: 15/2019

**PROCESSO Nº: 020250.00790/2019-0**

A **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE**, através de sua **Pregoeira Sra. Bruna Costa Santana**, nomeada pela **Portaria nº 49/2018**, publicada no **DOE 21 de agosto de 2018**, levam ao conhecimento dos interessados que, em conformidade com a Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, e subsidiariamente a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, observará também a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, a Lei Estadual 5.280, de 29/01/2004 e a Lei Estadual 5.848, de 16 de março de 2006, bem como os Decretos Estaduais n.º 23.769 e 23.770, de 27 de abril de 2006 e o Decreto n.º 25.728, de 25 de novembro de 2008. Torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar no dia **21/10/2019**, respectivamente às **09:00 horas**, na Travessa Basílio da Rocha nº 33, Bairro: Getúlio Vargas, CEP: 49.055-100, Aracaju/SE, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, mediante as seguintes condições:

### **1. DA ABERTURA:**

1.1. A Pregoira junto com a equipe de apoio receberá os documentos e abrirá as propostas em sessão pública no dia, hora e endereço acima mencionados.

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

### **2. DO OBJETO:**

2.1. A presente licitação tem por objeto o **registro de preços para eventual prestação de serviços de alimentação preparada de acordo com os cardápios e descrições constantes no item 4 deste instrumento.**

### **3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:**

3.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos;

3.2. Não poderão participar deste Pregão:

3.2.1. Os interessados que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.2.2. Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

3.2.3. Aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração;

3.2.4. Servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;



3.3. Estarão impedidas de participar desta licitação as empresas que apresentem mais de uma proposta para cada item específico;

3.4. Toda e qualquer documentação emitida pela empresa deverá ser datada e assinada por seu representante legal, devidamente qualificado e comprovado;

#### **4. DO CREDENCIAMENTO:**

4.1. O proponente deverá apresentar-se, para credenciamento junto a Pregoeira e sua equipe de apoio, no local, data e horas indicados no preâmbulo deste edital, por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame (procuração), venha a responder pela empresa licitante, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente com foto.

4.2. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços, oferecerem recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do proponente, conforme modelo de credenciamento – **Anexo II**.

4.3. Caso a procuração apresentada seja por instrumento particular, deverá ser juntado o Contrato Social ou documento equivalente que comprove poderes do outorgante.

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

4.5. A sessão, para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os documentos de Habilitação, será pública, dirigida por uma Pregoeira e realizada de acordo com as disposições contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital, em conformidade com as condições nele estabelecidas, bem como em seus Anexos, no local e horário já determinado;

4.6. No local e hora marcados, os interessados deverão comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais, nos termos do Art. 4º, Inciso VI da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, para a prática dos demais atos do certame, conforme item 4 deste Edital;

4.7. As microempresas ou empresas de pequeno porte para se utilizarem dos benefícios introduzidos pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão comprovar sua condição específica mediante **Certidão de Enquadramento de ME ou de EPP expedida pela Junta Comercial, fora dos envelopes, ou outro documento hábil expedido pela junta que o comprove, datado dos últimos 90 dias**, conforme Art. 8º, Instrução Normativa 103, do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30 de abril de 2007, **acompanhada de declaração da própria empresa de enquadramento EPP ou ME** (Anexo III) ;

4.8. Será entregue na abertura da sessão pública de licitação **a Pregoeira a Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação (Anexo IV)**, dando ciência de que cumprem



plenamente estes requisitos exigidos neste Edital, conforme estabelecem o Inciso VII, Artigo 4º, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, exceto quanto à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte. **O cumprimento dessa exigência é pré-requisito para participação no certame.**

4.8.1. Esta Declaração (Anexo IV) **deverá ser entregue na abertura da sessão de licitação** e elaborada em papel timbrado do licitante, devidamente assinada, sendo apresentada **separadamente** da documentação de credenciamento e **fora dos envelopes** de Proposta Comercial e Habilitação;

4.9. A não entrega da Certidão descrita no item 4.7(Simplificada) indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar n.º 123/2006 e suas alterações.

4.10. A ausência de representação ou incorreção de qualquer dos documentos referidos neste item não inabilitará o proponente, mas obstará o representante de se manifestar e responder pela mesma no transcurso do certame.

4.11. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de um proponente.

4.12. Após credenciamento, não mais serão admitidos novos proponentes.

4.13. Em seguida, serão abertos os envelopes contendo as propostas de preços, sendo realizada a sua conferência e posterior rubrica.

## **5. DA PROPOSTA DE PREÇOS:**

5.1. A proposta de preços, contendo MENOR PREÇO POR LOTE, em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional, será considerada completa, nela incluídas as despesas diretas e indiretas, inclusive tributos, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, fretes, seguros, tarifas e demais despesas decorrentes da execução contratual.

### **5.2. A Proposta de Preços deverá ainda:**

5.2.1. As propostas de preços deverão ser impressas, em uma via, com suas páginas rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, em língua portuguesa, com clareza, sem alternativas, emendas, rasuras, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo a administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo.

5.2.2. As propostas de preços deverão conter nome, número do CNPJ, endereço, telefone, fax, informe da conta bancária (banco, agência e número da conta corrente) e endereço eletrônico(e-mail) da empresa proponente.

5.2.3. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.3. A especificação clara e detalhada do serviço, compreendendo o fornecimento de todo o material de consumo necessário, assim como dos equipamentos adequados à execução contratual, deverá ser compatível com o Anexo I do presente edital.



5.4. A proposta de preços deverá limitar-se ao objeto da presente licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

5.5. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta de preços implica conhecimento e submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo.

5.5.1. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Edital.

5.6. O prazo de validade da proposta de preços não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data de abertura da sessão pública.

5.6.1. Não havendo, na proposta, indicação expressa do seu prazo de validade, este será considerado, para todos os efeitos, conforme o subitem anterior.

**5.6.2. Decorrido o prazo de validade da proposta sem convocação para a contratação, fica a licitante liberada do compromisso assumido.**

## **6. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES:**

6.1. No local, data e hora marcados, a Pregoeira abrirá a sessão pública do Pregão Presencial nº 15/2019, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.

6.1.1. A Administração não se responsabilizará por envelopes de "Proposta de Preço" e "Documentação de Habilitação" que não sejam entregues a Pregoeira designada, no local, data e hora definidos neste edital.

6.2. Os envelopes "Proposta de Preço" e "Documentação de Habilitação" deverão estar lacrados, com indicação, no verso, de nome, CNPJ e endereço do licitante e, no frontispício, o seguinte endereçamento:

### **ENVELOPE A:**

#### **“PROPOSTA DE PREÇOS”**

**FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA.**

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**PREGÃO PRESENCIAL nº 15/2019**

**DATA: 21/10/2019**

**HORÁRIO: 09:00 horas**

**IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, FONE, E-MAIL)**

### **ENVELOPE B:**

#### **“DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

**FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA.**

**PREGÃO PRESENCIAL nº 15/2019**

**DATA: 21/10/2019**

**HORÁRIO: 09:00 horas**

**IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE: (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, FONE, EMAIL)**

6.3. A indicação nos envelopes, caso esteja incompleta ou com algum erro de redação, desde que não cause dúvida quanto ao seu conteúdo ou não atrapalhe o andamento do processo, não será motivo para exclusão do procedimento licitatório.

6.4. Entregues os envelopes “Proposta de Preço” e “Documentos de Habilitação”, estes deverão ser rubricados pelos licitantes presentes, bem como pela Pregoeira e pela Equipe de Apoio.



## **7. DA ORDENAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS**

7.1. A Pregoeira procederá à abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e classificará aquelas recebidas em perfeita consonância com as especificações e condições constantes neste Edital.

7.1.1. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em ata.

7.2. A Pregoeira ordenará as propostas classificadas exclusivamente conforme o critério de preço e indicará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à de menor preço para a fase de lances.

7.3. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira indicará a proposta de menor preço e as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

## **8. DA ETAPA COMPETITIVA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

8.1. Classificadas as propostas de preços, a Pregoeira dará início à etapa competitiva do Pregão, momento em que as licitantes poderão formular lances verbais, sucessivos em valores distintos e decrescentes, sempre inferiores ao lance anterior e imediatamente ofertado.

8.2. A Pregoeira convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

8.2.1. No caso de empate entre 2 (duas) ou mais propostas escritas, realizar-se-á sorteio público para definir a ordem da apresentação dos lances.

8.3. A desistência em apresentar lance verbal, quando da convocação pela Pregoeira, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais e manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas, salvo para microempresas e empresas de pequeno porte, conforme as disposições da Lei Complementar n.º 123/06, as quais serão convocadas a apresentar lance inferior ao menor apresentado.

8.3.1. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital.

8.3.2. Não havendo mais interesse dos licitantes em apresentar lance verbal, a Pregoeira encerrará a etapa competitiva e ordenará as propostas exclusivamente pelo critério de menor preço.

