Coordenadoria de Processos de Aquisições. (65) 3613-5410
Superintendência Administrativa
Rua Júlio Domingos de Campos, s/n.
Centro Político Administrativo
78049-902, Cuiabá-MT

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N° 044/2017 **PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 569444/2016**	
Objeto:	**"*Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação, para a operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento, para plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana."***
Período de recebimento das propostas:	**De 07/06/2017 até as 13h29min do dia 21/06/2017.***
Abertura das propostas e início da fase de lances	**A partir das 13h30min do dia 21/06/2017.***
Endereço para retirada do Edital e participação no pregão:	*O Edital completo poderá ser retirado no site www.gestao.mt.gov.br e o Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, no aplicativo "Portal de Aquisições", constante da página eletrônica da Secretaria de Estado de Gestão – SEGES – www.gestao.mt.gov.br.*
Pregoeiro:	**Roger Doss** Telefone: (065) 3613-5410. Atendimento: 14h00min às 18h00min. E-mail: pregao@ses.mt.gov.br

*Horário local (-1h sobre o horário de Brasília). As datas de recebimento de propostas e início da sessão pública podem ser alteradas mediante aviso no Diário Oficial do Estado.

SUMÁRIO

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 044/2017 3

1 PREÂMBULO 3
2 DO OBJETO 3
3 DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO 3
4 DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE 6
5 DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO 7
6 DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS 8
7 DA ABERTURA DA SESSÃO, ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES 9
8 DO ENVIO DE DOCUMENTAÇÃO POR E-MAIL 11
9 DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO E HABILITAÇÕES IMPRESSOS/EM MEIO FÍSICO 12
10 DAS EXIGÊNCIAS PROPOSTA DE PREÇO ESCRITA 13
11 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO 14
12 DA CLASSIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO 20
13 DOS RECURSOS 21
14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO 21
15 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 22
16 DA CONTRATAÇÃO E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS 22
17 DA GARANTIA CONTRATUAL 23
18 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS 23
19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS 24

ANEXOS 28

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PE 044/2017 28
ANEXO II - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA/PLANO DE TRABALHO 29
ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA 47
ANEXO IV - MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA 48
ANEXO V - MODELO DA DECLARAÇÃO 49
ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO 51
1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO 51
2 CLÁUSULA SEGUNDA – DO CONTRATO 51
3 CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO 52
4 CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO, DO LOCAL E DAS EXIGÊNCIAS. 52
5 CLÁUSULA QUINTA – SUGESTÃO DE CARDÁPIO 54
6 CLÁUSULA SEXTA – DO TRANSPORTE 62
7 CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA 63
8 CLÁUSULA OITAVA – DA TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO 65
9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE 66
10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO 67
11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES 67
12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA 68
13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO 68
14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DO REAJUSTE 69
15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS 69
16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO 70
17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO 70
18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO 71
19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE 71
20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO 71

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 044/2017

PROCESSO Nº. 569444/2016

1 PREÂMBULO

1.1 O ESTADO DE MATO GROSSO, através da SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do **TIPO MENOR PREÇO TOTAL DO LOTE**, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Estadual nº 840/2017, e suas alterações, Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, Decreto Estadual nº 8.199/2006 e alterações e, subsidiariamente a Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e demais normas pertinentes ao procedimento licitatório e objeto licitado.

1.2 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da **INTERNET**, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor integrante do quadro efetivo da Secretaria de Estado de Saúde, denominado (a) Pregoeiro (a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "**Portal de Aquisições**", constante da página eletrônica da Secretaria de Estado de Gestão – SEGES, endereço eletrônico: **www.gestao.mt.gov.br, SIAG: http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

2 DO OBJETO

2.1 O presente Pregão Eletrônico tem por objeto "Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação, para a operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento, para plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana", conforme especificações e condições constantes neste edital e seus anexos.

