



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E RECURSOS HUMANOS

PREGÃO ELETRÔNICO

EDITAL N° 65/2023 REPUBLICADO
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 13.253/2023

Serviço de fornecimento de refeições restritivas para pacientes em observação na UPA

Recebimento das propostas: A partir das **09h00min** do dia **21/11/2023**

Encerramento de recebimento das propostas e Início da Sessão Pública:

Às **09h00min** do dia **05/12/2023**

Índice

1. DO OBJETO	2
2. A PARTICIPAÇÃO	2
3. DO PROCEDIMENTO	3
4. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO	4
5. DA ETAPA DE FORMULAÇÃO DOS LANCES	5
6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO	6
7. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	7
8. DA HABILITAÇÃO	7
9. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E RECURSOS	9
10. DA HOMOLOGAÇÃO	10
11. DO CONTRATO	10
12. DA FORMA DE PAGAMENTO	11
13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	12
14. DAS SANÇÕES	12
15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	14

Anexos

ANEXO I Termo de Referência
ANEXO II Composição das Refeições
ANEXO III Modelo de Procuração
ANEXO IV Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
ANEXO V Declarações Unificadas
ANEXO VI Minuta do Contrato

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 65/2023

PROCESSO Nº 13.253/2023

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://novobbmnet.com.br/>

O Senhor **MÁRIO SÉRGIO TASSINARI**, Prefeito Municipal de Itapeva, Estado de São Paulo, usando a competência, mediante o Pregoeiro, designado pela Portaria 9.191/2023, torna público que se acha aberta licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, que será regido pela Lei federal nº 14.133/2021, Decreto Municipal nº 13.285/2023, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

Referência de Tempo: Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem por objeto a **Serviço de fornecimento de refeições restritivas para pacientes em observação na UPA**, conforme especificações técnicas do **Termo de Referência - Anexo I** deste Edital, para atender a necessidade da Secretaria Municipal de Saúde.
- 1.2. A licitação será realizada em item único, conforme tabela constante do Termo de Referência.

2. A PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar todos os interessados do ramo de atividade compatível com o objeto licitado que preencherem as condições constantes deste Edital e sejam detentoras de senha para participar de procedimentos eletrônicos junto a Bolsa Brasileira de Mercadorias.
- 2.2. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).
- 2.3. O licitante deverá promover a sua inscrição e credenciamento para participar do pregão, diretamente no site da Bolsa Brasileira de Mercadorias, <https://novobbmnet.com.br/>, até o horário fixado no edital para inscrição e cadastramento.
- 2.4. A participação no pregão está condicionada obrigatoriamente a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no Edital.
- 2.5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.
- 2.6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.7. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

- 2.8. O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do licitante que pagará a Bolsa Brasileira de Mercadorias, provedora do sistema eletrônico, o equivalente aos custos pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, consoante tabela fornecida/emitida pela entidade, nos termos do art. 59 do Decreto Municipal 13.285/2023.
- 2.9. **Não poderão participar nesta licitação as empresas:**
- 2.9.1. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 2.9.2. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 2.9.3. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- 2.9.4. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 2.9.5. agente público do órgão ou entidade licitante;
- 2.9.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.10. O impedimento de que trata o item 2.9.3 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.
- 2.11. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.9.1 e 2.9.2 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.
- 2.12. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.13. O disposto nos itens 2.9.1 e 2.9.2 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3. DO PROCEDIMENTO

- 3.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da Bolsa Brasileira de Mercadorias.
- 3.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário da Secretaria Municipal da Administração, denominado “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.
- 3.3. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico <https://novobmnet.com.br/>, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.
- 3.4. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://novobmnet.com.br/>.

- 3.5. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento disponíveis da Bolsa Brasileira de Mercadorias no site <https://novobbmnet.com.br/>, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília).
- 3.6. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio <https://novobbmnet.com.br/>, opção “Entrar”, opção “Sala de Disputa”.
- 3.7. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação no preâmbulo deste edital.
- 3.8. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 3.9. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 3.10. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, no qual será designado dia e hora para a continuidade da sessão.
- 3.11. Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens/lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.
- 3.12. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “<https://novobbmnet.com.br/>”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

4. DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 4.1. A partir do horário de encerramento de recebimento das propostas previsto no Edital e no sistema, o Pregoeiro avaliará sua aceitabilidade, observado os seguintes procedimentos:
 - 4.1.1. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor unitário proposto corresponder à unidade solicitada.
 - 4.1.2. Para cadastramento da proposta no sítio do Pregão Eletrônico, o licitante deverá constar o **VALOR TOTAL DO LOTE** para início dos lances, em campo próprio, sem identificar-se, sob a pena de desclassificação da proposta.
 - 4.1.3. O valor total que porventura encerrar na disputa com mais de duas casas decimais, terão que ser ajustados para tal, não ultrapassando o valor final arrematado.
 - 4.1.4. O prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
 - 4.1.5. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), frete e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.
 - 4.1.6. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor e que:
 - 4.1.6.1. Estejam incompletas, isto é, não contenham informações suficientes que permitam a perfeita identificação do objeto licitado;
 - 4.1.6.2. Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou manifestadamente inexecutáveis, por decisão do Pregoeiro;
 - 4.1.7. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

- 4.1.8. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
- 4.1.9. Até a abertura das propostas, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.
- 4.2. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, através do e-mail pregao@itapeva.sp.gov.br, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 4.2.1. Caso a Licitante vencedora não a apresente conforme o item 4.2, caberá ao Pregoeiro a adequação da proposta ao novo valor, respeitando a proporção de redução sobre os valores do Termo de Referência.

5. DA ETAPA DE FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 5.1. A partir do horário previsto no Edital para início da sessão pública do pregão eletrônico, será iniciada a etapa de lances.
- 5.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 5.3. O intervalo mínimo entre cada lance será de 0,5% (meio por cento), incidindo sobre o valor do menor lance ofertado.
- 5.4. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item.
- 5.5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.6. Fica a critério do pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.
- 5.7. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.
- 5.8. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 5.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA “ABERTO”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 5.10. A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.11. **A etapa de lances da sessão pública será encerrada por prorrogação automática (disputa aberta)**, ou seja, se um participante oferecer lances nos minutos finais (2'), o sistema prorrogará automaticamente o fechamento por mais alguns minutos (2'), informando o “Dou-lhe uma”. Se ninguém der outro lance, o sistema informa “Dou-lhe duas”, em seguida a negociação é fechada. Entretanto, se algum licitante der um lance após o “Dou-lhe uma” ou “Dou-lhe duas”, o sistema é novamente reiniciado, assim como sua contagem. A etapa de lance só é encerrada quando ninguém mais oferecer lances nos minutos finais.
- 5.12. O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 5.13. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim

- sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.
- 5.14. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.
- 5.15. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar Nº 123 de 14/12/2006 e alterações na Lei Nº 147 de 07/08/2014, serão observados os seguintes procedimentos:
- 5.15.1. Encerrada a fase de lances, se a proposta de menor lance não tiver sido ofertado por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual e o sistema eletrônico identificar que houve proposta apresentada por Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor lance, será procedido o seguinte:
- 5.15.1.1. A Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual mais bem classificada, será convocada pelo sistema eletrônico, via “chat” de comunicação do pregão eletrônico para, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta.
- 5.15.1.2. No caso de empate de propostas apresentadas por Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedores Individuais que se enquadrem no limite estabelecido no subitem 5.15.1., o sistema realizará um sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro será convocada para apresentar melhor oferta, na forma do disposto na alínea “a”. Serão convocadas as remanescentes, quando houver, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 5.15.2. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 5.15.1., o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.
- 5.16. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
- 5.17. Ocorrendo a situação a que se referem os subitens 5.15. e 5.15.2. deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.
- 5.18. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.
- 5.19. A licitante detentora da melhor oferta deverá apresentar planilha da proposta, com valor unitário e total, de acordo com o último lance, em algarismo e por extenso.
- 5.20. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.21. Considerando a disponibilidade do sistema de pregão eletrônico, poderá ser iniciada a disputa de lances de mais de um item/lote, simultaneamente, para agilidade na condução do processo, a critério do Pregoeiro.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 6.1. Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, observado os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 6.1.1. Constatado o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto da licitação e homologado o procedimento pela autoridade competente.
- 6.1.2. Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade competente a decisão em grau final.
- 6.1.3. Após a habilitação, poderá a licitante ser inabilitada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

- 6.1.4. Os documentos originais ou cópias autenticadas deverão ser encaminhados à **Prefeitura Municipal de Itapeva**, localizada na **Praça Duque de Caxias, nº 22, Centro, Itapeva-SP, CEP 18400-900**, aos cuidados do Departamento de Licitações, em até 3 (três) dias úteis, contados da solicitação do Pregoeiro.
- 6.1.4.1 Estarão dispensadas de encaminhamento nos moldes do item 6.1.4 a documentação passível de verificação de autenticidade por meio eletrônico e declarações assinadas digitalmente.
- 6.1.4.2 Caso a entrega seja feita pelos Correios, fica a licitante obrigada a informar, via e-mail pregao@itapeva.sp.gov.br , o código de rastreio, dentro do prazo estabelecido no item 6.1.4 .

7. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 7.1. Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema (<https://novobmnet.com.br/>), concomitantemente com a proposta, os documentos de habilitação em conformidade com o item 8 deste Edital, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo.
- 7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a data de abertura das propostas estipulada no preâmbulo deste Edital.
- 7.3. Os documentos que compõem a habilitação do licitante MELHOR CLASSIFICADO serão disponibilizados aos interessados imediatamente após o encerramento da Sessão de Lances.
- 7.4. O não cumprimento das condições de habilitação, dentro dos prazos estabelecidos, acarretará na inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a licitante remanescente.
- 7.5. Verificado a conformidade dos documentos apresentados o licitante será declarado VENCEDOR.
- 7.6. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.
- 7.7. Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para a matriz e todas as filiais.
- 7.8. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.
- 7.9. Os documentos emitidos via INTERNET, serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, através dos endereços eletrônicos dos órgãos emissores.
- 7.9.1. Para efeito de regularidade, constatando-se divergência entre o documento apresentado e o disponível no endereço eletrônico do órgão emissor, prevalecerá o constante deste último, ainda que emitido posteriormente ao primeiro.
- 7.10. Não será aceito nenhuma forma de protocolo de documentação em substituição aos documentos de habilitação solicitados no presente edital e seus anexos.

8. DA HABILITAÇÃO

- 8.1. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:
- 8.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional
- 8.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.1.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>

- 8.1.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- 8.1.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.1.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- 8.1.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.
- 8.1.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.1.9. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 2º, § 3º do Decreto nº 11.476, de 6 de abril de 2023.
- 8.1.10. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 2.110, de 17 de outubro de 2022.
- 8.1.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- 8.2. **REGULARIDADE FISCAL**
- 8.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**).
- 8.2.2. Certidão Conjunta Negativa de Débitos (**CND**) ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa (**CPEND**), relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União **inclusive** créditos tributários relativos às **contribuições sociais** previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, expedida pela Secretaria da Receita Federal (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).
- 8.2.3. Certidão Negativa - ou Positiva com efeitos de Negativa - de **Débitos inscritos na Dívida Ativa**, emitido pela Secretaria da Fazenda ou Procuradoria Geral do Estado sede da licitante.
- 8.2.4. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação da CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.
- 8.2.5. Prova de Regularidade Municipal – **Certidão Negativa de Tributos Mobiliários** do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei, com prazo de validade em vigor, ou **Certidão Positiva de Débitos com efeitos de Negativa referente aos Tributos Mobiliários**.
- 8.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa expedida pela Justiça do Trabalho.
- 8.3. **Das considerações para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte:**
- 8.3.1. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

- 8.3.1.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 8.3.1.2. Havendo alguma restrição da comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa.

8.4. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- 8.4.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;
- 8.4.2. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual.
- 8.4.3. Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.
- 8.5. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:** A empresa licitante deverá apresentar, por intermédio de atestado comprobatório, em seu nome, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovação da prestação de serviço com características pertinentes e compatíveis com o objeto desta licitação.

8.6. **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

- 8.6.1. Licença de Funcionamento de Vistoria da Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual emitida em nome (CNPJ) da Empresa Licitante com data de validade em vigor.
- 8.6.2. Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo III** deste Edital.
- 8.6.3. Declarações unificadas, conforme modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital.
- 8.6.4. **No caso de representantes não constantes do quadro societário:**
- 8.6.4.1. Instrumento Público de Procuração com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.
- 8.6.4.2. Instrumento Particular de Procuração, no modelo do **Anexo II**, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, acompanhado de Cópia de seu Contrato Social ou estatuto em vigor, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou, Prova de Registro Comercial no caso de Empresa Individual.

9. **DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E RECURSOS**

- 9.1. Com antecedência mínima de **3 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
- 9.1.1. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados exclusivamente por meio eletrônico, no sítio <https://novobmnet.com.br/>. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 9.1.2. As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

- 9.1.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.
- 9.1.4. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão juntadas aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.
- 9.1.5. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência e na minuta do contrato ou Ata de Registro de Preço
- 9.1.6. A impugnação feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste Pregão, até o trânsito em julgado da presente decisão.
- 9.1.7. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 9.2. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões, em campo próprio disponibilizado pelo sistema, em até 30 (trinta) minutos, após o arrematante ser declarado vencedor.
- 9.3. A licitante que tiver a intenção de interpor recurso aceita, deverá apresentar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais interessados, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.
- 9.3.1. As razões e contrarrazões dos recursos deverão ser dirigidas ao Pregoeiro, sendo enviadas exclusivamente por meio de formulário eletrônico, disponível no site <https://novobbmnet.com.br/>.
- 9.4. Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.
- 9.5. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
- 9.6. Os recursos contra decisões do Pregoeiro terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.7. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10. DA HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. O objeto deste Pregão será adjudicado e homologado pela autoridade competente.
- 10.2. Como condição para a sua contratação o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela contratante, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste contrato.
- 10.3. Homologada a licitação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente com obrigação de fornecimento, respeitando o prazo de validade de sua propostas, observando as condições estabelecidas neste Edital.

11. DO CONTRATO

- 11.1. O Contrato do objeto desta licitação obedecerá às condições previstas neste Edital e seus anexos.
- 11.2. Após a regular convocação por parte da Contratante, a empresa vencedora terá o prazo máximo de **5 (cinco) dias úteis** para assinar o Contrato, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.
- 11.2.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, desde que ocorra motivo justificado.

- 11.3. É facultado à Administração, quando a Detentora não assinar o Contrato, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outra licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-la, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta.
- 11.4. Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar o instrumento Contratual, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.
- 11.5. Fica a Contratada obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões do objeto deste instrumento, observados os termos e limites previstos no Art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- 11.6. Os ajustes, alterações e a rescisão, quando houverem, obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações posteriores.
- 11.7. **Para o caso de empresas em recuperação judicial:** Deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido, no ato da assinatura do Contrato.
- 11.8. **Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** Deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas, no ato da assinatura do Contrato
- 11.9. A Administração poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos materiais adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do artigo 90 da Lei Federal 14.133/2021.

12. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 12.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento, nos termos do art. 135 do Decreto Municipal 13.285, de 20 de julho de 2023.
- 12.2. O pagamento será feito mediante crédito em conta corrente da Contratada, devidamente cadastrada na Secretaria de Finanças, valendo como recibo o comprovante de depósito.
- 12.3. O vencimento do Documento fiscal dar-se-á somente após o recebimento do Agente Fiscal na Nota Fiscal, e não da emissão do mesmo.
- 12.4. Deverá constar no documento fiscal o nº da licitação - **Pregão nº 65/2023**, nº da Autorização de Fornecimento/Serviços, nº do Empenho, Local da Entrega, bem como nome do Banco, nº da Conta Corrente e Agência bancária da empresa, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informações.
- 12.5. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 12.6.1 o prazo de validade;
- 12.6.2 a data da emissão;
- 12.6.3 os dados do contrato e do órgão contratante;
- 12.6.4 o período respectivo de execução do contrato;
- 12.6.5 o valor a pagar; e
- 12.6.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 12.6. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado

providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

- 12.7. A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA reserva-se o direito de descontar do pagamento devido à Licitante vencedora, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas constantes neste Edital.

13. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 13.1. As despesas decorrentes com a realização deste processo licitatório correrão por conta das dotações orçamentárias, abaixo especificadas, do presente exercício e vindouro. (art. 150 da Lei Federal nº 14.133/2021).

124	07.01.00 - 3.3.90.30.00 10 122 1001 2039 01 3100000 - Recurso Próprio
132	07.01.00 - 3.3.90.30.00 10 302 1001 2365 05 3020001 - Recurso Federal

14. DAS SANÇÕES

- 14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:
- 14.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- 14.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:
- 14.1.2.1 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 14.1.2.2 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- 14.1.2.3 deixar de apresentar amostra;
- 14.1.2.4 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- 14.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 14.1.4 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 14.1.5 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.
- 14.1.6 fraudar a licitação.
- 14.1.7 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
- 14.1.7.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- 14.1.7.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- 14.1.7.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- 14.1.8 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- 14.1.9 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 14.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
- 14.2.1 advertência;
- 14.2.2 multa;

- 14.2.3 impedimento de licitar e contratar e
- 14.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 14.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 14.3.2 as peculiaridades do caso concreto;
- 14.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 14.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- 14.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 14.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo **de 10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.
- 14.4.1 Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 14.4.2 Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado
- 14.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 14.6 Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação
- 14.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 14.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021
- 14.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- 14.10 A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 14.11 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

- 14.12 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 14.13 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 14.14 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e Prefeito Municipal.
- 15.3. O resultado do presente certame será divulgado na Imprensa Oficial do Município de Itapeva.
- 15.4. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados na Imprensa Oficial do Município de Itapeva, disponível em <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itapeva>.
- 15.5. Não sendo solicitado esclarecimentos ou informações no prazo estabelecido no **item 9.1**, presumir-se-á que os elementos constantes do presente Edital e seus anexos, são suficientemente claros e precisos para a participação dos interessados.
- 15.6. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro ou Autoridade Superior.
- 15.7. Informações ou esclarecimentos suplementares sobre este Edital poderão ser requeridos por escrito ao Departamento de Licitações de Itapeva, de segunda a sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 17h, pelo telefone (15) 3526-8029 ou no endereço eletrônico pregao@itapeva.sp.gov.br
- 15.8. O Edital completo e anexos estará disponível no endereço eletrônico www.itapeva.sp.gov.br.
- 15.9. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas e início dos lances, descabendo em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.
- 15.10. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.
- 15.11. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 15.12. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Itapeva - São Paulo.

Prefeitura Municipal de Itapeva,
Palácio Cícero Marques, 17 de novembro de 2023.