## **9. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS (ME), EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP), COOPERATIVAS E EQUIPARADAS:**

9.1. Encerrada a etapa competitiva da sessão pública, se o lance de menor preço não tiver sido feito por ME ou EPP e houver lance apresentado por ME ou EPP igual ou superior em até 5% (cinco por cento) àquele (Empate Ficto), proceder-se-á da seguinte forma:

9.1.1. A ME ou a EPP em empate ficto com lance de menor preço será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos do último lance, obrigatoriamente abaixo do lance de menor preço;

9.1.2. Não atendendo a ME ou EPP em empate ficto com lance de menor preço à convocação prevista no subitem anterior, a Pregoeira convocará as demais licitantes que se enquadrem na





situação de empate ficto, descrita no subitem 9.1, na ordem classificatória, para o exercício do direito previsto no subitem 9.1.1;

9.1.3. Havendo igualdade de valores entre os lances apresentados por ME ou EPP que se enquadrem na situação de empate ficto, descrita no subitem 9.1, a Pregoeira realizará sorteio público, definindo e convocando automaticamente a licitante nele vencedora para o exercício do direito previsto no subitem 9.1.1.

9.2. Exercido o direito previsto no subitem 9.1.1, a ME ou a EPP que o tenha feito passará à condição de detentora do lance de menor preço.

## **10. DA NEGOCIAÇÃO**

10.1. Encerrada a etapa competitiva e concedido o tratamento diferenciado e favorecido a microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) ou equiparadas, a Pregoeira poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante detentora do lance de menor preço, a fim de que seja obtida oferta melhor, observados o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

10.2. A negociação será acompanhada pelas demais licitantes.

## **11. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA**

11.1. Concluída a negociação, quando houver, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do lance de menor preço quanto ao valor estimado para a contratação.

11.1.1. Caso não tenham sido formalizados lances, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da proposta de menor preço quanto ao valor estimado para a contratação.

11.2. No exame da aceitabilidade do lance de menor preço quanto ao valor estimado para a contratação, a Pregoeira não levará em consideração oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

11.3. Será inaceitável o lance que apresente valor zero ou valores inexequíveis, assim considerados os incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se refiram a materiais e instalações de propriedade da licitante, em relação aos quais ela renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

11.3.1. Se houver indícios de inexequibilidade do lance de menor preço, deverá a Pregoeira, na forma do § 3º do art. 43 da Lei Federal nº 8.666/1993, suspender a sessão e adotar as seguintes providências, entre outras:

11.3.1.1. Questionamentos junto à licitante para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

11.3.1.2. Verificação de acordos ou convenções coletivas de trabalho e de sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

11.3.1.3. Levantamento de informações junto aos Ministérios do Trabalho e Emprego e da Previdência Social;

11.3.1.4. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

11.3.1.5. Pesquisas em órgãos ou entidades públicas e em empresas privadas;



- 11.3.1.6. Verificação de outros contratos que a licitante mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;
  - 11.3.1.7. Pesquisas de preço junto aos fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados, fabricantes;
  - 11.3.1.8. Verificação das Notas Fiscais dos insumos e produtos adquiridos pela licitante;
  - 11.3.1.9. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
  - 11.3.1.10. Realização ou consulta de estudos setoriais;
  - 11.3.1.11. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
  - 11.3.1.12. Solicitação de pareceres de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da FUNESA ou de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão, desde que legitimamente habilitadas moral e tecnicamente para tanto;
  - 11.3.1.13. Demais providências que, no caso concreto, verifiquem-se pertinentes e necessárias.
- 11.3.2. Qualquer licitante poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade do lance de menor preço, devendo, nesse caso, apresentar as provas ou os indícios que fundamentam sua suspeita.
- 11.4. No exame da aceitabilidade do lance de menor preço quanto ao valor estimado para a contratação, a Pregoeira relevará, de forma fundamentada e registrada em ata, erros ou falhas que não alterem a substância da oferta, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de aceitabilidade.
- 11.5. Se o lance de menor preço for inaceitável, a Pregoeira examinará o lance subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a identificação de algum aceitável quanto ao valor estimado para a contratação.

## **12. DA HABILITAÇÃO E DA DECLARAÇÃO DE VITÓRIA NO CERTAME**

- 12.1. Havendo aceitação do lance de menor preço quanto ao valor estimado para a contratação, a Pregoeira procederá a abertura dos envelopes “Documentos de habilitação”.
- 12.2. Os documentos de habilitação arrolados no item 15 deste Edital, contados no envelope “Documentos de Habilitação”, deverão:
- 12.2.1. Estar em nome da licitante, com indicação de um único número de CNPJ;
  - 12.2.2. Estar válidos, conforme o prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;
  - 12.2.3. Estar datados dos últimos 60 (sessenta) dias anteriores à data marcada para a abertura da sessão pública, quando não houver prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;
  - 12.2.4. Ser apresentados, perfeitamente legíveis, em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou servidor que realize a licitação ou em publicação de órgão da imprensa oficial.
- 12.2.4.1. As cópias LEGÍVEIS dos documentos de habilitação poderão ser autenticadas por servidor da Administração, mediante a apresentação do original, até o segundo dia útil antes da realização da sessão.
- 12.3. No caso de a licitante possuir filiais, a documentação de habilitação apresentada deverá referir-se apenas à matriz ou apenas a uma das suas filiais, salvo disposição legal em contrário,





devendo a contratação realizar-se unicamente com a pessoa jurídica a que se referem os documentos.

12.3.1. Sendo a licitante a matriz, poderá a execução contratual ser atribuída a uma das suas filiais, hipótese em que a documentação de habilitação apresentada deverá se referir tanto à matriz, quanto à filial executora.

12.4. Não será aceito “protocolo de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos de habilitação exigidos neste Edital, salvo em virtude de força maior ou caso fortuito conhecido e aceitos, de forma fundamentada e registrada em Ata, pela Pregoeira.

12.5. A microempresa (ME) ou a empresa de pequeno porte (EPP) detentora do lance de menor preço deverá encaminhar todos os documentos de habilitação arrolados no item 15 deste Edital, acompanhados de proposta escrita adequada ao lance de menor preço, inclusive a documentação de regularidade fiscal, ainda que esta apresente alguma restrição.

12.6. Encaminhados e recebidos os documentos de habilitação, a Pregoeira verificará o atendimento às exigências habilitatórias fixadas neste Edital, declarando habilitada e vencedora no certame a licitante que tenha satisfeito a todas.

12.7. Caso a licitante não tenha satisfeito a qualquer das exigências habilitatórias fixadas neste Edital, a Pregoeira declarará-la inabilitada, passando a examinar, nos moldes do item 13 deste Edital, a aceitabilidade do lance subsequente de menor preço, na ordem de classificação, sucessivamente, para depois verificar o atendimento às exigências habilitatórias por parte da respectiva licitante, até a apuração de oferta aceitável oferecida por licitante habilitada.

12.8. Ainda que verificada alguma restrição na documentação de **regularidade fiscal** de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), a Pregoeira a declarará habilitada e vencedora no certame, dando ciência dessa decisão às demais licitantes e intimando a ME ou a EPP para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da declaração de vitória, ou após o julgamento de eventuais recursos interposto, proceder à regularização dos documentos.

12.8.1. A pedido do interessado, o prazo de 2 (dois) dias úteis fixado no subitem anterior é prorrogável, por igual período, a critério da Administração, mediante decisão da Pregoeira, de forma fundamentada e registrada em Ata.

12.8.2. A não-regularização da documentação, no prazo e condições previstas no subitem anterior, implica a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal 8.666/1993 e no art. 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, devendo a Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sucessivamente, nos moldes dos itens 11, 12 e 13 deste Edital.

### 13. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

13.1 É permitida a verificação da habilitação jurídica e da regularidade fiscal, na forma e condições estabelecidas neste Edital;

13.1.1 As certidões apresentadas com prazo de validade expirado acarretarão a inabilitação do Licitante, ultrapassado o prazo para saneamento. As certidões que não possuírem prazo de validade somente serão aceitas se as datas de emissão não excederem a 90 (noventa) dias de antecedência da data prevista para a entrega e abertura dos envelopes.

13.2. Excepcionalmente, o(a) Pregoeiro(a) poderá consultar diretamente as páginas dos órgãos emissores na Internet, para confirmação da regularidade.



13.3. A licitante para fins de verificação do atendimento às exigências de **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista e Qualificação Econômico-Financeira**, deverá apresentar os seguintes documentos:

**13.3.1. Habilitação Jurídica:**

13.3.1.1 Cédula de Identidade, no caso de pessoa física;

13.3.1.2 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

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

13.3.1.4. O ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor deverão estar acompanhados de todas as alterações sofridas ou da respectiva consolidação.