3 DAS CONDIÇÕES E REGRAS GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Esta licitação realizada em atos públicos pela internet, conforme este edital, cumprindo as etapas a seguir:

a) **Cadastramento e envio da proposta eletrônica**, conforme item 6 deste edital;
b) **Abertura da sessão, acolhimento das propostas, lances e negociação**, conforme item 7 deste edital;
c) **Envio da proposta e documentos de habilitação por email**, conforme item 8 deste edital;
d) **Envio da proposta e documentos de habilitação em meio físico**, conforme o item 9 deste edital;
e) **Abertura da fase recursal**, conforme o item 13 deste edital;
f) **Adjudicação do objeto licitado e homologação**, nos termos do item 14 deste edital;

3.2 Para participação da licitação ou simples acompanhamento da mesma, o interessado deverá acessar, na internet, a página do SIAG – **http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/**, onde:

3.2.1 Os interessados em participar da licitação ainda não cadastrados no Portal de Aquisições deverão obrigatoriamente se cadastrar gratuitamente na plataforma eletrônica, para obter o respectivo "Login" e "Senha", acessando a opção "Fornecedores" na parte superior da página, e em seguida clicar na opção "Cadastro" orientações sobre o cadastro estão disponíveis no link:

- https://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/dados/imglinks/CADASTRO_DO_USUARIO_E_PRECADASTRO_DE_EMPRESAS[101].pdf.

3.2.2 Os interessados em participar da licitação já cadastrados no Portal de Aquisições deverão acessar o link "FORNECEDOR - Acesso ao Sistema", no canto esquerdo da tela, em seguida preencher os campos "Login" e "Senha", para depois selecionar a licitação e, ainda dentro do Portal de Aquisições:

a) **Realizar o credenciamento** do representante da empresa na licitação, mediante aceite do "Termo de Credenciamento" e indicação do responsável pela manifestação da empresa durante o certame;
b) Declarar o **cumprimento dos requisitos de habilitação**, mediante aceite da "Declaração de Habilitação";
c) **Criar** e **Enviar** a proposta, com o preenchimento dos campos indicados no sistema e conforme disciplinado neste edital;

3.2.3 Os interessados no simples acompanhamento da licitação deverão acessar o link "Ata da Sessão Pública" no canto direito da tela, em seguida clicar na opção "Confirmados", "Em realização", "Encerrados" e "Suspensos", de acordo com a situação da licitação, e preencher uma das opções de pesquisa disponíveis para localizar a licitação.

3.3 Orientações sobre o cadastramento e envio da proposta eletrônica de preços estão disponíveis no Portal de Aquisições (https://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/), na opção "Fornecedores" e download do arquivo "COMO LANÇAR PROPOSTA NO PREGÃO ELETRÔNICO", ou diretamente no link a seguir:

- https://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/dados/imglinks/COMO_O_LICITANTE_LANCAR_A_PROPOSTA_NO_PREGAO_ELETRONICO[102].pdf.

3.4 Dúvidas e informações pertinentes ao cadastramento no SIAG poderão ser esclarecidas e prestadas pelos telefones (65) 3613-3616 ou 3613-3606 e pelo e-mail portalaquisicoes@gestao.mt.gov.br

3.5 Regras e observações sobre o credenciamento e participação:

3.5.1 O representante credenciado deve ter poderes para formulação de propostas, oferta de lances, interposição de recursos e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, o que será comprovado mediante documentos a serem apresentados juntamente com os documentos de habilitação jurídica;

3.5.2 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu credenciado, não cabendo à Administração a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

3.5.3 A solicitação de credenciamento de responsável para representar os interesses da empresa licitante junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e propostas previstas no Edital e seus Anexos, bem como de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

3.5.4 Ao se credenciar e registrar a proposta o licitante aceita plenamente as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sujeitando-se às sanções previstas na legislação;

3.5.5 É vedado a qualquer credenciado representar mais de uma empresa proponente, salvo, nos casos de representação para itens/lotes distintos;

3.5.6 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso;

3.6 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o **horário local** (- 1h00min de Brasília) e, dessa forma, serão registradas na documentação relativa ao certame.