Vanessa Valério de Almeida Silva
Secretária Municipal de Saúde

ANEXO I
Termo de Referência

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 65/2023
PROCESSO Nº 13.253/2023

LOTE ÚNICO					
ITEM	Descrição	Qtd.	Unidade	VALOR ESTIMADO	
				Valor Unitário	Valor Total
1	Fornecimento de refeição tipo: - Desjejum - Lanche da tarde - Ceia Obs: valor unitário refere-se a cada uma das opções de refeição	3.000	Unidade	R\$ 18,90	R\$ 56.700,00
2	Fornecimento de refeição tipo: - Jantar - Almoço Obs: valor unitário refere-se a cada uma das opções de refeição	3.000	Unidade	R\$ 30,55	R\$ 91.650,00
Total					R\$ 148.350,00

1. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 1.1 O Objeto do presente pregão deverá ser entregue conforme especificações constantes neste Anexo I, observando o seguinte:
- 1.2 Entrega diária, com prazo de até 1 hora após envase da refeição, sendo que na entrega deve constar a temperatura das refeições durante o envase.
- 1.3 As entregas deverão ser realizadas nos seguintes horários:
- 07:00 Desjejum
 - 11:30 Almoço
 - 15:30 Lanche da tarde
 - 19h00 Jantar
 - 20h30 Ceia
- 1.4 As entregas ocorrerão totalmente por conta da CONTRATADA e deverão ser realizadas na Unidade de Pronto Atendimento - Praça Epiridião Lúcio Martins, S/N, CEP: 18400-020, Centro- Itapeva/SP. Acesso pelo Portão Lateral e fundos da Unidade, Entrega direta na Copa de recebimento de refeições para pacientes.
- 1.5 As entregas ocorrerão totalmente por conta da CONTRATADA e serão realizadas no endereço acima com todos os tributos, fretes, embalagens, encargos sociais e quaisquer outras despesas que compoñham ou incidam no preço proposto.
- 1.6 Serão servidas as refeições de acordo com a demanda diária de pacientes a espera de vagas na Unidade de Pronto Atendimento, as refeições serão solicitadas via WhatsApp ou de outro meio de comum acordo entre contratada e contratante.
- 1.7 O não cumprimento do prazo estabelecido sem justificativas cabíveis por parte do detentor poderá acarretar na aplicação das sanções previstas neste Edital.
- 1.8 O prazo de vigência do Contrato originado por esse processo licitatório será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação no Diário Oficial do Município de Itapeva/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme art. 107 Lei Federal 14.133/2021.

2 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 2.1 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA, se obrigando a atender prontamente reclamações, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- 2.2 Dar prioridade aos pedidos da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA.
- 2.3 Caso algum material não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a contratada deverá providenciar sua SUBSTITUIÇÃO no prazo máximo de 1 (uma) hora, contada da notificação expedida pela contratante, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor.
- 2.4 Após o processo de licitação, a empresa vencedora será sujeita a uma visita dos gerentes de contrato designados, com o objetivo de verificar a veracidade das informações apresentadas durante a fase de habilitação. Essa visita tem como finalidade garantir que a empresa licitada cumpra efetivamente com os requisitos estabelecidos, bem como assegurar a transparência e a qualidade na execução do contrato.
- 2.5 Durante a visita, serão verificados os seguintes aspectos:
- 2.5.1 Condições de Higiene e Manipulação de Alimentos: Será inspecionada a infraestrutura da empresa, as áreas de manipulação de alimentos, os equipamentos utilizados, bem como a adequação das práticas de higiene e segurança alimentar. Será verificado se as boas práticas de manipulação estão sendo seguidas rigorosamente, assegurando a qualidade e a integridade dos alimentos fornecidos.
- 2.5.2 Qualificação dos Manipuladores de Alimentos: Será realizada uma análise dos registros de treinamento e capacitação dos funcionários envolvidos na manipulação de alimentos. A equipe de gerenciamento observará se os manipuladores possuem os conhecimentos adequados e se estão seguindo as orientações de segurança alimentar necessárias para evitar contaminações e garantir a segurança dos consumidores.
- 2.5.3 Registros e Controles: Será verificado se a empresa mantém registros precisos e atualizados de procedimentos de controle de qualidade, rastreabilidade dos produtos, controle de temperatura, entre outros. Esses registros são essenciais para garantir a rastreabilidade dos alimentos fornecidos e identificar possíveis desvios ou irregularidades nos processos.
- 2.5.4 Em caso de constatação de inconsistências ou não conformidades durante a visita, a empresa licitada será notificada e será dada uma oportunidade para realizar as correções necessárias. Caso as não conformidades não sejam sanadas em um prazo determinado ou haja evidências de má fé ou manipulação de informações durante o processo licitatório, medidas legais e administrativas poderão ser adotadas, como a rescisão do contrato e/ou aplicação de sanções previstas em lei.

3 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- 3.1 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA poderá, se disser respeito à especificação, rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 3.2 Para o seu recebimento, o Fiscal ou o Agente Fiscal do Contrato verificará a qualidade e especificações dos itens entregues conforme a proposta ofertada, a conferência do Documento Fiscal e Atestará a Vigência do contrato em seu verso.
- 3.3 O aceite dos itens pelo setor competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA não exclui a responsabilidade do DETENTOR por vícios de quantidade, de qualidade ou técnicos do material, aparentes ou ocultos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas no respectivo Edital e verificadas posteriormente.
- 3.4 O não cumprimento dos requisitos estabelecidos no Edital autoriza a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA a suspender o pagamento, até a devida regularização, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na presente convocação.
- 3.5 Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no Edital.

3.6 Ficam designados como Agentes Fiscais de execução do Contrato, que acompanharão e fiscalizarão a execução do Processo nos termos do Art. 117 da Lei Federal, 14.133/2021, através da Portaria nº 9.191/2023:

I. Kelviani Ludmila dos Santos Almeida, portadora da Cédula de Identidade RG nº 40.802.596-7 SSP/SP e inscrita no CPF nº 341.512.178-00;

II. Danilo Alves Correa, portadora da Cédula de Identidade RG nº 44.175.817-4 SSP/SP e inscrita no CPF nº 327.156.068-42;

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 4.1. A prestação de serviços de nutrição/ alimentação e transporte dos alimentos até a unidade, envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;
- 4.2. A operacionalização dos alimentos deve obedecer às regras da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 Republicada no D.O.U de 06/11/2002, Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Portaria Nº 326, de 30 e julho de 1997;
- 4.3. A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- 4.4. O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários da unidade;
- 4.5. O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- 4.6. A dieta de acompanhantes legalmente constituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 calorias por dia;
- 4.7. Fica de responsabilidade da contratada a dispensação de todos os materiais descartáveis de uso pelo paciente durante alimentação, devendo ser fornecido em kits contendo (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa e guardanapo);
- 4.8. Encaminhar junto das refeições o registro da temperatura antes e após montagem das marmitas, e temperatura de saída da unidade de serviço de alimentação e nutrição;
- 4.9. Dispensar copos térmicos de 200 ml, a fim de manter a temperatura das bebidas consumidas quentes e evitar danos ao paciente;
- 4.10. As refeições devem ser servidas em recipientes com divisórias que mantenha a integralidade das preparações e boa aparência do alimento;
- 4.11. Fica de responsabilidade o fornecimento de água mineral potável aos pacientes no total 2000ml/ dia, sendo dispersadas garrafas de 500ml no total de 4 unidades por paciente;
- 4.12. A Salada deve ser servida separadamente da refeição quente, servir em recipiente individualizado e acrescido de 1 sachê de azeite de oliva e 1 sachê de vinagre;
- 4.13. Sucos de frutas (100ml) devem acompanhar as refeições do almoço e jantar;
Dispensar talheres descartáveis junto da alimentação (faca, colher, garfo e mexedor)..

5. Média Semestral

Média semestral de refeições (café, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) servidas aos pacientes da UPA no aguardo de vagas.		
Mês	Número de refeições	
	Café da manhã, café da tarde e ceia.	Almoço e Jantar
Janeiro	161	174
Fevereiro	95	81
Março	224	222
Abril	230	249
Maio	272	341
Junho	318	329
Total do semestre	1300	1396

6. Horários de Distribuição das refeições

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	07:30
Almoço	12:00
Lanche da tarde	16:00
Jantar	19:00
Ceia	21:00

7. Regra gerais para elaboração dos cardápios

- 7.1 Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, que atenda às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989;16.
- 7.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE e de acordo com os modelos de refeições vigentes descritos no anexo II.
- 7.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- 7.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- 7.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

- 7.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- 7.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros;
- 7.8. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo setor de Nutrição da Unidade;
- 7.9. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e alimentação da CONTRATADA.
- 7.10. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 7.11. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição da CONTRATADA;
- 7.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 7.13. Todas as dietas devem ser distribuídas em seis refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

8. Quantidade prevista de ocupação de acordo com os leitos disponíveis:

TIPO REFEIÇÃO	QUANTIDADE DE LEITOS DISPONÍVEIS		TOTAL
	Adulto	Pediátrico	
Desjejum	06	03	09
Almoço	06	03	09
Lanche da tarde	06	03	09
Jantar	06	03	09
Ceia	06	03	09

9. Descritivo:

ITEM	PRODUTO	DESCRIPTIVO
1	Dieta Geral ou dieta livre	Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares. Composição nutricional Fornecendo em média 2000 calorias/dia e de proteína 100g/dia, no caso de pacientes, sendo permitidos todos os alimentos.
2	Dieta Branda ou leve	Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão,