13.3.1.5. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

13.3.1.6. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

13.3.1.7 Regularidade Fiscal e Trabalhista: Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

**13.3.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

a) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de negativa, de débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, comprovando a regularidade com a Fazenda Federal, inclusive em relação à regularidade perante a Seguridade Social – INSS;

b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, de acordo com a Lei nº 12.440/2011;

c) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Estado relativa ao domicílio ou sede do Licitante, relativa a tributos estaduais pertinente ao seu ramo de atividade compatível com o objeto contratual, comprovando a regularidade para com a **Fazenda Estadual**;

d) Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Estado relativa ao domicílio ou sede do Licitante, da **Dívida Ativa da Fazenda Estadual**;

e) Certidão Negativa de Débito – **CND**, Certidão Positiva com efeitos de Negativa, emitida pelo Município relativo ao domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal;

f) Certificado de Regularidade de Situação do **FGTS** – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal – CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

**13.3.3. Qualificação Técnica:**

a) Registro ou Inscrição da Empresa no Conselho Regional de Nutrição – CRN (art. 30, I, da Lei 8.666/93);



b) Apresentação de Alvará da Licença Sanitária Estadual ou Municipal da empresa licitante e do estabelecimento onde será preparado os alimentos, conforme o que determina a legislação vigente;

c) A licitante deverá apresentar licença de funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal nº1.968/93 e Resolução nº3/CIB, de 27/03/2001);

d) Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que compoem ter o licitante fornecido satisfatoriamente os serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

e) A empresa participante do certame deverá comprovar que possui em seu quadro permanente de funcionários um profissional **nutricionista**, devidamente registrado no Conselho de Classe competente (regional ou federal), sendo este o responsável integral de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição, alimentação e transporte desenvolvidas por si e pelos demais profissionais a ele subordinados. A comprovação deste vínculo poderá ser feita mediante apresentação de cópia do contrato de trabalho ou da Carteira de Trabalho, devidamente autenticados em Cartório (art. 30, § 1º, I da Lei 8.666/93).

#### 13.3.4. Qualificação Econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física, com data de expedição não superior a 30 (trinta) dias, quando não houver prazo de validade exposto no documento;

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social (vigente), na forma da Lei, já exigíveis, certificados por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade competente, contendo Termo de Abertura, Encerramento e Registro no órgão competente, extraídos do livro Diário, comprovando a boa situação financeira da licitante, podendo ser atualizado por índices oficiais na hipótese de encerrados a mais de 03 (três) meses da data de sua apresentação, vedada a substituição por Balancetes e Balanços provisórios.

As Sociedades Anônimas e outras Companhias obrigadas à publicação de Balanço, na forma da Lei, apresentarão cópias da publicação de: Balanço Patrimonial; Demonstração do Resultado do Exercício; Demonstração das Origens e Aplicações de Recursos; Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido, incluída a Demonstração dos Lucros ou Prejuízos Acumulados; e Notas Explicativas do Balanço, além de cópia da Ata da Assembleia Geral Ordinária de aprovação.

As demais empresas apresentarão: Balanço Patrimonial registrado na Junta Comercial e cópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do livro Diário, devidamente registrado na Junta Comercial.

Nomeados, pelas licitantes, os valores do Ativo Circulante, do Realizável a Longo Prazo, do Passivo Circulante, do Exigível a Longo Prazo e do Patrimônio Líquido, a comprovação da boa situação financeira da empresa será baseada na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou maiores que 01 (um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

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



As empresas com menos de um exercício financeiro devem cumprir a exigência deste item mediante a apresentação de “Balanço de Abertura” ou do último Balanço Patrimonial levantado, conforme o caso;

Fica desobrigada do cumprimento de apresentação do balanço Patrimonial a licitante que apresentar o documento emitido pela Receita Federal comprovado sua opção pelo Simples, permanecendo neste caso a obrigação de apresentar a **Declaração Anual Simples de Rendimento e Informações**, em modelo simplificado aprovado pela Secretaria da Receita federal, apresentando ainda Recibo de envio emitido pela Receita Federal.

c) Declaração, por parte da licitante, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

d) A licitante cooperativa deverá encaminhar, além da documentação prevista nos itens 14.4 e 13.5, no que couber, os documentos relacionados a seguir:

d.1). A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução do objeto da licitação;

d.2) Registro na Organização das Cooperativas Brasileiras ou na entidade estadual, se houver, conforme previsto no art. 107 da Lei Federal nº 5.764; e

d.3). Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

#### **13.3.5 Outras Comprovações:**

a) Declaração subscrita por representante Legal da empresa licitante, conforme modelo em anexo, elaborada em papel timbrado, atestando que:

a.1) Declaração, por parte da licitante, de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação;

a.2) Deverão ser apresentados para habilitação da empresa licitante os termos que seguem em anexo ao Instrumento, que se referem ao modelo de declaração, em atendimento ao art. 7º, XXXIII da CF/88 e atestado ou declaração de capacidade técnica, este último, a ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove que o licitante teve ou está tendo um bom desempenho na prestação dos serviços, equivalente em quantidades e características ou superiores ao objeto deste Termo de Referência;

### **14. DOS RECURSOS, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

14.1. Declarada a vitória no certame, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente a intenção de recorrer.

14.1.1. A manifestação da intenção de recorrer não será admitida pela Pregoeira caso o licitante recorrente não indique expressa e sucintamente, no prazo indicado no subitem 16.2.1., o ponto em que se funda a contrariedade apresentada, bem como as razões mínimas que busquem convencer o Pregoeira acerca da motivação.

14.2. A falta de manifestação imediata e motivada por parte da licitante acerca da sua intenção de recorrer implicará decadência do direito de recurso e a Adjudicação do objeto licitado pelo Pregoeira à licitante vencedora, com posterior encaminhamento do processo administrativo licitatório à autoridade competente para a Homologação do certame e decisão quanto à contratação.



14.2.1. Considera-se imediata a manifestação da intenção de recorrer realizada em até 10 (dez) minutos da declaração de vitória no certame.

14.3. A licitante recorrente, tendo manifestado imediata e motivadamente a intenção de recorrer, deverá apresentar as razões do seu recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da declaração de vitória no certame, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contra-razões em igual prazo, contado do término do prazo da recorrente, sendo assegurada a todos vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.3.1. Os autos do processo administrativo licitatório permanecerão, desde a data da sessão pública, com vista franqueada às licitantes interessadas, devendo a FUNESA e a Pregoeira fornecer todas as informações e cópia dos documentos eventualmente solicitados.

14.3.2. A não apresentação ou a apresentação intempestiva de razões implicará o não conhecimento do recurso, salvo se a motivação mínima oferecida na sessão pública envolver matéria de interesse público, caso em que o recurso será considerado interposto.

14.4. Acerca do recurso interposto, que terá sempre efeito suspensivo do certame, Pregoeira poderá exercer juízo de retratação, reconsiderando a decisão recorrida.

14.5. O juízo de retratação feito pela Pregoeira, com a reconsideração da decisão recorrida, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.6. Não exercido o juízo de retratação, a Pregoeira encaminhará o recurso, devidamente instruído com as razões oferecidas para a não retratação, ao Diretor Geral da FUNESA, a quem competirá a decisão em definitivo, com a prévia ouvida da Procuradoria Jurídica, quando envolver questões jurídicas.

14.7. Decidido o recurso pela autoridade superior e constatada a regularidade do procedimento realizado, a Pregoeira fará a Adjudicação do objeto licitado à licitante vencedora, com posterior encaminhamento do processo administrativo licitatório à autoridade competente para a Homologação do certame e decisão quanto à contratação.

## **15. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

15.1. Homologada a licitação, será formalizada a ARP, conforme Anexo IX deste Edital, com a licitante adjudicatária.

15.1.1. Serão formalizadas tantas Atas quantas forem as adjudicatárias dos objetos da licitação.

15.2. A Fundação Estadual de Saúde – FUNESA encaminhará à adjudicatária, por via postal, com Aviso de Recebimento (AR), a ARP, que deverá ser devolvida, devidamente assinada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento aposta no AR, sujeitando-se as sanções previstas neste Edital e seus Anexos, em caso de atraso.

15.2.1. Se, na devolução da ARP, houver atraso superior a 5 (cinco) dias, será considerada recusa em firmar a ARP, sujeitando-se a adjudicatária às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

15.2.2. O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA.

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

15.3.2. Se a licitante adjudicatária, convocada no prazo de validade de sua proposta escrita, não apresentar situação habilitatória regular ou se recusar a assinar a ARP, será convocada outra



licitante, na ordem de classificação, sucessivamente, para, após negociação e exame da aceitabilidade da oferta, além de verificação do atendimento às exigências habilitatórias fixadas neste Edital para assinar a ARP, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

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

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

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

15.5.1.1. Descumprir as obrigações constantes da ARP;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **16. DO PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS (ARP)**

16.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preço não poderá ser superior a 12 (doze) meses, computadas nesse as eventuais prorrogações.

## **17. DA CONTRATAÇÃO**

### **17.1. Do Objeto**

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





## **17.2. Da Garantia**

17.2.1. A contratação do objeto licitado dependerá da prestação, pela licitante adjudicatária, de garantia de execução, em dinheiro, títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, nos termos do art. 56 da Lei Federal nº 8.666/1993, no percentual de 5 % do valor do contrato, atualizado seu valor nas mesmas condições deste.

## **17.3. Da Vigência**

17.3.1. Cada contratação decorrente da ARP terá vigência até 31 de dezembro do ano em curso, contado da data da assinatura, condicionada à publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado.

## **17.4. Do Preço e do Reajuste**

17.4.1. O preço da contratação do objeto licitado será aquele constante da proposta escrita da licitante adjudicatária, sendo fixo e irrevogável.

17.4.1.1. As condições de revisão dos preços registrados estão previstas na Cláusula Oitava da Minuta de Ata de Registro de Preços – Anexo IX deste Edital.

## **17.5. Do Crédito Orçamentário**

17.5.1. A despesa decorrente da contratação do objeto licitado correrá a conta do Contrato Estatal de Serviços celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde de Sergipe.

## **17.6. Do Recebimento**

17.6.1. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73 da Lei nº 8.666/93, compreendendo duas etapas distintas: de recebimento provisório e de recebimento definitivo.