3.7 A identificação do(s) licitante(s) para o(a) Pregoeiro(a) ocorrerá somente na fase de negociação e atos posteriores, quando ficará visível para o(a) Pregoeiro(a) apenas o licitante classificado em primeiro lugar na fase de lances, sua proposta eletrônica e eventuais documentos anexados ao sistema.

3.8 O licitante responderá, sob as penas de lei, pela fiel observância das condições de participação estabelecidas neste edital.

3.9 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação as empresas enquadradas em quaisquer das hipóteses a seguir elencadas:

3.9.1 Cujo dirigente participe na condição de acionista com poder de mando, cotista ou sócio de outro licitante, também participante da presente licitação;

3.9.2 Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgãos da Administração Pública Direta ou Indireta, nas esferas Federal, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou punidas com suspensão, desde que a punição alcance esta Administração. Em ambos os casos, o ato deverá ter sido publicado na Imprensa Oficial ou registrado no Cadastro Estadual de Empresas Inidôneas ou Suspensas - CEIS/MT, conforme Lei Estadual nº 9312/2010;

3.9.3 Os licitantes que estejam sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissoluções ou liquidações;

3.9.4 Os licitantes que estejam reunidos em consorcio qualquer que seja a sua constituição, tendo em vista que a presente licitação possui objeto simples e executável por completo pelas empresas atuantes no mercado, tanto, a ausência de consórcio não trará prejuízos à competitividade do certame;

3.9.5 Sociedades empresariais cujo objeto social não seja pertinente nem compatível com o objeto deste procedimento licitatório;

3.9.6 Empresa que possua em seus quadros sócios, diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo, comuns aos quadros de outra empresa que esteja participando desta licitação;

3.9.7 Cooperativas, nas licitações cujo objeto envolver a prestação de serviços com emprego de mão de obra nas dependências da Administração, considerando a vedação contida no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, de 05 de junho de 2003, e a proibição do artigo 4° da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 30 de abril de 2008;

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

3.9.9 Os licitantes que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.

3.9.10 Os licitantes que não atenderem todos os termos e condições deste edital e seus anexos e legislação pertinente.

4 DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

4.1 A microempresa – ME e a empresa de pequeno porte - EPP, que quiser usufruir dos benefícios concedidos pela Lei Complementar Federal n. 123/2006 **deverá indicar no sistema, no momento do credenciamento, que é "Micro ou Pequena Empresa".**

4.2 A empresa que se identificar como ME ou EPP no sistema deverá comprovar tal situação no momento da habilitação, apresentando os seguintes documentos juntamente com os documentos de habilitação jurídica, sem prejuízo dos outros documentos exigidos para a habilitação e proposta:

4.2.1 Quando optante pelo SIMPLES NACIONAL a Licitante deverá apresentar:

a) Comprovante de opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal;
b) Declaração de que não se enquadra na condição de ME/EPP e que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º, da Lei Complementar n. 123/2006 (conforme anexo V deste edital).

4.2.2 Quando não optante pelo SIMPLES NACIONAL a Licitante deverá apresentar:

a) Balanço patrimonial comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do art. 3º da LC 123/2006, observadas as regras deste edital quanto à qualificação econômico-financeira;
b) Declaração de que não se enquadra na condição de ME/EPP e que não se encontra em nenhuma das situações do § 4º, art. 3º da LC 123/2006 (conforme anexo V deste edital).

4.3 A não apresentação dos documentos mencionados no item 4.2 configurará renuncia aos benefícios da citada legislação e resultará na aplicação das sanções legais.

4.4 Nos termos do artigo 43 da LC 123/2006, as ME e EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.5 Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal:

4.5.1 A ME ou EPP deverá registrar expressamente o fato na declaração de que cumpre os requisitos de habilitação, exigida na alínea "a" do subitem 11.1.5.1 deste edital (modelo no anexo V deste edital).

4.5.2 Será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.5.3 A não regularização da situação fiscal, com a respectiva comprovação documental no prazo previsto no item anterior, implicará na preclusão do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os Licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

4.5.3.1 O termo inicial do prazo indicado no subitem 4.5.2 corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor provisório do certame, ou a partir da convocação do(a) Pregoeiro(a).