		<p>digestão, mastigação e deglutição, que estejam impedidos de utilizar a dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade, moderada em resíduos e alimentos flatulentos. Indicada para progressão de alimentação oral, facilitar e reduzir o trabalho digestivo e transição para dieta normal.</p> <p>Composição nutricional: Fornecendo em média 2000 calorias/dia e de proteína 75g/dia, no caso de pacientes. Alimentos permitidos caldo de leguminosas, frutas sem casca, sementes e bagaço, suco natural coado e diluído, suco industrializado, cebola e alho como condimentos, molhos coados ou molhos com pouca gordura e condimentos, saladas cozidas, geleia, pão de centeio ou integral conforme a tolerância. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características: Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p>
3	Dieta Pastosa	<p>Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição como em casos neurológicos. Composta por alimentos e preparações com textura modificada que possam ser mastigados e deglutidos com pouco esforço. Indicado para progressão a alimentação oral e pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, como também relacionado aos distúrbios neuromotores</p> <p>Composição nutricional: Fornecimento de 2000 caloria/dia e proteína 60g/dia. Os alimentos permitidos carnes tipo moída, desfiada ou liquidificada. Vegetais com consistência de purê, suflê ou creme, arroz papa, massa bem cozida, polenta mole, caldo de leguminosas, pães macios, frutas macias inteiras (banana ou mamão), bolo, papa de bolacha e iogurte.</p> <p>Os alimentos que contam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares. Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p>
4	Dieta líquida	<p>Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago) e em determinados preparos de exames. Composta por alimentos e preparações líquidas e liquidificadas (consistência cremosa e homogêna). Fracionadas e as fibras vegetais modificadas pelo cozimento e/ou fracionamento, tendo sua indicação na etapa de progressão de alimentação oral, paciente com dificuldade de mastigação e deglutição e pós-extubação.</p> <p>Composição nutricional: Fornecimento de 2000 caloria/dia e proteína 60g/dia Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, devendo conter as seguintes consistências de líquida, tendo como alimentos permitidos sopas cremosas, preparações com consistência de papa, purê ou creme finos, alimentos liquidificados, frutas com consistência de papa, sucos de frutas, mingau, batida de frutas e sorvetes. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares.</p> <p>Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.</p>
5	Dieta para diabéticos mellitus	<p>Destinada para pacientes diabéticos visando ao controle glicêmico, possui como características o controle total de carboidratos da dieta e preferencias aos alimentos ricos em fibras, visando ao controle glicêmico, na guarnição, pode-se utilizar verduras em substituição aos tubérculos e raízes. Consistência são as mesmas descritas em dietas geral, brandas, pastosa e líquidas.</p> <p>Composição nutricional - Fornecimento de 2000 caloria/dia, com carboidratos no mínimo de 130g/dia, sacarose ≤ 5%, proteína 20%, lipídios 35% e fibra alimentar 14g dia a cada 1000kcal. Os alimentos permitidos na dieta destes pacientes devem incluir as hortaliças, leguminosas, frutas, temperos naturais, preferencias por cereais integrais e pão integral, laticínios, podendo ser utilizados edulcorantes, priorizar alimentos de baixo índice glicêmico.</p>

		Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares, podendo ser solicitado um lanche extra caso paciente apresente hipoglicemia.
6	Dieta hipossódica	<p>Destinada para pacientes que necessitam controlar o sódio devido a hipertensão (arterial ou pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, sendo a dieta compostas por alimentos ou preparações com baixo teor de sódio, produzidas totalmente sem sal e o paciente recebe 1 grama de sal (cloreto de sódio) no almoço e 1 grama de sal no jantar, fica restringido o uso de temperos industrializados com sal, priorizar o uso de ervas e temperos naturais.</p> <p>Consistência são as mesmas descritas em dietas geral, brandas, pastosa e líquidas.</p> <p>Composição nutricional - Fornecimento de 2000 caloria/dia, 75 g de proteína e 2.000mg/ dia de sódio. Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.</p>
7	Dieta para crianças	<p>Destinada a pacientes pediátricos recém-nascidos aos os 2 anos de vida, que se estende a fase da adolescência e adulta, segue a modificação das dietas nos dois primeiros anos de vida, com modificação da quantidade e consistência das preparações.</p> <p>Quando solicitado leite para crianças certificar a idade e o volume correspondente de acordo com a tabela 1.</p> <p>Para a alimentação complementar de crianças que estão sob aleitamento materno segue o esquema abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> •6 a 7 meses: colação - 1 papa doce; almoço -1 papa salgada; lanche da tarde -1 papa doce. •8 a 11 meses: colação - 1 papa doce; almoço - 1 papa salgada; lanche da tarde -1 papa doce; jantar - 1 papa salgada. •Acima de 12 anos: segue as dietas com características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica. Distribuição: em 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, em horários regulares. <p>Composição nutricional conforme faixa etária:</p> <ul style="list-style-type: none"> •0 a 6 meses: ≈ 550 calorias/dia, •7 a 12: ≈ 700 calorias/dia e •12 a 24: ≈ 950 calorias/dia e de proteína entre 7 a 12 anos 11 g /dia. •Acima dos 12 anos a meta calórica e proteica segue a mesma dos pacientes adultos. <p>Tabela 1 - Volume de leite para dieta oferecida aos lactentes que aguardam na UPA.</p>

Idade	Frequência em 24 horas	Volume
6 a 9 meses	3 a 4	210 a 240 ml
10 a 12 meses	3	21 a 240 ml

ANEXO II
Composição das Refeições

Dieta Geral – Desjejum			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	2 sache
	Pão francês	50g	1 unidade
	Manteiga	10g	1 blister
	Mamão – formosa	100g	1 fatia pequena
Opção 2	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Pão de forma	50g	2 fatias
	Geleia de morango	15g	1 blister
	Banana-prata	75g	1 unidade

Opção 3	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Bolo simples	50g	1 fatia
	Maçã-Fuji	70g	1 unidade
Opção 4	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Pão bisnaga (hot dog)	60g	1 unidade
	Queijo muçarela	15g	1 fatia
	Laranja	90g	1 unidade pequena

Dieta Geral – lanche da tarde			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café

	Açúcar refinado	5g	2 saches
	Biscoito doce (rosquinha) Leite ou coco	10gr	2 saches
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
Opção 2	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa
	Pão de forma	50g	2 fatias
	Manteiga	10g	1 sache
	Banana prata	75g	1 unidade
Opção 3	Chá de ervas	150ml	1 sache
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Biscoite água e sal	20g	2 saches
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
	Maçã - Fuji	70g	1 unidade
Opção 4	Iogurte natural de frutas	170g	1 pote
	Pão bisnaga (hot dog)	60g	1 unidade
	Manteiga	10g	1 sache

Dieta Geral – Ceia (lanche noturno)			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Achocolatado em pó	16g	1 colher de sopa (copo café descartável)
	Biscoite água e sal	20g	2 saches
Opção 2	Chá de ervas	150ml	1 xícara
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Biscoito doce (Maisena)	20g	2 saches

Dieta Geral – Almoço (Opção de cardápio semanal)

	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e virado paulista	Arroz e feijão	Macarrão espaguete ao sugo
Prato principal	Frango grelhado	Panqueca de frango ao molho sugo	Carne de panela	Isca de frango	Ovo estrelados fritos	Estrogonofe bovino	Frango assado
Guarnição	Cenoura sâute	Abobrinha refogada	Virado de couve	Batata sâute com ervas	Couve refogada	Batata corada	Salpicão
Salada	Alface e tomate	Acelga e cenoura	Tomate e beterraba	Repolho ao Vinagrete	Alface e tomate vinagrete	Julienne alface, cenoura e tomate	Alface com ervilha
Sobremesa	Gelatina morango	Mousse coco	Laranja	Melancia	Laranja	Mexerica ou laranja	Mousse de chocolate
Suco de frutas	Laranja	Uva	Abacaxi	Maracujá	Melancia	Abacaxi	Uva

Dieta Geral – Jantar (Opção de Cardápio Semanal)

	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz com ervilha e feijão	Arroz e Feijão	Arroz com milho, ervilha e cenoura; e feijão
Prato principal	Peito de frango refogado com vagem	Escalope ao molho madeira	Coxa de frango assada	Carne moída refogada	Quibe assado	Frango Xadrez	Isca crocante de pescada no fubá
Guarnição	Virado de ovo com ervas	Purê de batata	Souflê de legumes	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Polenta
Salada	Alface e tomate	Folhas mistas	Alface e pepino	Grão de bico com alface	Agrião e cenoura	Salada repolho roxa e cenoura ralada	Alface crespa e tomate cereja
Sobremesa	Maçã - Fuji	Mexerica ou laranja	Gelatina morango	Arroz doce	Caqui	Melão	Pera
Suco frutas	Abacaxi	Laranja	Limão	Limão	Laranja	Maracujá	Limão

Dieta Branda ou Leve – Desjejum

	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150 ml	1 xícara de chá
	Café sem açúcar	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	2 sache
	Pão de forma	50g	2 fatias
	Manteiga c/sal	10g	1 sache
	Mamão – formosa	100g	1 fatia pequena
Opção 2	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Achocolatado em pó	16g	1 colher de sopa (copo café descartável)
	Pão doce	50g	1 unidade
	Queijo branco	30g	1 fatia
	Banana prata	75g	1 unidade
	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café

Opção 3	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Bolo simples (branco ou chocolate)	50g	1 fatia
	Geleia de morango	15g	1 blister
Opção 4			
Opção 4	Iogurte natural de frutas	170g	1 pote
	Pão bisnaguinha	20g	2 unidade
	Manteiga	10g	1 sachê

Dieta Branda ou leve – lanche da tarde			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Pão doce	50g	1 unidade
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa

Opção 2	Pão de forma	50g	2 fatias
	Manteiga	10g	1 sachê
	Banana – prata	75g	1 unidade