## **17.7. Do Pagamento**

17.7.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pela Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, em moeda corrente nacional, devendo ocorrer em até 30 (trinta) dias, após o fornecimento dos itens, em parcelas mensais, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, pelo setor competente e desde que mantida situação habilitatória regular.

17.7.2 O pagamento será realizado após a apresentação da Nota Fiscal de acordo com a entrega dos materiais, devidamente atestados pelo setor competente da Fundação Estadual de Saúde, devendo a Nota Fiscal ser enviada até o 5º dia útil do mês seguinte do fornecimento e discriminando o mês da entrega, mediante a apresentação das certidões negativas de débito (Municipal, Estadual, Federal – Dívida Ativa da União e Receita Federal, INSS e FGTS), após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de 30 (trinta) dias;

17.7.3 O pagamento está condicionado ao envio das notas fiscais no prazo e detalhamentos acima expostos.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

18.1. As licitantes ou contratadas que, por qualquer forma, não cumprirem as normas de licitação ou dos contratos celebrados estão sujeitas às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa, nos termos do Decreto Estadual nº 24.912/2007:

18.1.1. advertência;

18.1.2. multa;

18.1.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;



18.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

18.4. A multa aplicável será de:

18.4.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento não realizado;

18.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa prevista no subitem 22.4.1;

18.4.3. 10% (dez por cento):

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

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

c) pela recusa injustificada em prestar os serviços, calculados sobre o valor correspondente à parte inadimplente.

18.5. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo IPCA ou equivalente, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

18.6. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

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

18.8. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstem a participação em licitação e a contratação com a Fundação Estadual de Saúde, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

18.8.1. por 6 (seis) meses, nos casos de:

a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) alteração da quantidade ou qualidade da mercadoria fornecida.

18.8.2. por 12 (doze) meses, nos casos de:

a) retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

18.8.3. por 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) paralisação de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Fundação Estadual de Saúde – FUNESA; ou

d) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.



18.9. Será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, por tempo indeterminado, o fornecedor que:

I – não regularizar a inadimplência contratual nos prazos estipulados no item 16.9. deste edital; ou

II – demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de ato ilícito praticado.

18.9.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

18.9.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeitos em relação tanto à Administração Direta, Autárquica e Fundacional, às Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado de Sergipe, quanto à Administração Pública da União, demais Estados, Municípios e Distrito Federal.

## **19. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

19.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data marcada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este Edital.

19.2. Caberá a Pregoeira decidir sobre as petições no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

19.3. Acolhida petição de impugnação deste Edital, será marcada nova data para a abertura da sessão pública.

## **20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

20.1. Este Edital estará à disposição dos interessados na sede da CPL, nos dias úteis, das 08:00 às 12:00 hs e das 13:00 às 17:00 hs, e na Internet, para *download*, no endereço eletrônico <https://www.funesa.se.gov.br/> ou através do e-mail: **cplfunesa@gmail.com**.

20.2. Consultas poderão ser formuladas pelos telefones (79) 3198-3828 / (79) 98839-1553.

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

20.4. É dado à FUNESA revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, na forma do art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993.

20.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração de propostas ou apresentação de documentos na presente licitação.

20.6. É facultada a Pregoeira e ao Diretor Geral da FUNESA, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

20.7. Fazem parte integrante deste edital:



ANEXO I – Termo de Referência;  
ANEXO II – Credenciamento;  
ANEXO III – Modelo de Declaração de Enquadramento de ME ou EPP;  
ANEXO IV - Modelo de Declaração Relativa à Habilitação;  
ANEXO V - Modelo de Atestado/Declaração de Capacidade Técnica;  
ANEXO VI – Modelo de Declaração Relativa à Dispositivo Constitucional;  
ANEXO VII –Modelo de Declaração de Inexistência Fato impeditivo;  
ANEXO VIII – Modelo para Preenchimento de Dados da Empresa Vencedora;  
ANEXO IX – Modelo de Minuta da Ata de Registro de Preço;  
ANEXO X- Modelo de Procuração;  
ANEXO XI – Modelo de Ordem de Serviço.

Aracaju/SE, 08 de outubro de 2019.

**BRUNA COSTA SANTANA**  
Pregoeira Oficial da FUNESA



## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO:

Realização de licitação do tipo registro de preços para eventual prestação de serviços de alimentação preparada de acordo com os cardápios e descrições constantes no item 4 deste instrumento.

#### 2. OBJETIVO:

Atender às necessidades da Fundação Estadual de Saúde e de suas unidades, no tocante ao fornecimento de alimentação preparada para os participantes dos eventos e capacitações a serem promovidas pela instituição.

#### 3. JUSTIFICATIVA:

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

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

É importante salientar que o recurso financeiro destinado aos cursos e capacitações contratualizados, de um modo geral, são provenientes de Portarias e Convênios Ministeriais.

Fazendo uma análise sobre o levantamento das ações educacionais previstas nos anos anteriores é possível projetar uma média para o ano seguinte. Com base nessa projeção, e na média de consumo de alimentação registrada, até o momento, foi definida a demanda desse Termo de



Referência e, conseqüentemente, a necessidade de ampliação do quantitativo, tendo em vista as necessidades de realização de cursos extras, ou seja, que surgiram após o plano anual de atividades.

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

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

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

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

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





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

CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO (SÉRIE HISTÓRICA)							
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018-2019
<b>Nº DE AÇÕES EDUCACIONAIS/ AÇÕES EXECUTADAS PELA FUNESA</b>	62	87	94	29	14	37	25
<b>Nº DE PARTICIPANTES PREVISTOS EM AÇÕES NA FUNESA</b>	4.102	10.398	24.425	2.169	2.182	6.819	2.500
<b>CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO<sup>1</sup></b>	<b>23.784</b>	<b>24.466</b>	<b>35.515</b>	<b>6.779</b>	<b>4.049</b>	<b>14.369</b>	<b>21.829</b>

DETALHAMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO NA FUNESA					
TIPO	ANO				
	2014	2015	2016	2017	2018-2019
	QUANTIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE	QUANTIDADE
ALMOÇO TIPO BUFFET	17.425	3.322	619	4512	13581
ALMOÇO TIPO QUENTINHA	2.768	228	1.706	2977	255
COFFEE BREAK	9.105	2.692	881	3913	10427
LANCHE	2.123	487	613	1265	1568
COQUETEL	1.247	0	0	454	250
CAFÉ DA MANHÃ	2.847	50	230	1248	920
<b>TOTAL</b>	<b>35.515</b>	<b>6.779</b>	<b>4.049</b>	<b>14.369</b>	<b>21.829</b>

O fornecimento de diferentes tipos de alimentação justifica-se pela necessidade específica da programação (carga horária, metodologia e local de realização) de cada curso/capacitação operacionalizado pela FUNESA, além de evitar o deslocamento dos participantes em busca de lanches e almoços, reduzindo os atrasos e a eventual evasão das ações. Logo, a

---

1

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



alimentação fornecida nas ações educacionais cumpre um papel tanto de socialização dos participantes, como também de otimização do tempo e do aproveitamento do momento pedagógico.

Assim, levando em consideração a série histórica apresentada e que, em 2019, houve um aumento considerável na oferta de alimentação, principalmente no quantitativo de almoços tipo buffet e coffee break, faz-se necessária a ampliação do quantitativo de refeições tendo em vista que dispomos de ações programadas para o corrente ano (último quadrimestre) e para o ano de 2020, nos diversos setores da FUNESA - Coordenação de Educação Permanente e Pós-graduação, Coordenação de Promoção e Prevenção da Saúde e Escola Técnica do SUS.

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

1- ALMOÇO TIPO BUFFET: esse tipo de serviço de alimentação torna-se essencial quando a ação tem uma duração de 08 horas, ou mais, por dia, sendo apenas 01 (uma) hora reservada para o almoço. É uma opção para quando o local da capacitação/curso pode acomodar a estrutura de buffet e quando há um quantitativo maior de participantes.

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

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

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

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



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

A reunião dos itens Café da manhã, coffee break, coquetel e lanche em um lote justifica-se pelo fato de que esses itens têm no seu cardápio tipos de alimentos similares, onde geralmente a mesma empresa atende a esses tipos de serviço.

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

Portanto, é vantajoso para a administração trabalhar com a menor quantidade de empresas possíveis por evento, propiciando um melhor controle da qualidade e gestão dos fornecedores.

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

### **3.1. RECURSOS FINANCEIROS**

Os recursos a serem utilizados neste projeto deverão ser oriundos do Contrato Estatal de Serviços nº 0112015 - 5º Termo Aditivo ao PAA 2019.



#### 4. DETALHAMENTO DO OBJETO:

##### LOTE I – ALMOÇO TIPO BUFFET

ITEM 1	CARDÁPIO TIPO 1				
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual <sup>2</sup> por refeição	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	5.000
		Arroz de carreteiro (Arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%	
	Proteínas	Bife grelhado;	200g	50%	
		Isca de frango (filezinho de peito tipo sassami);	200g	50%	

O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela FUNESA.