4.5.3.2 Eventual interposição de recurso contra a decisão que declara o vencedor do certame não suspenderá o prazo do subitem 4.5.2.

4.6 Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as ME e EPP, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME e EPP sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores à proposta melhor classificada na fase de lances e desde que a melhor oferta não seja de uma ME ou EPP.

4.7 Ocorrendo o empate definido no item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

4.7.1 A ME ou EPP melhor classificada será convocada para apresentar novo lance no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, a contar da convocação, sob pena de preclusão, quando poderá apresentar novo lance com proposta de preço inferior àquela melhor classificada, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado, desde que cumpridas as demais exigências do edital;

4.7.2 Na hipótese de não ser ofertado novo lance com proposta de preços nos termos do inciso anterior, o procedimento licitatório prossegue com os demais licitantes;

4.7.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME ou EPP que se encontrem no intervalo estabelecido no item 4.6, será realizado sorteio para que identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5 DA SOLICITAÇÃO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO

5.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para sessão de abertura das propostas, qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos e/ou impugnar o edital e seus anexos, mediante requerimento escrito fundamentado ao(a) Pregoeiro(a), encaminhado para o e-mail pregao@ses.mt.gov.br, como arquivo anexo, digitalizado e contendo assinatura em todas as vias, ou protocolado diretamente na Coordenadoria de Processos de Aquisições da SES/MT;

5.2 Nos pedidos de esclarecimentos, providências ou nos atos de impugnação deverá constar o nome da empresa interessada na solicitação, do representante legal, um telefone para contato e e-mail, para que possam ser colhidas informações e/ou transmitida a resposta aos atos retro solicitados.

5.3 Não serão reconhecidas impugnações interpostas enviadas por fax-símile ou após o prazo legal.

5.4 Caberá ao(a) Pregoeiro(a), se necessário auxiliado por técnicos da área do objeto licitado, decidir sobre a impugnação até o dia anterior à data de abertura da sessão da licitação;

5.5 Se procedente e acolhida à impugnação as alterações do Edital serão sanadas e, caso a formulação da proposta seja afetada, nova data será designada pela Administração, para a realização do certame;

5.6 Os esclarecimentos/impugnações serão disponibilizados no sítio da Internet da Secretaria de Estado de Gestão (www.gestao.mt.gov.br no link "Portal de Aquisições") e passarão a integrar o presente Edital;

5.7 Serão divulgadas na internet no sítio mencionados no item acima, todas as informações que o(a) Pregoeiro(a) julgar importantes, razão pela qual os licitantes interessados deverão consultá-los frequentemente;

5.8 Não sendo formuladas solicitações de esclarecimento ou impugnação até o prazo, pressupõe-se que os elementos fornecidos no edital são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação, não cabendo aos Licitantes, direito de qualquer reclamação posterior.

5.9 As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal;

5.10 Na ocorrência de impugnação de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá assegurado o contraditório e a ampla defesa, aplicar a pena estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente;

5.11 Quem impedir, perturbar ou fraudar, assegurado o contraditório e a ampla defesa, a realização de qualquer ato do procedimento licitatório, incorrerá em pena de detenção, de 06 (seis) meses a 02 (dois) anos, e multa, nos termos do artigo 93 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízos das demais sanções previstas neste edital.

6 DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA ELETRÔNICA DE PREÇOS

6.1 As propostas serão CADASTRADAS em meio eletrônico no Portal de Aquisições (**http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/**), observadas as regras de participação indicadas no item 3 deste edital, até a data e horário previstos no Aviso de Licitação, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2 O licitante deverá registrar a sua proposta no Portal de Aquisições, cumprindo os seguintes procedimentos em todos os itens/lotes que participar:

a) Selecionar o lote a que se refere à proposta;
b) Preencher os prazos de realização do serviço e o prazo de validade da proposta, observadas as disposições deste edital relativas à proposta escrita;
c) Indicar a Marca e/ou Modelo do objeto ofertado no lote, exceto quando o licitante for o próprio fabricante, caso em que, para evitar a identificação prévia do proponente e consequente desclassificação da proposta, deverá ser utilizada a expressão "Marca Própria";
d) Registrar o valor unitário do lote;
e) Salvar a proposta eletrônica;
f) Enviar a proposta eletrônica.