Opção 3	Chá de ervas	150ml	1 sachê
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Torta de legumes	50g	1 fatia
	Mamão – formosa	60g	1 fatia
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
Opção 4	Leite integral pasteurizado*	150ml	1 xícara de chá
	Morango* ou banana-prata**	50g	5 unidades média
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Bolo simples (branco ou chocolate)	50g	1 fatia

* Vitamina de morango contendo a quantidade dos alimentos estipulados na tabela

** banana 30g – ½ unidade

Dieta Branda ou leve – Ceia (lanche noturno)			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Achocolatado em pó	16g	1 colher de sopa (copo café descartável)
	Biscoito doce (Maria)	20g	2 saches
Opção 2	Chá de ervas	150ml	1 sache
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Pão bisnaguinha	20g	1 unidade

Dieta Branda ou Leve – Almoço (Opção de cardápio semanal)							
	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Macarrão espaguete ao sugo
Prato	Frango desfiado	Frango cozido molho ao sugo	Carne de panela	Frango refogado	Omelete recheado com	Estrogonofe bovino	Frango ensopado

principal					legumes		com tomate
Guarnição	Cenoura sâute	Abobrinha refogada	Virado de couve	Batata sâute com ervas	Cenoura cozida	Batata corada	Salpicão
Salada cozida	Alface e tomate	Acelga e cenoura	Tomate e beterraba	Vinagrete	Grão de bico com alface	Julienne alface, cenoura e tomate	alface com ervilha
Sobremesa	Gelatina morango	Mousse coco	Laranja	Melancia	Gelatina limão	Mexerica ou laranja	Mousse de chocolate
Suco frutas	Laranja	Uva	Abacaxi	Maracujá	Limão	Abacaxi	Uva

Cardápio semanal dieta branda – Jantar

	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz com ervilha e feijão	Arroz e Feijão	Arroz com milho, ervilha e cenoura; e feijão
Prato principal	Peito de frango refogado	Escalope ao molho madeira	Filé de frango ao molho	hamburguer macio	Carne moída refogada	Frango Xadrez	Postas de merluza no vapor
Guarnição	Cuscuz	Purê de batata	Souflê de legumes	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Polenta

Salada	Alface e tomate	Folhas mistas	Alface e pepino	Grão de bico com alface	Agrião e cenoura	Salada repolho roxa e cenoura ralada	Alface crespa e tomate cereja
Sobremesa	Banana	Mexerica ou laranja	Gelatina morango	Arroz doce	Caqui	Melão picado	Gelatina de cereja
Suco frutas	Abacaxi	Laranja	Limão	Limão	Laranja	Maracujá	Limão

Dieta Pastosa – Desjejum			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	100ml	1 xícara de chá
	Café infusão	100ml	1 xícara de chá
	Açúcar refinado	10g	2 sache
	Ovo mexido	50g	1 unidade
	Banana – nanica amassada	75g	1 unidade
	Mingau de aveia	200 ml	1 xícara

Opção 2	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa
	Pão forma	25g	2 fatias
	Manteiga	10g	1 sachê
Opção 3	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	10g	1 sachê
	Pão doce bisnaga	25g	1 unidade
	Purê de frutas	100 g	1 copo pequeno
Opção 4	Leite integral pasteurizado*	150ml	1 xícara de chá
	Morango* ou banana-prata**	50g	5 unidades média
	Aveia em flocos finos	20g	1 colher de sopa cheia
	Açúcar refinado	10g	2 sachê

* Vitamina de morango contendo a quantidade dos alimentos estipulados na tabela

** banana 30g – ½ unidade

Dieta Pastosa – Ceia (lanche noturno)							
Opção 1	Alimento	Quantidade mínima por unidade			Medida caseira		
	Leite integral pasteurizado	150ml			1 xícara de chá		
	Achocolatado em pó	16g			1 colher de sopa (copo café descartável)		
	Mamão	60g			1 fatia pequena		
Opção 2	Leite integral pasteurizado	150ml			1 xícara de chá		
	Açúcar refinado	5g			1 sache		
	Biscoito doce (Maisena)	20g			2 saches		
Cardápio semanal dieta Pastosa - Almoço							
	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz papa	Purê de batata	Polenta mole	Macarrão conchinha	Arroz papa	Purê de mandioca	Sopa de legumes
Prato principal	Frango cozido desfiado	Frango picadinho com molho ao sugo	Carne de panela desfiado	Frango ensopado	Carne moída ensopada	Carne bovina cozida e desfiada	Frango cozido desfiado e refogado

Guarnição	Purê cenoura	Sopa de feijão	Suflê de legumes	creme de milho	sufê de cenoura	Feijão liquidificado	Abobora refogada e amassada
Sobremesa	Gelatina diet de morango	Mousse coco diet	Pudim diet	creme de banana e maçã	Gelatina diet de limão	Pudim de baunilha diet	Mousse de chocolate diet

Observações: O feijão deverá ser batido e peneirado para ser servido aos pacientes, a fim de reduzir o risco de broncoaspiração que possam ocorrer pela presença cascas ou resíduos.

Tubérculos, legumes e grão utilizados nos purês e creme devem ser bem cozidos e amassados, de fácil mastigação e deglutição para o paciente.

Cardápio semanal dieta pastosa – Jantar							
	Segunda – Feira	Terça - Feira	Quarta – Feira	Quinta – Feira	Sexta – Feira	Sábado	Domingo
Prato base	Risoto	Arroz pastoso e feijão batido	Arroz pastoso e feijão batido	Arroz Pastoso	Arroz pastoso	Arroz pastoso e feijão batido	Feijão batido
Prato principal	Frango desfiado e refogado	Cubinho de carne cozida	Filé de frango picadinho com cebola e purê de tomate	Carne moída refogada	Carne moída a com tomate	Frango desfiado com legumes	Merluza cozida desfiada
Guarnição	Tutu de feijão	Purê de batata com sal	Suflê de legumes pastoso	Pasta de grão de bico com sal	Creme de ervilha	Creme de cenoura	Polenta mole
Sobremesa	Maçã cozida com canela	Gelatina dieta de limão	Banana	Mamão	Caqui cozido	Creme de melão	Gelatina diet de cereja

Dieta líquida – Desjejum

	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150 ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50 ml	1 xícara café
	mingau de aveia	200 ml	1 xícara de chá
Opção 2	Chá de ervas	100 ml	1 xícara de chá
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Purê de maçã com leite	200 ml	1 xícara de chá
Opção 3	Suco de fruta polpa	150 ml	1 xícara de chá
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Iogurte natural de frutas	170g	1 pote
	Vitamina de frutas (mamão ou morango)	200 ml	1 xícara de chá

Opção 4	Farinha láctea	15 g	1 colher de sopa
----------------	----------------	------	------------------

Dieta líquida – lanche da tarde

Opção 1	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
	Creme de baunilha	100g	1 pote
	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa
Opção 2	Mingau de aveia	200 ml	1 xícara
Opção 3	Iogurte natural de frutas	170g	1 pote
Opção 4	Suco de laranja	100 ml	1 copo pequeno
	Mingau de arroz	150 ml	1 xícara

Dieta líquida – Ceia (lanche noturno)

	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
--	-----------------	--------------------------------------	-----------------------

Opção 1	Leite integral pasteurizado	100 ml	1 copo americano
	Mingau	200 ml	1 xícara de chá
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
Opção 2	Chá de ervas	100ml	1 sachê
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Mamão batido com aveia	150 ml	1 xícara de chá

Cardápio semanal dieta líquida – Almoço							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato principal	Sopa de legumes com frango liquidificada	Sopa de feijão com carne bovina magra	Polenta consistência líquida com carne	Sopa de milho com macarrão liquidifica com frango	Sopa de cenoura e batata com carne moída liquidificada	Sopa de mandioca com carne bovina	Sopa de legumes com carne desfiada
Sobremesa	Gelatina diet de morango	Gelatina diet de cereja	Gelatina dieta de abacaxi	Gelatina diet decereja	Gelatina diet de limão	Pudim de baunilha diet	Gelatina dieta de morango

Observações: as sopas devem ser liquidificadas.

Durante a preparação evitar utilizar grandes quantidade de óleo, cada refeição per capita não pode ultrapassar de 2,5g de óleo.

Cardápio semanal dieta líquida – Jantar							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato principal	Sopa de feijão com frango	Sopa de macarrão com e carne e legumes	Canja de frango com cebola e tomate	Sopa de grão de bico com macarrão e carne moída liquidificada	Sopa de ervilha com Carne moída	Canja de Frango com legumes liquidificado	Sopa de legumes com merluza
Sobremesa	Gelatina Diet limão	Gelatina dieta de morango	Gelatina dieta de uva	Gelatina dieta de abacaxi	Gelatina dieta de limão	Gelatina dieta de morango	Gelatina diet de cereja
Bebida	Suco frutas	Suco frutas	Suco frutas	Suco frutas	Suco frutas	Suco frutas	Suco frutas

Dieta Geral – Diabéticos - Desjejum			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	100ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Adoçante sucralose	600mg	1 sache
	Pão francês	50g	1 unidade

	Manteiga	10g	1 blister
	Banana prata	40g	1 unidade pequena
Opção 2	Chá de ervas (hortelã, camomila e mate)	100ml	1 xícara de chá
	Iogurte de frutas diet	100mg	1 pote
	Biscoite água e sal	20g	2 saches (4 biscoitos)
Opção 3	Leite integral pasteurizado	100ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Adoçante sucralose	600mg	1 sache
	Pão integral	50g	2 fatias
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
Opção 4	Leite integral pasteurizado	100ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Adoçante sucralose	600mg	1 sache
	Pão bisnaga (hot dog)	60g	1 unidade
	Queijo muçarela	15g	1 fatia