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



	Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%	
	Guarnição	Farofa de bacon ;	30g	100%	
	Saladas	Salada crua (alface americana, couve, cebola, beterraba ralada e tomate);	40g	100%	
	Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%	
	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%	
		Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet	
	Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%	
	Sobremesa	Doce de leite ambrosia (embalado individualmente).	50g	60%	

ITEM 2	CARDÁPIO TIPO 2				
Unidade	Descrição	Per capita mínimo	Percentual <sup>3</sup> por	QTD	

<sup>3</sup> O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela



			(alimento pronto)	refeição	
Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1) ; e	60g	40%	5.000
		Arroz a grega (arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%	
	Proteínas	Lombo assado ao molho;	200g	60%	
		Frango ao molho de ervas (peito de frango);	200g	40%	
	Leguminosas	Feijão tipo caldo;	80g	100%	
	Guarnição	Farofa de couve; e	30g	100%	
		Batata sautê (batatas gratinadas com manteiga, queijo parmesão e ervas;	60g	100%	
	Saladas	Salada (com agrião, alface americana, brócolis, milho verde, ervilha);	30g	100%	
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão, servidos a parte, para proteínas e saladas;	-	100%	
	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%	
		Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet	





GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



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

ITEM 3		CARDÁPIO TIPO 3			
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual <sup>4</sup> por refeição	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1); e	60g	60%	5.000
		Arroz com brócolis (arroz parbolizado tipo 1);	60g	40%	
	Proteínas	Filé ao molho madeira; e	200g	60%	
		Frango à milanesa (filé de peito de frango);	200g	40%	

<sup>4</sup> O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela FUNESA.



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro;	80g	100%	
	Guarnição	Banana da terra à milanesa;	60g	100%	
	Saladas	Salada mista (brócolis, grão de bico, couve flor, ervilha, milho – cozido; tomate, alface americana, cebola);	40g	100%	
	Molhos	Molhos de Pimenta, Vinagrete e molho de Mostarda;	-	100%	
	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi, Acerola, Laranja, Goiaba, Cajá, Seriguela, Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais; e	250 ml	60%	
		Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet	
	Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150g	40%	
	Sobremesa	Brigadeiro de pote (embalado individualmente).	50g	60%	



ITEM 4		CARDÁPIO TIPO 4			
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual <sup>5</sup> por refeição	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1); e	60g	40%	5.000
		Arroz a grega (arroz parbolizado tipo 1);	60g	60%	
	Proteínas	Filé à parmegiana;	200g	60%	
		Moqueca de bacalhau;	200g	40%	
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado;	80g	100%	
	Guarnição	Purê de batatas;	60g	100%	
	Saladas	Salada de beterraba cozida com cebola;	60g	100%	
		Salada crua (rúcula, alface americana, tomate, cebola);	40 g	100%	
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho de Tomate;	-	100%	
	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Manga ou Mangaba ou	250 ml	60%	

<sup>5</sup> O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela FUNESA.



		Goiaba ou Caju ou Graviola. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais;			
		Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet	
	Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embalada individualmente; e	150 g	40%	
	Sobremesa	Mousse de chocolate (embalado individualmente).	50g	60%	

ITEM 5		CARDÁPIO TIPO 5			
Unidade	Descrição		Per capita mínimo (alimento pronto)	Percentual <sup>6</sup> por refeição	QTD
Pessoa	Arroz	Arroz (arroz parbolizado tipo 1); e	60g	40%	5.000
		Arroz com cenoura e ervas;	60g	60%	
	Proteínas	Filé de peixe ao forno (merluza, tilápia ou pescada);	200g	60%	

<sup>6</sup> O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela FUNESA.



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



		Strogonoff de frango (peito de frango);	200g	40%	
	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro;	80g	100%	
	Guarnição	Escondidinho de macaxeira;	60g	100%	
	Saladas	Salada crua (alface americana, tomate, cebola, pimentão vermelho ou amarelo, agrião);	40g	100%	
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho de Azeitonas e alho;	-	100%	
	Bebidas	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, com variação de 02 (dois) sabores, dentre estes: Abacaxi ou a Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá. Obs.: deverão ser servidos sem adoçar e acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais;	250 ml	60%	
		Refrigerante em lata, de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná);	250 ml	30% normal e 10% diet	
	Fruta	Salada de frutas (banana, manga, abacaxi, maçã, uva, mamão formosa, manga) embaladas individualmente; e	100 a 150 g	40%	
	Sobremesa	Pudim de leite (embalado individualmente).	50g	60%	

**OBSERVAÇÕES:** Para todo o Lote I, o serviço de almoço tipo buffet deverá incluir: a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, pratos de louça e talheres em aço inox, bandejas e copos descartáveis de 200ml, para compor o que irá ser servido. A salada de frutas deverá ser acondicionada em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo. Além disso, disponibilizar à vontade: farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal, palitos em saches, azeite de oliva e vinagre. O buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento, em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.



## LOTE II – ALMOÇO TIPO QUENTINHAS

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD.
6	Pessoa	Panqueca de carne moída (patinho);	200 gramas	1000
		Arroz com brócolis;	100 gramas	
		Feijão tropeiro;	100 gramas	
		Batata sauté;	60 gramas	
		Salada crua (vinagrete);	60 gramas	
		Fruta (abacaxi, maçã, uva, melão, laranja, goiaba, melancia) ou doce (pudim de leite);	-	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml	

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD.
7	Pessoa	Frango à milanesa (filé de peito de frango);	200 gramas	1000
		Arroz à grega;	100 gramas	
		Feijão tipo caldo temperado;	150 gramas	
		Farofa de bacon;	60 gramas	
		Legumes refogados (cenoura, batata, abobrinha e chuchu);	60 gramas	
		Fruta (tangerina, melancia, maçã, melão) ou doce (mousse de mara-	-	





GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



		cujá);		
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml	

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD.
8	Pessoa	Filé de peixe empanado (merluza, tilápia, pescada);	150 gramas	1000
		Arroz (arroz parbolizado tipo 1);	100 gramas	
		Banana à milanesa;	150 gramas	
		Legumes refogados (cenoura, batata, abobrinha e chuchu);	60 gramas	
		Fruta (maçã, uva, melão, laranja, goiaba, melancia) ou doce (doce de leite ambrosia);	-	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml	

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD.
9	Pessoa	Filé à parmegiana;	200 gramas de proteína	1000
		Arroz (arroz parbolizado tipo 1);	80 gramas	
		Feijão tropeiro;	150 gramas	
		Purê de batata;	60 gramas	
		Salada crua (rúcula, alface americana, tomate, cebola);	60 gramas	
		Fruta (goiaba, maçã, melancia, uva) ou doce (mousse de chocolate);	-	



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml	
--	--	--	--------	--

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 5	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	QTD.
10	Pessoa	Filé de peito de frango grelhado	200 gramas de proteína	1000
		Arroz (arroz parbolizado tipo 1);	80 gramas	
		Feijão tropeiro;	100 gramas	
		Macarrão ao alho e óleo;	100 gramas	
		Salada mista (brócolis, vagem, couve flor - refogados, tomate, ervilha, milho);	60 gramas	
		Fruta (banana, melão, goiaba maçã) ou doce (brigadeiro de pote);	-	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) ou refrigerante.	250 ml	

OBS.: As refeições, tipo “quentinha”, deverão ser acondicionadas em recipientes que mantenham a temperatura ideal para consumo, ser descartável, e contenha, no mínimo, três compartimentos separados. A salada, a farofa e a sobremesa, deverão ser acondicionadas em recipientes separados. Cada refeição deverá ser acompanhada de garfo, faca, colher e guardanapos descartáveis.

### LOTE III – COFFE BREAK, COQUETEL, LANCHE E CAFÉ DA MANHÃ

#### COFFE BREAK

Item	Und.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO	Percentual <sup>7</sup> por refeição	Qtd.
------	------	-----------------------------	------------------	--------------------------------------	------



			(ALIMENTO PRONTO)		
11	Pessoa	02 (dois) tipos de mini sanduíche natural (frango, frios, peito de peru);	100 gramas	100%	5.000
		01 (um) tipo de quiche (peito de peru, ricota, espinafre);	80 a 100 gramas	50%	
		01 (uma) salada de frutas;	100 g	50%	
		Granola;	30 gramas	20%	
		Chá;	50 ml	20%	
		Café sem açúcar;	100 ml	80%	
		Bebida Láctea light;	200 ml	40%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	
		02 tipos de refrigerante.	250 ml	30% normal e 10% dietético	
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD.
12	Pessoa	04 tipos de Salgados de forno variados (empadas, tortinhas, quiche, mine hot-dog, esfihas);	100 gramas	100%	5.000

<sup>7</sup> O percentual por refeição deve ser utilizado como sugestão para o dimensionamento da alimentação servida com base no quantitativo total a ser solicitado pela FUNESA.