6.3 Durante o período de recebimento das propostas, indicado no Aviso de Licitação, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.4 A inserção de documentos de habilitação e proposta no próprio sistema pelo licitante não é necessária, considerando que o envio desses documentos deverá ocorrer após a fase de lances e por e-mail, nos termos do item 8.1 deste edital.

6.5 Qualquer elemento que possa identificar o licitante, na Proposta Eletrônica de Preços, importa em DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

6.6 Para evitar a identificação indevida do licitante no cadastramento da Proposta Eletrônica de Preços o campo "Marca" poderá ser preenchido com a expressão "marca própria" ou deixado em branco, sem que isso leve à desclassificação da proposta.

6.7 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da Licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.8 Em caso de dúvidas ou problemas com o cadastramento das propostas, o licitante deverá entrar em contato com a Equipe de Suporte ao SIAG, da Secretaria de Estado de Gestão, no telefone (65) 3613-3606 ou pelo e-mail portalaquisicoes@gestao.mt.gov.br.

7 DA ABERTURA DA SESSÃO, ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS E LANCES

7.1 A partir do horário previsto no Aviso de Licitação deste edital, a sessão pública do pregão na internet será aberta, por comando do(a) Pregoeiro(a).

7.2 O(A) Pregoeiro(a) analisará as propostas de preços eletronicamente cadastradas, quando deverá:

a) Desclassificar aquelas que não estiverem em consonância com o estabelecido pelo instrumento convocatório;
b) Classificar as propostas de preços acolhidas, sem identificação das licitantes por parte do sistema eletrônico.

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

7.3 Após a abertura da proposta e oferta de lances, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).

7.4 O licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico SIAG durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.5 A comunicação entre o(a) Pregoeiro(a) e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens no próprio do sistema eletrônico exceto quanto ao envio de documentos por e-mail e em meio físico, conforme previsto neste edital.

7.6 Classificadas as propostas, iniciar-se-á a fase de lances, na qual os autores das propostas classificadas poderão oferecer lances, obrigatoriamente por meio do sistema eletrônico, sempre em valor inferior à própria oferta inicial.

7.7 Os lances apresentados deverão referir-se ao valor total do lote.

7.8 A cada lance ofertado, o participante conectado será imediatamente informado de seu recebimento com seu respectivo horário de registro e valor.

7.9 Durante o transcurso da sessão de lances, os participantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

7.10 Não serão aceitas cotações com valores unitários e totais com mais de duas casas decimais após a vírgula.

7.11 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.11.1 O lance ofertado que for evidentemente errôneo poderá ser cancelado pelo(a) Pregoeiro(a), a pedido do licitante que o registrou ou de ofício.

7.12 O sistema não identificará os autores dos lances aos demais participantes;

7.13 Por iniciativa do(a) Pregoeiro(a), o sistema eletrônico emitirá aviso de que terá início do tempo de encerramento aleatório (randômico), que ficará caracterizado no sistema pela palavra DOU-LHE 1, DOU-LHE 2, DOU-LHE 3 e logo em seguida a mensagem "inicio do tempo randômico", o qual pode variar de 0 (zero) a 30 (trinta) minutos, por opção exclusiva do sistema, que poderá encerrar a disputa em qualquer momento nesse intervalo, sem a possibilidade de intervenção do(a) Pregoeiro(a).

7.14 Encerrado o tempo randômico, estará automaticamente encerrada a recepção de lances e aberta a "Negociação" direta entre o fornecedor melhor classificado (menor valor), já identificado nesse momento, e o(a) Pregoeiro(a).

7.15 No caso do item anterior, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar do Licitante o envio de nova proposta, pelo sistema eletrônico, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

7.16 Quando houver um único licitante ou uma única proposta válida para o lote, a fase de lances será substituída pela Negociação direta com o fornecedor, caso em que caberá ao(a) Pregoeiro(a) verificar a aceitabilidade do valor ofertado, desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação.