	Maçã - Fuji	70g	1 unidade
--	-------------	-----	-----------

Dieta Geral – Diabéticos – lanche da tarde			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Chá mate	100ml	1 xícara de chá
	Adoçante Sucralose	600mg	1 sachê
	Torrada de pão branco	15g	1 sachê
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
Opção 2	Leite desnatado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão sem açúcar	50ml	1 xícara de café
	Adoçante sucralose	600mg	1 sachê
	Banana-prata	40g	1 unidade
Opção 3	Chá de ervas (camomila ou hortelã)	150ml	1 xícara de chá
	Pão de forma 100% integral	25g	1 fatias
	Manteiga	10g	1 blister

Opção 4	Leite desnatado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão sem açúcar	50ml	1 xícara de café
	Biscoite água e sal	20g	1 sachê
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister

Dieta Geral – Diabéticos – Ceia (lanche noturno)

Opção 1	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
	Leite desnatado sem açúcar	200ml	1 xícara de chá
	Torrada	15g	1 sachê (2 unidades)
Opção 2	Chá ervas (camomila ou hortelã)	200ml	1 xícara de chá
	Adoçante sucralose	600mg	1 sachê
	Maçã	70g	1 unidade pequena

Cardápio almoço semanal – Diabéticos

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
--	----------------	--------------	---------------	---------------	--------------	---------------	----------------

Prato base	Arroz branco	Purê de batata	Polenta	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz	Macarrão espaguete ao sugo
Prato principal	Filé de frango Grelhado	Steak suíno	Carne bovina cozida	Isca de frango	Carne moída refogada	Estrogonofe bovino	Frango assado
Guarnição	Couve refogada c/alho	Abobrinha refogada	Couve refogada	Salada cozida de berinjela	Cenoura cozida	Farofa crocante de grão de bico	Cenoura sãute
Salada	Alface e tomate acebolado	Acelga com cenoura crua	Alface e tomate	Repolho ao Vinagrete	Agrião com pepino	Julienne alface, cenoura e tomate	Alface com ervilhas
Sobremesa	Laranja	Maçã-fuji	Gelatina diet morango	Banana prata	Gelatina diet limão	Laranja ou mexerica	Maçã-fuji

Cardápio jantar semanal – Diabéticos

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz com ervilha e feijão	Arroz e Feijão	Arroz e feijão
Prato principal	Peito de frango refogado com vagem	Escalope ao molho madeira	Coxa de frango assada	Carne moída refogada	Quibe assado	Frango Xadrez	Isca crocante de pescada no fubá
Guarnição	Virado de ovo com ervas	Cenoura sauté	Souflê de legumes	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Seleta de legumes

Salada	Alface e tomate	Folhas mistas	Alface e pepino	Grão de bico com alface	Agrião e cenoura	Salada repolho roxa e cenoura ralada	Alface crespa e tomate cereja
Sobremesa	Maçã - Fuji	Gelatina dieta de abacaxi	Gelatina diet de cereja	Gelatina diet de limão	Pudim de baunilha diet	Melão	Pera

Dieta Geral – Hipossódica – Desjejum			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	2 sache
	Pão bisnaga sem sal	50g	1 unidade
	Manteiga sem sal	10g	1 blister
	Mamão – formosa	100g	1 fatia pequena
	Opção 2	Leite integral pasteurizado	150ml
Café infusão		50ml	1 xícara de café
Açúcar refinado		5g	1 sache
Torrada		15g	2 saches

	Geleia de morango	15g	1 blister
	Banana-prata	75g	1 unidade
Opção 3			
	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Bolo simples	50g	1 fatia
	Maçã-Fuji	70g	1 unidade
Opção 4			
	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Pão bisnaga (hot dog) sem sal	60g	1 unidade
	Laranja	90g	1 unidade pequena

Dieta Geral – hipossódica – lanche da tarde

	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
--	-----------------	--------------------------------------	-----------------------

Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	2 saches
	Biscoito doce (rosquinha) Leite ou coco	10gr	2 saches
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
Opção 2	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa
	Torrada	15 g	2 saches
	Manteiga sem sal	10g	1 sache
	Banana prata	75g	1 unidade
Opção 3	Chá de ervas	150ml	1 sache
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Biscoite água e sal	20g	2 saches
	Geleia diet de morango ou uva	15g	1 blister
	Maçã - Fuji	70g	1 unidade
Opção 4	logurte natural de frutas	170g	1 pote

	Pão bisnaga (hot dog) sem sal	60g	1 unidade
	Manteiga sem sal	10g	1 sache

Dieta Geral – hipossódica – Ceia (lanche noturno)			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	200ml	1 xícara de chá
	Biscoito doce (rosquinha) Leite ou coco	10gr	2 saches
Opção 2	Chá de ervas	150ml	1 sache
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Biscoito doce (Maisena)	20g	2 saches

Cardápio semanal Dieta Geral – hipossódica - Almoço

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Macarrão espaguete ao sugo
Prato principal	Frango grelhado	Bisteca grelhada	Carne de panela	Isca de frango	Carne moída refogada	Estrogonofe bovino	Frango assado
Guarnição	Cenoura sâute	Abobrinha refogada	Virado de couve	Batata sâute com ervas	Cenoura cozida	Batata corada	Salada tomate, pimentão e repolho roxo.
Salada	Alface e tomate	Acelga e cenoura	Tomate e beterraba	Repolho ao Vinagrete	Grão de bico com alface	Julienne alface, cenoura e tomate	alface com ervilha
Sobremesa	Gelatina morango	Mousse coco	Laranja	Melancia	Gelatina limão	Mexerica ou laranja	Mousse de chocolate
Suco frutas	Laranja	Uva	Abacaxi	Maracujá	Limão	Abacaxi	Uva

Observações: Dietas hipossódicas devem ser preparadas sem sal, devendo ser ofertado na junto das refeições do almoço e jantar Sal 1g em sache no almoço e 1g em sache no jantar.

Máximo de sal liberado nas dietas: < 5 g sal,

Estimar o teor de sal da dieta: somatória do sódio ofertado, através do sal de adição, mais 10 as 15% de sódio intrínsecos aos alimentos.

Cardápio Semanal Dieta Geral – hipossódica – Jantar

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz com ervilha e feijão	Arroz e Feijão	Arroz com milho, ervilha e cenoura; e feijão
Prato principal	Peito de frango refogado com vagem	Escalope ao molho madeira	Coxa de frango assada	Carne moída refogada	Quibe assado	Frango Xadrez	Isca crocante de pescada no fubá
Guarnição	Virado de ovo com ervas	Purê de batata	Souflê de legumes	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Polenta
Salada	Alface e tomate	Folhas mistas	Alface e pepino	Grão de bico com alface	Agrião e cenoura	Salada repolho roxa e cenoura ralada	Alface crespa e tomate cereja
Sobremesa	Maçã - Fuji	Mexerica ou laranja	Gelatina morango	Arroz doce	Caqui	Melão	Pera
Suco frutas	Abacaxi	Laranja	Limão	Limão	Laranja	Maracujá	Limão

Dieta Geral – Pediátrica – Desjejum

Dieta Geral – Pediátrica – Desjejum			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	2 sache
	Pão francês	50g	1 unidade
	Manteiga sem sal	10g	1 blister
	banana-prata	86g	1 unidade
Opção 2	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Pão de forma	50g	2 fatias
	Manteiga sem sal	10g	1 blister
	Geleia de morango	15g	1 blister
	Banana-prata	75g	1 unidade

Opção 3	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Bolo simples	50g	1 fatia
	Maçã-Fuji	70g	1 unidade
Opção 4	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café
	Açúcar refinado	5g	1 sachê
	Pão bisnaga (hot dog) sem sal	60g	1 unidade
	Laranja	90g	1 unidade pequena

Observações: para crianças de 6 a 7 meses enviar apenas frutas macias ou em forma de papas

Dieta Geral – Pediátrica – lanche da tarde			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
	Leite integral pasteurizado	150ml	1 xícara de chá
	Café infusão	50ml	1 xícara de café

Opção 1	Açúcar refinado	5g	2 saches
	Biscoito doce (rosquinha) Leite ou coco	10gr	2 saches
	Geleia de morango ou uva	15g	1 blister
Opção 2	Suco fruta Tetrapark	200ml	1 caixa
	Pão bisnaguinha	20 g	2 unidades
	Manteiga sem sal	10g	1 sache
	Banana prata	75g	1 unidade
Opção 3	Achocolatado pasteurizado	200ml	1 caixa
	Biscoite água e sal	20g	2 saches
	Geleia de morango ou uva	15g	1 blister
	Maçã - Fuji	70g	1 unidade
Opção 4	Iogurte natural de frutas	170g	1 pote
	Bolo simples (branco ou chocolate)	50g	1 fatia

Observações: para crianças de 6 a 7 meses enviar apenas frutas macias ou em forma de papas.