		02 tipos de folhados (frios, bacalhau, frango, queijo branco);	80 a 100 gramas	50%	
		02 tipos de bolo (macaxeira, chocolate, aipim, tapioca ou cenoura);	80 a 100 gramas	50%	
		02 tipos de frutas fatiadas;	100 a 150 gramas	40%	
		Chá;	50 ml	20%	
		Cafê sem açúcar;	100 ml	80%	
		Achocolatado;	200 ml	40%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	
		02 tipos de refrigerante.	250 ml	30% normal e 10% dietético	
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	QTD.
13	Pessoa	01 (um) pão de queijo c/recheio(requeijão, patê de atum, patê de frango);	100 gramas	100%	5.000
		Salgados variados (coxinha, bolinha de queijo, pastelzinho de forno, rissole de queijo e presunto, mini pizza, canudinho de frango);	80 a 100 gramas	50%	
		01 fatia de torta recheada (chocolate, limão, brigadeiro);	100 gramas	50%	
		02 tipos de frutas fatiadas;	100 a 150 gramas	100%	
		02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, sonho de valsa,	15 g	100%	



		surpresa de uva, cajuzinho)			
		Cafê sem açúcar;	100 ml	100%	
		02 tipos de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais);	200 ml	60%	
		02 tipos de refrigerante.	250 ml	30% normal e 10% dietético	
<b>ITEM</b>	<b>UND.</b>	<b>DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 4 SIMPLES</b>	<b>PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)</b>	<b>PERCENTUAL POR REFEIÇÃO</b>	<b>QTD.</b>
<b>14</b>		01 tipo de biscoito salgado (cream cracker, queijo, integral)	100 a 150 gramas	40%	<b>5.000</b>
		01 tipo de biscoito ou rosquinha doce (coco, maisena, ao leite chocolate);	100 g	60%	
		Cafê sem açúcar;	100 ml	80%	
		Chá (dois tipos);	50 ml	20%	
		Água mineral (refrigerada)	200 ml	100%	

**OBS.:** Para o serviço de coffee break deverá ser incluído: mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sopa, sobremesa e café), xícaras e pires, bandejas, copos, pratos, para compor o que irá ser servido. Disponibilizar à vontade: açúcar a mesa, adoçante, leite em pó integral. Os salgados de forno devem ser aquecidos em micro-ondas. Uso de compoteiras para os biscoitos.



## COQUETEL

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QTD.
15	Pessoas	<b>Tipo 1 Cardápio</b> Serviço de fornecimento de coquetel contendo: 03 tipos de mine-sandwiches (50g); 03 tipos de salgados variados (20g); 03 tipos de doces variados (15g); 02 tipos de bolos; Coquetel de frutas sem álcool (200ml); Bebida láctea light (200 ml); 02 tipos de refrigerante - normal e dietético de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná) – 350 ml por pessoa; 02 tipos de suco de frutas sem açúcar (200 ml por pessoa).	1.000
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QTD.
16	Pessoas	<b>Tipo 2 Cardápio</b> Serviço de fornecimento de coquetel contendo: 05 tipos de canapés variados (20g); 05 tipos de salgados finos (15g); 05 tipos de biscoitos finos (10g); Coquetel de frutas sem álcool (200 ml); Bebida láctea light (200 ml); 02 tipos de refrigerante (normal e dietético) de sabores variados (laranja, limão, cola e guaraná) – 350 ml por pessoa; 02 tipos de suco de frutas sem açúcar (200 ml por pessoa).	1.000



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

**LANCHES**

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QTD.
17	Pessoas	<b>Tipo 1 Cardápio</b> Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 salgado tipo lanche (esfírra de carne, pastel de forno, cachorro quente de forno, coxinha ou pão de frango - 150g); 02 tipos de bolo (cenoura ou formigueiro - fatia - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	2.000
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QTD.
18	Pessoas	<b>Tipo 2 Cardápio</b> Serviço de fornecimento de lanches contendo:	2.000





		01 sanduiche natural com pão de forma e sabores variados (frango, frios, atum) (120g); 02 tipos de salgados de forno (140g); 01 pote de salada de frutas – 150g; 01 refrigerante em lata normal ou diet, gelado de sabor variado (laranja, limão, cola e guaraná – 350ml) ou suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO	QTD.
19	Pessoas	<b>Tipo 3</b> <b>Cardápio</b> Serviço de fornecimento de lanches contendo: 01 sanduiche tipo Cheeseburger (pão de hambúrguer, hambúrguer de carne bovina sem soja, fatia de queijo mussarela) (200g); 01 tipo de bolo (banana ou laranja - 60g); 02 docinhos tipo festa (brigadeiro, beijinho de coco, docinho de leite ninho, trufa de chocolate, surpresa de uva, cajuzinho - 15g); 01 tipo de suco de frutas (da própria fruta ou da polpa goiaba- 200ml) sem açúcar (acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais); sachê de maionese e catchup. Devidamente acondicionados em embalagens descartáveis de plástico ou isopor. Serviço de entrega, transporte e isopor para acondicionar os lanches.	2.000



## CAFÉ DA MANHÃ

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 1	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	Qtd.
20	Pessoas	Cuscuz;	100 gramas	100 %	2.000
		Carne do sol;	80 gramas	70%	
		Ovos mexidos (c/calabresa, c/salsicha ou omelete);	80 gramas	30%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca);	120 gramas	100 %	
		Queijo coalho;	30 gramas	60%	
		Manteiga;	30gramas	40%	
		02 tipos de pães (tradicional e integral);	100 gramas	100%	
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, banana);	150 gramas	100%	
		Café preto;	100 ml	100%	
		Leite Achocolatado;	200ml	40%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	60%	
ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 2	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	Qtd.
	Pessoas	Macaxeira;	100g	100%	2.000
		Calabresa acebolada;	80 gramas	100%	



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



21		02 mini sanduíches (frango, frios ou atum)	100 gramas	80%	
		01 fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja, chocolate, formigueiro);	120 gramas	100%	
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela;	30 gramas	60%	
		Torradas;	80 gramas	40%	
		Requeijão cremoso tradicional;	30gramas	60%	
		Geleia de fruta;	30gramas	40%	
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, uva);	150 gramas	40%	
		Café preto;	100 ml	100%	
		Leite Achocolatado;	200ml	50%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	50%	

ITEM	UND.	DESCRIÇÃO – CARDÁPIO TIPO 3	PER CAPTA MÍNIMO (ALIMENTO PRONTO)	PERCENTUAL POR REFEIÇÃO	Qtd.
22	Pessoas	Inhame;	100 gramas	100%	2.000
		Ovos mexidos;	80 gramas	100%	
		02 tipos de pães (francês, integral);	100 gramas	100 %	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca);	120 gramas	50%	
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas;	30 gramas	40%	
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light);	30 gramas	60%	
		01 tipo de fruta (pêra, maçã, uva);	150 gramas	40%	



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



		Café preto;	100 ml	100%	
		Leite Achocolatado;	200ml	50%	
		Suco de frutas (da própria fruta ou da polpa - 02 sabores).	200ml	50%	

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



## 5. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

5.3. Os produtos serão solicitados de forma fracionada, de acordo com as necessidades da FUNESA, mediante emissão de ordem de serviço via e-mail, expedido pelo setor de compras, setor este que integra a Coordenação de Logística, Infraestrutura e TI – COLIT;

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

5.4.1 Uma vez feito o pedido, a FUNESA poderá alterá-lo posteriormente, podendo ser reduzido ou aumentado em 30% do quantitativo total previamente solicitado, caso a alteração seja solicitada em até 3h. antes do horário a ser servida a alimentação.

5.4.2 A alteração do pedido, mencionada no subitem acima, somente poderá ser solicitada em ações realizadas em Aracaju/SE.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

## 6. ABRANGÊNCIA DOS SERVIÇOS

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

## 7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Deverão ser apresentados para habilitação da empresa licitante os termos que seguem em anexo ao Instrumento, que se referem ao modelo de declaração, em atendimento ao art. 7º, XXXIII da CF/88 (**Anexo I**) e atestado ou declaração de capacidade técnica (**Anexo II**), este último, a ser fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove que o licitante teve ou está tendo um bom desempenho na prestação dos serviços, equivalente em quantidades e características ou superiores ao objeto deste Termo de Referência;

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

7.3. A empresa participante do certame deverá comprovar que possui em seu quadro permanente de funcionários um profissional **nutricionista**, devidamente registrado no Conselho de Classe



competente (regional ou federal), sendo este o responsável integral de forma ética, civil e penal, pelas atividades de nutrição, alimentação e transporte desenvolvidas por si e pelos demais profissionais a ele subordinados. A comprovação deste vínculo poderá ser feita mediante apresentação de cópia do contrato de trabalho ou da Carteira de Trabalho, devidamente autenticados em Cartório;

Durante toda vigência do contrato a empresa licitante deve possuir em seu quadro profissional Nutricionista de nível superior, que será responsável pela gestão e fiscalização do contrato por parte da CONTRATADA, tal exigência deverá ser mantida durante toda execução do serviço.

## **8. DA VIGÊNCIA**

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

## **9. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 9.1. A montagem, entrega dos materiais e a prestação dos serviços serão realizados nos locais dos eventos;
- 9.2. Ter uma equipe bem treinada, sistema de controle de qualidade, elevado padrão de higiene, acondicionamento adequado e também para o transporte dos alimentos e autorização da Vigilância Sanitária;
- 9.3. Disponibilizar, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, refeições e serviços, conforme solicitado;
- 9.4. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado;
- 9.5. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido do serviço solicitado, até a hora do seu consumo;
- 9.6. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os equipamentos, insumos além de outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal ou descartáveis, açúcar e adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro ou descartáveis, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de





preço a ser apresentada e conforme necessidade apresentada nas observações presentes nas planilhas do item 4 - detalhamento do objeto);

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

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

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

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

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

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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



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

11.5. A CONTRATADA deverá possuir estabelecimento comercial próprio, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se dentro da cidade de Aracaju;

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

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

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

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

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

11.11. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá



providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

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

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

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

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

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

11.17. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nos itens 11.12 a 11.16 não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

## **12. FISCALIZAÇÃO**

12.1. A execução dos serviços a serem contratados deverá ser acompanhada e fiscalizada por funcionários do setor demandante, a serem indicados na Ordem de Serviço;



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

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

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

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

Aracaju, 22 de agosto de 2019.