7.17 O(A) Pregoeiro(a) poderá desclassificar as propostas manifestamente inexequíveis, na forma da lei, bem como negociar a redução do preço ofertado, a fim de adequá-lo ao valor estimado para a contratação.

7.18 Na hipótese de haver lances ou propostas iguais prevalecerá como de menor valor o lance que tiver sido primeiramente registrado.

7.18.1 Em caso de não haver lances prevalecerá o descrito no item anterior.

7.19 No caso de desconexão do(a) Pregoeiro(a) com o sistema, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos seus lances, e retornando a conexão do(a) Pregoeiro(a) ao sistema, todos os atos praticados pelos licitantes no sistema serão considerados válidos.

7.20 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos após aberta a sessão por parte do(a) Pregoeiro(a), o pregão será suspenso e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes por meio do próprio sistema e por publicação no Diário Oficial do Estado, ficando o licitante responsável pelo acompanhamento.

7.21 A identificação pelo(a) Pregoeiro(a) e demais licitantes das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou equiparados na sessão pública do pregão eletrônico só deverá ocorrer na fase de Negociação, após o encerramento dos lances.

7.22 Erros relativos a operações matemáticas poderão ser corrigidos na etapa de negociação no caso de valores inferiores ao já ofertado.

7.23 Todos os avisos pertinentes ao certame serão postados no *chat* e/ou anexados no sistema no mesmo link em que é encontrado o edital, sendo de inteira responsabilidade do licitante o acompanhamento dos avisos, não podendo alegar desconhecimento das informações, sob pena de preclusão.

7.24 A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão na Ata da Sessão Pública disponível no Portal de Aquisições.

8 DO ENVIO DE DOCUMENTAÇÃO POR E-MAIL

8.1 Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, o(a) Pregoeiro(a) notificará o licitante classificado em primeiro lugar, no sistema eletrônico, para encaminhar ao e-mail pregao@ses.mt.gov.br, no prazo máximo de 03 (três) horas a contar da solicitação:

8.1.1 PROPOSTA DE PREÇO ESCRITA REALINHADA ao menor lance, elaborada de acordo as especificações do Anexo I e exigências constantes na seção 10 deste edital, incluindo eventuais anexos obrigatórios;

8.1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, conforme seção 11 deste Edital;

8.2 O envio dos documentos na forma do item anterior deverá ser feita de uma única vez para todos os lotes em que o licitante sagrar-se vencedor, ressalvada a possibilidade de envio de mais de um e-mail de forma consecutiva quando necessário em razão da capacidade do e-mail e do tamanho dos arquivos a serem enviados.

8.3 O(A) Pregoeiro(a) disponibilizará os documentos de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar que forem enviados através do e-mail: pregao@ses.mt.gov.br no Sistema de Informações para Aquisições – SIAG, na área pública junto ao Edital, para análise e apreciação dos demais licitantes, após o prazo estipulado no item 8.1.

8.4 O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar os documentos relacionados no item 8.1 dos demais licitantes classificados para a etapa de lances e sem preterição da ordem classificatória, na forma do artigo 36 do Decreto Estadual nº 840 de 10 de fevereiro de 2017.

8.5 Será declarado INABILITADO o licitante que não cumprir o estabelecido no item 8.1, sendo notificado no sistema SIAG sobre sua inabilitação.

8.6 De acordo com os documentos enviados na forma do item 8.1, o(a) Pregoeiro(a):

8.6.1 Desclassificará e/ou inabilitará aqueles que não cumprirem as exigências do edital e seus anexos;

8.6.2 Classificará e habilitará provisoriamente aqueles que cumprirem as exigências do edital e seus anexos, condicionada a classificação e habilitação definitiva ao envio e recebimento dos documentos exigidos em meio físico, na forma da seção seguinte.