Dieta Geral – Pediátrica – Ceia (lanche noturno)			
	Alimento	Quantidade mínima por unidade	Medida caseira
Opção 1	Leite integral pasteurizado	200ml	1 xícara de chá
	Biscoito doce (rosquinha) Leite ou coco	10gr	2 saches
Opção 2	Chá de ervas	150ml	1 sache
	Açúcar refinado	5g	1 sache
	Biscoito doce (Maisena)	20g	2 saches

Cardápio semanal Dieta Geral – Pediátrica - Almoço							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Macarrão espaguete ao sugo
Prato principal	Frango desfiado	Frango cozido molho ao sugo	Carne de panela	Frango refogado	Omelete recheado com	Estrogonofe bovino	Frango ensopado com tomate

					legumes		
Guarnição	Cenoura sâute	Abobrinha refogada	Virado de couve	Batata sâute com ervas	Cenoura cozida	Batata corada	Tortinha de legumes
Salada	Alface e tomate	Acelga e cenoura	Tomate e beterraba	Vinagrete	Grão de bico com alface	Julienne alface, cenoura e tomate	alface com ervilha
Sobremesa	Gelatina morango	Mousse coco	Laranja	Melancia	Gelatina limão	Mexerica ou laranja	Mousse de chocolate
Suco frutas	Laranja	Uva	Abacaxi	Maracujá	Limão	Abacaxi	Uva

Observações: Para crianças de 6 a 7 meses enviar um papa salgada

Para crianças das 7 aos 11 meses enviar duas papas salgadas (1 no almoço e 1 no jantar)

Cardápio semanal Dieta Geral – Pediátrica – Jantar							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Prato base	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz e feijão	Arroz com ervilha e feijão	Arroz e Feijão	Arroz com milho, ervilha e cenoura; e feijão
Prato principal	Peito de frango refogado com vagem	Escalope ao molho madeira	Coxa de frango assada	Carne moída refogada	Quibe assado	Frango Xadrez	Isca crocante de pescada no fubá

Guarnição	Virado de ovo com ervas	Purê de batata	Souflê de legumes	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Polenta
Salada	Alface e tomate	Folhas mistas	Alface e pepino	Grão de bico com alface	Agrião e cenoura	Salada repolho roxa e cenoura ralada	Alface crespa e tomate cereja
Sobremesa	Maçã - Fuji	Mexerica ou laranja	Gelatina morango	Arroz doce	Caqui	Melão	Pera
Suco frutas	Abacaxi	Laranja	Limão	Limão	Laranja	Maracujá	Limão

Cardápio semanal – papa salgada – Almoço							
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Proteína	Frango desfiado	Frango cozido molho ao sugo	Carne bovina cozida	Frango refogado	Omelete mexido	Carne bovina desfiada	Frango ensopado com tomate
Carboidrato	Arroz	Arroz	Macarrão	Batata sãute com ervas	Mandioquinha	Batata corada amassada	Fubá cremoso
Legume	Cenoura	Abobrinha	Beterraba	Chuchu	Couve	brócolis	Cenoura

Cardápio semanal – papa salgada – Jantar

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Proteína	Frango em cubinhos	Sopa de feijão	Steak bovino cozido	Franco picadinho	carne moída refogada	Carne bovina refogada	Merluza cozida desfiada
Carboidrato	Batata ensopada	Purê de batata	Polenta consistência líquida	creme de milho	Sopa de cenoura e batata	Mandioca cozida	Arroz
legume	Abobrinha	Beterraba	Abobrinha	Cenoura cozida	Brócolis refogada	Acelga refogada	Couve refogada

ANEXO III
Modelo de Procuração

PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita, no CNPJ sob o nº _____, com sede à Rua _____, nº _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada pelo(a) Sr. (a)(sócio/diretor) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, (profissão) _____, portador (a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à Rua, _____ nº _____, na cidade de _____, Estado de _____.

OUTORGADO: Sr.(a) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, (profissão) _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado à Rua _____, nº _____, na cidade de _____, Estado de _____.

PODERES: Ao qual confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **Pregão nº 65/2023** da Prefeitura Municipal de Itapeva-SP, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, vistar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

(Local), __ de _____ de 2023.

Assinatura e Identificação do Responsável Legal e da Empresa

ANEXO IV

Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Nome da Empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.) _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que, na presente data, é considerada:

() **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do art. 3.º da Lei Complementar nº 123/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º do art. 3.º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, e § 2º, art. 4º da lei federal 14.133/2021, cujos termos declara conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito da preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **Pregão nº 65/2023**, realizado pela Prefeitura Municipal de Itapeva-SP, bem como desfrutar dos benefícios previstos em Lei.

(Local), __ de _____ de 2023.

Assinatura e Identificação do Responsável Legal e da Empresa

ANEXO V
Declarações Unificadas

PREGÃO ELETRÔNICO Nº __2023
PROCESSO Nº 13.253/2023

PROPONENTE _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ FONE: (xx) _____

Declaramos, para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório instaurado pela Prefeitura do Município de Itapeva-SP, que:

- a) cumprimos plenamente os requisitos de habilitação;
- b) estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- c) não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- d) não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- e) cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

(Local), __ de _____ de 2023.

Assinatura e Identificação do Responsável Legal e da Empresa

ANEXO VI
Minuta do Contrato

CONTRATO Nº ___/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 65/2023
PROCESSO Nº 13.253/2023

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 46.634.358/0001-77, sede na Praça Duque de Caxias, nº 22, Centro, na cidade de Itapeva/SP, neste ato representada por seu Prefeito Municipal, Sr. MÁRIO SÉRGIO TASSINARI, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG nº 7.561.404-2 SSP/SP e do CPF/MF sob o nº 015.384.138-92, e de outro lado como:

CONTRATADA: **RAZÃO SOCIAL**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, com sede na Rua _____, Bairro, na Cidade de _____, neste ato representada pelo Sr. REPRESENTANTE DA EMPRESA, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ – SSP/SP e do CPF/MF sob o nº _____.

Dessa forma parte acima qualificada doravante denominada neste ato, respectivamente, CONTRATANTE e CONTRATADA, têm entre si, por esta e da melhor forma de direito, tudo de conformidade com a Licitação do presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes, que reciprocamente outorgam e aceitam:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

A CONTRATADA se obriga a entregar, conforme solicitação, **Serviço de fornecimento de refeições restritivas para pacientes em observação na UPA**, atendendo as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, de acordo o **Termo de Referência - Anexo I** do Edital da Licitação - Pregão Eletrônico nº 65/2023, conforme segue:

ITEM _____				
QUANT.	UNIDADE	DESCRIÇÃO	Valor Estimado	
			UNITÁRIO	TOTAL

I. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- a) O Objeto do presente pregão deverá ser entregue conforme especificações constantes no Termo de Referência - Anexo I deste Edital, observando o seguinte:
- b) Entrega diária, com prazo de até 1 hora após envase da refeição, sendo que na entrega deve constar a temperatura das refeições durante o envase.
- c) As entregas deverão ser realizadas nos seguintes horários:
 - 07:00 Desjejum
 - 11:30 Almoço
 - 15:30 Lanche da tarde
 - 19h00 Jantar
 - 20h30 Ceia
- d) As entregas ocorrerão totalmente por conta da CONTRATADA e deverão ser realizadas na Unidade de Pronto Atendimento - Praça Epiridião Lúcio Martins, S/N, CEP: 18400-020, Centro- Itapeva/SP. Acesso pelo Portão Lateral e fundos da Unidade, Entrega direta na Copa de recebimento de refeições para pacientes.
- e) Serão servidas as refeições de acordo com a demanda diária de pacientes a espera de vagas na Unidade de Pronto Atendimento, as refeições serão solicitadas via WhatsApp ou de outro meio de comum acordo entre contratada e contratante.

- f) O não cumprimento do prazo estabelecido sem justificativas cabíveis por parte do detentor poderá acarretar na aplicação das sanções previstas neste Edital.
- g) O prazo de vigência do Contrato originado por esse processo licitatório será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua publicação no Diário Oficial do Município de Itapeva/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, conforme art. 107 Lei Federal 14.133/2021.

II. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA, se obrigando a atender prontamente reclamações, bem como dar ciência imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato.
- b) Dar prioridade aos pedidos da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA.
- c) Responsabilizar-se por todos os danos causados a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA ou terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, provocado pela negligência, imprudência ou imperícia quando da entrega dos materiais, devendo repará-las as suas expensas.
- d) Comunicar com antecedência a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.
- e) Caso algum material não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a contratada deverá providenciar sua SUBSTITUIÇÃO no prazo máximo de 1 (uma) hora, contada da notificação expedida pela contratante, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor.

III. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- a) Constatadas irregularidades no objeto contratual, a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA poderá, se disser respeito à especificação, rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- b) Para o seu recebimento, o Fiscal ou o Agente Fiscal do Contrato verificará a qualidade e especificações dos itens entregues conforme a proposta ofertada, a conferência do Documento Fiscal e Atestará a Vigência do contrato em seu verso.
- c) O aceite dos itens pelo setor competente da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA não exclui a responsabilidade do DETENTOR por vícios de quantidade, de qualidade ou técnicos do material, aparentes ou ocultos, ou por desacordo com as especificações estabelecidas no respectivo Edital e verificadas posteriormente.
- d) O não cumprimento dos requisitos estabelecidos no Edital autoriza a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA a suspender o pagamento, até a devida regularização, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na presente convocação.
- e) Caso a substituição não ocorra no prazo determinado, estará a contratada incorrendo em atraso na entrega e sujeita à aplicação das sanções previstas no Edital.