**DANIELLE LIMA BARRETO**  
**Coordenadora da Educação Permanente**  
**Fundação Estadual de Saúde -FUNESA**



### ANEXO I - PROPOSTA PARA APRESENTAÇÃO DE PREÇOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Almoço Tipo Buffet - Cardápio tipo 1	5.000	Pessoa		
	2	Almoço Tipo Buffet - Cardápio tipo 2	5.000	Pessoa		
	3	Almoço Tipo Buffet - Cardápio tipo 3	5.000	Pessoa		
	4	Almoço Tipo Buffet - Cardápio tipo 4	5.000	Pessoa		
	5	Almoço Tipo Buffet - Cardápio tipo 5	5.000	Pessoa		
TOTAL	-	-	25.000	-		

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
2	6	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 1	1000	Pessoa		
	7	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 2	1000	Pessoa		
	8	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 3	1000	Pessoa		
	9	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 4	1000	Pessoa		
	10	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 5	1000	Pessoa		
TOTAL	-	-	5.000	-		

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	------	-----------	-----	-----	----------------------	-------------------



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



3	11	Coffe Break - Cardápio tipo 1	5.000	Pessoa		
	12	Coffe Break - Cardápio tipo 2	5.000	Pessoa		
	13	Coffe Break – Cardápio tipo 3	5.000	Pessoa		
	14	Coffe Break – Cardápio tipo 4	5.000	Pessoa		
	15	Coquetel - Cardápio tipo 1	1.000	Pessoa		
	16	Coquetel - Cardápio tipo 2	1.000	Pessoa		
	17	Lanche - Cardápio tipo 1	2.000	Pessoa		
	18	Lanche - Cardápio tipo 2	2.000	Pessoa		
	19	Lanche - Cardápio tipo 3	2.000	Pessoa		
	20	Café Da Manhã - tipo 1	2.000	Pessoa		
	21	Café Da Manhã - tipo 2	2.000	Pessoa		
	22	Café Da Manhã - tipo 3	2.000	Pessoa		
TOTAL		-	34.000	-		



## ANEXO II

### MODELO DE CREDENCIAMENTO

Pelo presente a Empresa \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, através de seu \_\_\_\_\_, outorga ao Sr. \_\_\_\_\_, R.G. nº \_\_\_\_\_, amplos poderes para representá-la junto à FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA, no Pregão Presencial nº 15/2019, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receber citações, intimações, responder administrativamente e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preços, enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

\_\_\_\_\_  
Local e Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e identificação do declarante

**OBS: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE FORA DOS ENVELOPES.**





### ANEXO III

#### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

À  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE  
REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019

À (NOME DA EMPRESA, inscrita no CNPJ N.º: **XX.XXX.XXX/000X-XX**, sediada na RUA **XXXXXXXXXX**, **XX** B. **XXXXXXXXXXXXXXXX** CEP.: **XXXXXX-000** CAPITAL/ESTADO, vem por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) **NOME COMPLETO**, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º **XXXXXXXXXX XXX/XX** e do CPF/MF n.º **XXX.XXX.XXX-XX**, **DECLARA**, para fins do disposto no 3.3.2.4 do edital da **PREGÃO PRESENCIAL Nº 15/2019**, sob as sanções administrativas e sob as penas da Lei que esta empresa na presente data é considerada:

(     ) **Microempresa**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14/12/2006 e suas alterações.

(     ) **Empresa de Pequeno Porte – EPP**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar 123 de 14/12/2006 e suas alterações.

Declara ainda que a empresa esta excluída das vedações constantes do Parágrafo 4º do artigo 3º da Lei complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.

....., ... de ..... de 2019

(Nome e assinatura do Responsável Legal da empresa)



#### **ANEXO IV**

#### **MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO**

(Nome da empresa) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), declara para fins do disposto no Inciso VII do Art.4º da Lei  
Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumprem plenamente os requisitos da  
habilitação pertinentes a este Pregão Presencial nº 15/2019.

Local e Data

Assinatura e identificação do declarante



## ANEXO V

### MODELO DE ATESTADO/DECLARAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Declaramos para os fins de prova junto aos Órgãos públicos, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, estabelecida em \_\_\_\_\_, prestou o(s) serviço(s) abaixo(s) relacionado(s) pelo prazo de \_\_\_\_\_ para esse órgão ou empresa \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Descrição do serviço executado.

Declaramos ainda, que os compromissos assumidos foram cumpridos satisfatoriamente, não constando em nossos registros, até a presente data, nada que desabone sua conduta.

LOCAL E DATA

Assinatura e Identificação do Declarante



## ANEXO VI

### MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA AO DISPOSITIVO CONSTITUCIONAL

Ref.: Pregão Presencial nº 15/2019

....., inscrito no CNPJ nº ....., por  
intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., Portador(a)  
da Carteira de Identidade nº ..... e C.N.P.F.  
nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº  
8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não  
emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega  
menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, nas condições de aprendiz.

.....  
(Local e Data)

.....  
(representante legal)  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



## ANEXO VII

### DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS

(Nome da Empresa) \_\_\_\_\_, CGC ou  
CIC nº \_\_\_\_\_, sediada no(a)  
\_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as penas da  
lei, que até a presente data inexistem causas ensejadoras de fatos supervenientes impeditivos da  
habilitação e posterior contratação no presente processo licitatório, bem como de que a mesma não  
está impedida de participar de licitações promovidas por Órgão ou Entidade Pública, ciente da  
obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Aracaju/SE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Nome do Representante:  
Identidade nº:



## ANEXO VIII

### DADOS DA EMPRESA P/ASSINATURA DA ATA

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
BAIRRO: \_\_\_\_\_  
CIDADE: \_\_\_\_\_  
UF: \_\_\_\_\_  
TELEFONE: \_\_\_\_\_  
FAX: \_\_\_\_\_  
C.N.P.J.: \_\_\_\_\_  
PESSOA PARA CONTRATO: \_\_\_\_\_  
DADOS BANCÁRIOS PARA DEPÓSITO DO PAGAMENTO: \_\_\_\_\_

### REPRESENTANTE EM ARACAJU

NOME: \_\_\_\_\_  
ENDEREÇO: \_\_\_\_\_  
TELEFONE PARA CONTRATO: \_\_\_\_\_

### PESSOA CREDENCIADA PARA ASSINAR CONTRATO

NOME: \_\_\_\_\_  
CARGO: \_\_\_\_\_  
PROFISSÃO: \_\_\_\_\_  
R.G. Nº \_\_\_\_\_  
C.N.P.F. Nº \_\_\_\_\_  
NACIONALIDADE: \_\_\_\_\_  
ESTADO CIVIL: \_\_\_\_\_  
OBSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_

**Quando a licitante vencedora se fizer representar no ato da celebração do instrumento contratual, por diretor ou sócio, apresentará cópia do Contrato Social ou Estatuto. Na hipótese de representação por Procuração, a adjudicatária deverá além da cópia do Contrato Social ou Estatuto, Procuração Pública ou Particular (em papel timbrado da firma), assinado pelo representante legal, que outorgue poderes específicos para o ato.**



## ANEXO IX

### MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, a **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA**, pessoa jurídica de direito privado, entidade da Administração Indireta, inscrita no CNPJ n.º 10.437.005/0001-30, com sede à Travessa Basílio Rocha, n.º 33, Getúlio Vargas, Aracaju/SE, CEP: 49.055-100., nos termos da Lei Estadual n.º 6.348/2008, neste ato representada por sua Diretora Geral, Sra. xxxx , portadora do CPF n.º , doravante designada **UNIDADE GERENCIADORA**, conforme Decreto Estadual n.º 25.728/2008, Artigo 4º, XV, e, do outro lado, a empresa (...), sediada à (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), Inscrição Estadual n.º (...), neste ato representada por seu Diretor e/ou Procurador, Sr. (...), RG n.º (...), CPF n.º (...), doravante designada **BENEFICIÁRIO DA ATA**, mediante as cláusulas e condições do Edital de PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2018 e seus anexos, acordam o conteúdo da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em conformidade com as disposições a seguir:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual contratação da prestação de alimentação preparada, destinados à Fundação Estadual de Saúde, conforme especificações e quantidades discriminadas no seu Anexo Único.
- 1.2. O BENEFICIÁRIO DA ATA ficará obrigado a atender a todos os pedidos efetuados pela FUNESA durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, mesmo que a entrega deles decorrente esteja prevista para data posterior à do seu vencimento.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 2.1. O BENEFICIÁRIO DA ATA, em caso de contratação, deverá iniciar a execução dos serviços de acordo com os prazos constantes do Termo de Referência, contados da Ordem de Serviço.
- 2.2. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93.
- 2.4. O recebimento, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade do BENEFICIÁRIO DA ATA pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos bens fornecidos, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.





### CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O valor global desta ATA é de até R\$ XXXXX (XXXXXXXXXX).

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

LOTE					
ITEM	QTD	DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01					
02					
(VALOR POR EXTENSO)					

### CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

4.1. O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 01 (um) ano, contado da data da assinatura, condicionado à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado.