9 DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇO E HABILITAÇÕES IMPRESSOS/EM MEIO FÍSICO

9.1 A PROPOSTA DE PREÇO REALINHADA e os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, já enviadas por e-mail nos termos da seção anterior deste edital, deverão ser encaminhados ou entregues em meio físico (papel) pelo licitante classificado e habilitado provisoriamente, aos cuidados do(a) Pregoeiro(a), em prazo não superior a 02 (dois) dias úteis, contado a partir da finalização da sessão ou da convocação do(a) Pregoeiro(a), **em envelopes separados ou em envelope único**, identificado(s) conforme abaixo:

PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE
PREGÃO ELETRÔNICO N. ***/2017/SES
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DO LICITANTE

9.1.1 Os documentos deverão ser apresentados de forma sequencial, numerados e rubricados, observada a ordem de exigência de documentos das propostas e habilitação contida nos itens 10 e 11 deste edital.

9.2 Serão considerados como tempestivos os documentos que, dentro do prazo indicado no item anterior, forem:

9.2.1 Entregues diretamente na Coordenadoria de Processos de Aquisições, considerando-se como prova da data da entrega:

a) O protocolo impresso; ou
b) O recebido manual de servidor público da Coordenadoria, com a respectiva data, assinatura e carimbo ou número de matrícula;

9.2.2 Enviados à Coordenadoria de Processos de Aquisições, através de empresa de transportes, entregas e encomendas (correios e outras), considerando-se como prova da data do envio aquela que constar no envelope ou documento próprio da empresa responsável pela entrega, a ser juntado nos autos.

9.2.3 Para envio dos documentos na forma do item acima, deverá ser considerado o seguinte endereço:

Coordenadoria de Processos de Aquisições
Superintendência Administrativa
Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso
Rua Júlio Domingos de Campos, s/n.
(Antiga Rua D, Quadra 12, Lote 02, Bloco 05)
Centro Político Administrativo
CEP. 78.049-902, Cuiabá/MT.

9.2.4 O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar do licitante o envio, por e-mail, do comprovante de postagem na forma do subitem 9.2.2, ou código de rastreabilidade, se houver, como prova do cumprimento do prazo.

9.3 O não envio dos documentos na forma e prazo indicados nos itens 9.1 e 9.2 deste edital importará na desclassificação e inabilitação do respectivo licitante e permite a classificação e habilitação do próximo licitante, de acordo com a ordem de classificação e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

9.4 Também será desclassificado e inabilitado o licitante cujos documentos forem enviados na forma do subitem 9.2.2, mas não entregues na Coordenadoria de Processos de Aquisições no prazo de dez dias úteis, a contar do término do prazo do item 9.1 deste edital.

9.5 A Administração não se responsabilizará por documentos enviados na forma do subitem 9.2.2 que forem danificados ou extraviados.

9.6 Recebidos os documentos em meio físico, o(a) Pregoeiro(a) analisará a conformidade com o exigido neste edital, podendo confirmar a classificação e habilitação, se cumpridos todos os requisitos, ou desclassificar e inabilitar o licitante, caso constatado o descumprimento de algum requisito, caso em que será designada data para reabertura da sessão mediante aviso no Diário Oficial do Estado.

9.7 Quando necessário o(a) Pregoeiro(a) encaminhará o processo licitatório, já com os documentos enviados pelo licitante, para a unidade demandante/equipe técnica proceder à análise técnica da proposta e documentos de qualificação.

10 DAS EXIGÊNCIAS PROPOSTA DE PREÇO ESCRITA

10.1 Deve constar na proposta de preços escrita:

10.1.1 Dados da Proponente: razão social, CNPJ/MF, Inscrição Estadual, endereço completo, telefone para contato, endereço eletrônico (e-mail), conta corrente, agência e respectivo Banco;

10.1.2 Planilha detalhada, conforme modelo de proposta de preços no Anexo III, contendo o preço unitário e total para cada item, conforme descritivo do Anexo I, em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

10.1.3 Prazo de eficácia da proposta, o qual não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

10.1.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

10.1.5 Prazo de início de execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do contrato;

10.1.6 As refeições deverão ser servidas nos locais determinado pelo SAMU, quais sejam:

Bases do SAMU
Rua Comandante Costa S/Nº Centro Cuiabá
Rua Oriente Tenuta, Nº 676, Bairro Consil
Rua Adauto Botelho, S/Nº, Bairro Coxipó
Avenida Ten. Cel. Duarte, Nº 1.044, Bairro Centro
Avenida Tancredo Neves, Nº 631, Bairro Morada do Ouro
Avenida Alzira Santana S/N
Avenida Dom Orlando Chaves, S/N Bairro Cristo Rei – Várzea Grande.