IV. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- a) A prestação de serviços de nutrição/ alimentação e transporte dos alimentos até a unidade, envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;
- b) A operacionalização dos alimentos deve obedecer às regras da Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002(*) Republicada no D.O.U de 06/11/2002 Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Portaria Nº326, de 30 e julho de 1997;
- c) 4.3.A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação,

Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

- d) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade;
- e) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- f) A dieta de acompanhantes legalmente instituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 calorias por dia;
- g) Fica de responsabilidade da contrata a dispensação de todos os materiais descartáveis de uso pelo paciente durante alimentação, devendo ser fornecido em kits contendo (garfo, faca, colher de sopa, colher de sobremesa e guardanapo);
- h) Encaminhar junto das refeições o registro da temperatura antes e após montagem das marmitas, e temperatura de saída da unidade de serviço de alimentação e nutrição;
- i) Dispensar copos térmicos de 200 ml, a fim de manter a temperatura das bebidas consumidas quentes e evitar danos ao paciente;
- j) As refeições devem ser servidas em recipientes com divisórias que mantenha a integralidade das preparações e boa aparência do alimento;
- k) Fica de responsabilidade o fornecimento de água mineral potável aos pacientes no total 2000ml/ dia, sendo dispersadas garrafas de 500ml no total de 4 unidades por paciente;
- l) A Salada deve ser servida separadamente da refeição quente, servir em recipiente individualizado e acrescido de 1 sachê de azeite de oliva e 1 sachê de vinagre;
- m) Sucos de frutas (100ml) devem acompanhar as refeições do almoço e jantar; Dispensar talheres descartáveis junto da alimentação (faca, colher, garfo e mexedor).

V. MÉDIA SEMESTRAL

Média semestral de refeições (café, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) servidas aos pacientes da UPA no aguardo de vagas.		
Mês	Número de refeições	
	Café da manhã, café da tarde e ceia.	Almoço e Jantar
Janeiro	161	174
Fevereiro	95	81
Março	224	222
Abril	230	249
Maio	272	341
Junho	318	329
Total do semestre	1300	1396

VI. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO
Desjejum	07:30
Almoço	12:00
Lanche da tarde	16:00
Jantar	19:00
Ceia	21:00

VII. REGRA GERAIS PARA ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIO

- 8.1 Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, que atenda às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989;16.
- 7.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE e de acordo com os modelos de refeições vigentes descritos no anexo II.
- 7.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados;
- 7.4. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- 7.5. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- 7.6. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- 7.7. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros;
- 7.8. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo setor de Nutrição da Unidade;
- 7.9. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e alimentação da CONTRATADA.
- 7.10. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;
- 7.11. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição da CONTRATADA;
- 7.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

7.13. Todas as dietas devem ser distribuídas em seis refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);

CLÁUSULA 2ª – DO LOCAL E DATA

O presente contrato administrativo é lavrado e assinado nesta cidade de Itapeva, Estado de São Paulo, no dia ___ do mês de _____ de 2023.

CLÁUSULA 3ª – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

O valor integral deste Contrato corresponde à R\$ __. __. __ (Valor Por Extenso).

- I. No preço estão incluídas todas as despesas diretas ou indiretas, ficando certo de que à CONTRATANTE, nenhum outro ônus caberá, além do pagamento estipulado acima.
- II. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento, nos termos do art. 135 do Decreto Municipal 13.285, de 20 de julho de 2023.
- III. O pagamento será feito mediante crédito em conta corrente da Contratada, devidamente cadastrada na Secretaria de Finanças, valendo como recibo o comprovante de depósito.
- IV. O vencimento do Documento fiscal dar-se-á somente após o recebimento do Agente Fiscal na Nota Fiscal, e não da emissão do mesmo.
- V. Deverá constar no documento fiscal o nº da licitação - **Pregão nº 65/2023**, nº da Autorização de Fornecimento/Serviços, nº do Empenho, Local da Entrega, bem como nome do Banco, nº da Conta Corrente e Agência bancária da empresa, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informações.
- VI. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- VII. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- VIII. A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA reserva-se o direito de descontar do pagamento devido à Licitante vencedora, os valores correspondentes às multas que eventualmente forem aplicadas por descumprimento de cláusulas constantes neste Edital.

CLÁUSULA 4ª – DO FUNDAMENTO LEGAL

Este contrato regula-se por todas as suas cláusulas e partes integrantes pelas disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 12.949/2022.

CLÁUSULA 5ª – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes com a realização deste processo licitatório correrão por conta das dotações orçamentárias, abaixo especificadas, do presente exercício e vindouro. (art. 150 da Lei Federal nº 14.133/2021).

124	07.01.00 - 3.3.90.30.00 10 122 1001 2039 01 3100000 - Recurso Próprio
132	07.01.00 - 3.3.90.30.00 10 302 1001 2365 05 3020001 - Recurso Federal

CLÁUSULA 6ª – DA RESCISÃO

O contrato poderá ser rescindido pela CONTRATANTE sem quaisquer ônus para a Municipalidade, nas seguintes hipóteses:

- I. Se verificar a falência recuperação judicial e extrajudicial da CONTRATADA.
- II. Se a CONTRATADA transferir o contrato no todo ou parte, sem anuência por escrito da CONTRATANTE.
- III. Se ocorrer manifesta impossibilidade da CONTRATADA de dar cabal e perfeito desempenho das obrigações assumidas.
- IV. Caberá ainda rescisão administrativa deste contrato no caso da CONTRATADA, reincidentemente ou não, deixar de cumprir quaisquer das obrigações deste contrato, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que o couber.

CLAUSULA 7ª – DAS SANÇÕES

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

- I. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;
- II. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:
 - a) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
 - c) deixar de apresentar amostra;
 - d) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;
- III. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- IV. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- V. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação
- VI. fraudar a licitação.
- VII. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - a) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - b) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - c) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- VIII. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação
- IX. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- X. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - a) advertência;
 - b) multa;

- c) impedimento de licitar e contratar e
 - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- XI. Na aplicação das sanções serão considerados:
- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - b) as peculiaridades do caso concreto;
 - c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- XII. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo **de 10 (dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.
- XIII. Para as infrações previstas nos itens I, II e III, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- XIV. Para as infrações previstas nos itens IV, V, VI, VII e VIII, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado
- XV. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- XVI. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- XVII. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens I, II e III, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- XVIII. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7 e 14.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 do edital que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021.
- XIX. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.
- XX. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- XXI. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- XXII. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

XXIV. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

CLÁUSULA 8ª – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá, se disser respeito à especificação, rejeitá-lo, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

- I. Para o recebimento, a Agente Fiscal do contrato, verificará a qualidade e especificações dos Materiais recebidos conforme a proposta ofertada, a conferência do Documento Fiscal e Atestará a Vigência do contrato em seu verso.
- II. O recebimento não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade, adequação e segurança do Objeto licitado.

CLÁUSULA 9ª – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Ficam designados como Agentes Fiscais de execução da Ata de Registro de Preços, que acompanharão e fiscalizarão a execução do Processo nos termos do Art. 117 da Lei Federal, 14.133/2021, através da Portaria nº 9.191/2023.

- a) **Kelviani Ludmila dos Santos Almeida**, portadora da Cédula de Identidade RG nº 40.802.596-7 SSP/SP e inscrita no CPF nº 341.512.178-00;
 - b) **Danilo Alves Correa**, portadora da Cédula de Identidade RG nº 44.175.817-4 SSP/SP e inscrita no CPF nº 327.156.068-42;
- I. O Agente Fiscal do contrato verificará a qualidade e especificações dos materiais conforme a proposta e a Autorização de Fornecimento/Serviços e fará conferência do Documento Fiscal. Também é dever da Agente Fiscal conferir os saldos existentes quanto ao quantitativo e a vigência dos contratos, devendo solicitar aditamento caso necessite.

CLÁUSULA 10ª – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

São partes integrantes deste Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico nº 65/2023, o Processo Administrativo nº 13.253/2023 e a Proposta da CONTRATADA, com os documentos que a acompanham.

CLÁUSULA 11ª – DA REVISÃO DOS PREÇOS

Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa Contratada e a retribuição do Contratante para a justa remuneração do objeto da licitação, **poderá ser repactuado o preço, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato.**

- I. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, poderão implicar na revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.
- II. Na hipótese da empresa solicitar alteração de preço, a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha detalhada de custos, acompanhada de documento que comprove a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais ou matérias-primas, etc.
- III. O reajustamento de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta ou da data do último reajuste, utilizando-se como índice para cálculo o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou índice que venha a substituí-lo.

- IV. O reajustamento será precedido de solicitação do contratado, acompanhada de demonstração analítica da variação dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços, ou do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

$$R = \frac{V \times i - I_0}{I_0}$$

Sendo:

R = valor do reajuste procurado

V = valor contratual

i = índice relativo ao mês do reajuste

I₀ = índice inicial

- V. Os reajustamentos serão formalizados por meio de apostilamento e não poderão alterar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos.
- VI. O reajuste não interfere no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro dos contratos com base no disposto na alínea "d", inciso II, art. 124 da Lei Federal 14.133/2021.

CLÁUSULA 12ª – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Fica a CONTRATADA obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões do objeto deste instrumento, observados os termos e limites previstos no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/2021.

- I. Eventual alteração será obrigatoriamente formalizada por meio de Termo Aditivo ao presente contrato, respeitadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA 13ª – DO FORO

Para dirimir questões que resultem deste Contrato, a CONTRATANTE e a CONTRATADA, elegem o Foro da Comarca de Itapeva, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que o seja.

E por estarem de acordo com todas as cláusulas aqui contidas, vai assinado pelos representantes legais das partes, inicialmente nomeados, juntamente com duas testemunhas.

Itapeva, __ de _____ de 2023.

MÁRIO SÉRGIO TASSINARI

Prefeito Municipal
CPF. Nº 015.384.138-92

NOME DO REPRESENTANTE

Empresa
CPF. Nº _____.____.____-__

NOME DO SECRETÁRIO

Secretário Municipal de _____
CPF. Nº _____.____.____-__

NOME DO AGENTE FISCAL

Agente Fiscal
CPF. Nº _____.____.____-__

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPEVA**

CONTRATADA: _____

CONTRATO Nº __/2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 65/2023

OBJETO: Serviço de fornecimento de refeições restritivas para pacientes em observação na UPA

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**Pelo contratante:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021).*