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

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

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

### CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. Constituem obrigações da UNIDADE GERENCIADORA:

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

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



- 5.1.3. Observar para que, durante a vigência da presente Ata de Registro de Preços, sejam mantidas por parte do BENEFICIÁRIO DA ATA todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 5.1.4. Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de Preços Registrados, para fins de adequação às novas condições de mercado e de aplicação de penalidades;
- 5.1.5. Consultar o BENEFICIÁRIO DA ATA quanto ao interesse no fornecimento do objeto registrado a órgão ou entidade de outra esfera de Governo que externar a intenção de aderir à presente Ata de Registro de Preços;
- 5.1.6. Comunicar aos gestores dos órgãos participantes possíveis alterações ocorridas na presente Ata de Registro de Preços.
- 5.2. Constituem obrigações do BENEFICIÁRIO DA ATA:
- 5.2.1. Assinar a Ata de Registro de Preços, e assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação;
- 5.2.2. Informar, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, quanto à aceitação ou não do fornecimento a órgão ou entidade de outra esfera de Governo que venha a manifestar o interesse de aderir à presente Ata de Registro de Preços.
- 5.2.3. No caso de contratação:
- 5.2.3.1. Entregar o objeto registrado obedecendo às especificações e as quantidades previstas no Anexo Único desta Ata de Registro de Preços;
- 5.2.3.2. Manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 5.2.3.3. Fornecer, sempre que solicitado, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, documentação de habilitação e qualificação cujas validades encontrem-se vencidas;
- 5.2.3.4. Providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela UNIDADE GERENCIADORA referentes às condições firmadas na presente Ata de Registro de Preços;
- 5.2.3.5. Ressarcir os danos causados diretamente à Administração ou a terceiros durante o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, os eventuais prejuízos causados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas;
- 5.2.3.6. Realizar, sob suas expensas, a entrega do objeto registrado, nos prazos fixados, contados do recebimento da Ordem de Fornecedor;
- 5.2.3.7. Observar para transporte, seja ele de que tipo for, as normas adequadas relativas a embalagens, volumes, etc.;
- 5.2.3.8. Responder por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.



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

**5.2.4. Durante toda vigência do contrato a empresa licitante deve possuir em seu quadro profissional Nutricionista de nível superior, que será responsável pela gestão e fiscalização do contrato por parte da CONTRATADA, tal exigência deverá ser mantida durante toda execução do serviço.**

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO**

6.1. O BENEFICIÁRIO DA ATA deve apresentar, após a entrega do objeto registrado, nota fiscal em 2 (duas) vias, emitidas e entregues ao gestor responsável, para fins de liquidação e pagamento, acompanhada da comprovação de regularidade junto à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal de seu domicílio ou sede, bem como perante a Justiça do Trabalho.

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

7.1. Os preços poderão ser revistos, por solicitação do BENEFICIÁRIO DA ATA, na hipótese de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro desta Ata de Registro de Preços.

7.2. A cada pedido de revisão de preço, deverá o BENEFICIÁRIO DA ATA comprovar e justificar as alterações havidas na planilha apresentada à época da elaboração da proposta, demonstrando analiticamente a variação dos componentes dos custos.

7.3. Na análise do pedido de revisão, dentre outros critérios, a UNIDADE GERENCIADORA adotará, para verificação dos preços constantes dos demonstrativos que acompanham o pedido, pesquisa de mercado junto a empresas de reconhecido porte mercantil, produtoras e/ou comercializadoras, utilizando-se, ainda, de índices setoriais ou outros adotados pelo Governo Federal, devendo a deliberação, o deferimento ou indeferimento da alteração solicitada ser instruída com justificativa da escolha do critério e memória dos respectivos cálculos, para decisão da Administração no prazo de 15 (quinze) dias.



7.4. É vedado ao BENEFICIÁRIO DA ATA interromper o fornecimento do objeto registrado enquanto aguarda o trâmite do processo de revisão de preços, estando, neste caso, sujeito às sanções previstas nesta Ata de Registro de Preços e no Edital de licitação.

### **CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES**

8.1. O BENEFICIÁRIO DA ATA que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa, nos termos do Decreto Estadual nº 24.912/2007:

8.1.1. advertência;

8.1.2. multa;

8.1.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

8.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

8.4. A multa aplicável será de:

8.4.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

8.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa prevista no subitem 22.4.1;

8.4.3. 10% (dez por cento):

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

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

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

8.5. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a licitante ou contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo IPCA ou equivalente, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente a ela devidos ou cobrada judicialmente.

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



8.7. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.

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

8.9. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Fundação Estadual de Saúde, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

8.9.1. por 6 (seis) meses, nos casos de:

a) aplicação de duas penas de advertência, no prazo de 12 meses, sem que o fornecedor tenha adotado as medidas corretivas no prazo determinado pela Administração;

b) alteração da quantidade ou qualidade da8.9.2. por 12 (doze) meses, nos casos de:

a) retardamento imotivado da execução de obra, de serviço, de suas parcelas ou do fornecimento de bens.

8.9.3. por 24 (vinte e quatro) meses, nos casos de:

a) entregar como verdadeira, mercadoria falsificada, adulterada, deteriorada ou danificada;

b) paralisação de fornecimento de bens sem justa fundamentação e prévia comunicação à Administração;

c) praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos de licitação no âmbito da Fundação Estadual de Saúde – FUNESA; ou

d) sofrer condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo.

8.12. Será declarado inidôneo, ficando impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, por tempo indeterminado, o fornecedor que:

I – não regularizar a inadimplência contratual nos prazos estipulados no item 8.9. deste edital; ou

II – demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração Pública, em virtude de ato ilícito praticado.

8.12.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a contratada ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

8.12.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeitos em relação tanto à Administração Direta, Autárquica e Fundacional, às Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Estado



de Sergipe, quanto à Administração Pública da União, demais Estados, Municípios e Distrito Federal.

### **CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

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

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

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

9.1.1.2. Assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **CLÁUSULA DEZ – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA**

10.1. O presente contrato fundamenta-se:

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

10.1.2. Na Lei Complementar nº 123/2006, na Lei Estadual nº 6.206/2007;

10.1.3. No Decreto Estadual nº 26.533/2009;

10.1.4. No Decreto Estadual nº 24.912/2007;

10.1.5. No Decreto nº 25.728/2008;

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

10.1.7. Na Lei Federal nº 8.078/1990.

10.2. A presente Ata de Registro de Preços vincula-se aos termos do Processo nº 020.250.00111/2018-1 especialmente:

10.2.1. Ao edital do Pregão Presencial nº 15/2019;

10.2.2. Ao Parecer PROJU FUNESA nº 113/2019;

10.2.3. À proposta vencedora da CONTRATADA.

## **CLÁUSULA ONZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

## **CLÁUSULA DOZE – DO FORO**

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

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



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



Aracaju/SE, em XX de XXXX de 2019.

---

UNIDADE GERENCIADORA

---

BENEFICIÁRIO DA ATA

---

TESTEMUNHA CPF Nº

---

TESTEMUNHA CPF Nº





GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



## ANEXO XI

### MODELO – PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: Qualificação da empresa e do representante legal que assinará a procuração em seu nome (nome, endereço/razão social, etc.)

OUTORGADO: (Representante devidamente qualificado)

**OBJETO:** Representar a Outorgante na licitação \_\_\_\_\_ n.º XX/ 2019.

**PODERES:** Apresentar documentação e propostas, participar de sessões públicas de abertura de documentação de habilitação e de propostas, assinar as respectivas ATAS, registrar ocorrências, formular impugnações, interpor recursos, renunciar ao direito de recurso e assinar todos os atos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Aracaju/SE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

Nome  
Cargo

*(Nome e assinatura do Responsável Legal da empresa)*



GOVERNO DE SERGIPE  
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



## ANEXO XI

### ORDEM DE SERVIÇO Nº XX/2019

**CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE** CNPJ nº. 10.437.005/0001-30  
Endereço: Travessa Basílio Rocha, nº 33/49, Getúlio Vargas, CEP 49055-100

**CONTRATADA:** XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, **CNPJ:**  
XX.XXX.XXX/XXXX-XX. END: XXXXXXXXXXXXXXX, nº XXXX, Bairro: XXXXXXXX. Cep: XXXXXXXX

Encaminhamos a presente ORDEM DE SERVIÇO para que se inicie a sua execução, referente a prestação de serviços de XXXXXXXXXX, conforme XXXXXXXXXXXXXXX nº XX/2019, estando devidamente garantido o pagamento após a sua definitiva conclusão.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	QUANT	UND	VALOR Unitário	VALOR global
<b>TOTAL GERAL (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)</b>					<b>R\$ XXXX,XX</b>

Fiscal: servidor / nome ; CPF; cargo;  
Prazo: XXXXX

Aracaju/SE, xx de xxxx de 2019

Setor demandante  
Fundação Estadual de Saúde - FUNESA

Diretor Administrativo e Financeiro  
Fundação Estadual de Saúde – FUNESA

A referida despesa está prevista e reservada no Contrato Estatal de Serviço da Fundação Estadual de Saúde, sendo garantido o pagamento no prazo de até 30 dias após a execução/entrega definitiva com posterior emissão da respectiva nota fiscal/fatura acompanhada da devida documentação fiscal.