10.2 Em caso de divergência entre os valores unitário e total consignados na proposta, será considerado o primeiro, entre o valor expresso em algarismo e por extenso, será considerado este último, e entre a proposta enviada na sessão pelo sistema ou e-mail e a proposta enviada em meio físico, será considerada esta última.

10.3 O licitante que for beneficiado pela Isenção do ICMS, conforme Regulamento do ICMS do Estado de Mato Grosso editado em conformidade com o Convênio ICMS nº 73/04, aprovado pelo CONFAZ – Conselho Nacional de Política Fazendária, DEVERÁ considerar no preço proposto o desconto equivalente ao imposto dispensado.

10.3.1 O Regulamento do ICMS do Estado de Mato Grosso encontra-se disponível no "site" da SEFAZ: www.sefaz.mt.gov.br - Portal da Legislação SEFAZ;

10.3.2 Em caso de dúvidas ou para fins de esclarecimentos relativos aos procedimentos necessários para obtenção dos créditos decorrentes do Convênio ICMS nº 73/04 o licitante deverá entrar em contato no Plantão Fiscal da SEFAZ pelo telefone (65) 3617-2700.

11 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1 Para fins de habilitação ao certame, às empresas classificadas deverão sob pena de inabilitação apresentar as seguintes documentações de habilitação em plena validade:

11.1.1 Documentos de Habilitação jurídica:

I. Registro Comercial, no caso de empresa individual;
II. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), no caso de Microempreendedor individual;
III. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado, em se tratando de Sociedade comercial e, no caso de sociedade por ações, acompanhada da documentação de eleição dos seus administradores;
IV. Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Civis Lucrativas, acompanhado de prova da diretoria em exercício, devidamente registrado no órgão competente;
V. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir; e
VI. Documento de identidade válido do representante da licitante, sendo que, em caso de representação por procuração:
a) Por instrumento público, deverá ser apresentada, além da respectiva procuração, o documento de identidade do outorgado;
b) Por instrumento particular, deverá ser apresentada a procuração com reconhecimento de firma do outorgante e os documentos de identidade válidos do outorgante e do outorgado.

11.1.1.1 Os documentos supracitados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.1.2 Documentos de Regularidade Fiscal e Trabalhista:

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ (disponível no site: www.receita.fazenda.gov.br);
II. Certidão Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União e Previdenciária (disponível no site: www.receita.fazenda.gov.br);
III. Certidão Negativa de Débito Fiscal Estadual não inscrito em dívida ativa (CND) específica para participar de licitações, emitida pelo respectivo órgão fazendário estadual ou distrital (para as empresas sediadas no Estado de Mato Grosso, poderá ser retirada no site: www.sefaz.mt.gov.br);
IV. Certidão Negativa de Débitos Inscritos em Dívida Ativa, de competência da Procuradoria Geral do Estado;
V. Certidão Negativa de Débito Municipal, expedida pela Prefeitura do respectivo domicílio tributário;
VI. Certidão de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal (disponível no site www.caixa.gov.br);
VII. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pela Justiça do Trabalho (disponível no site www.tst.jus.br).

11.1.2.1 Todas as certidões de regularidade fiscal acima exigidas devem se referir ao domicílio tributário da licitante;

11.1.2.2 As certidões descritas nos incisos III e IV acima podem ser apresentadas de forma consolidada, se assim for permitido pela legislação do domicílio tributário do licitante, caso em que o(a) Pregoeiro(a) poderá exigir do licitante a comprovação da respectiva norma e vigência;

11.1.2.3 As certidões positivas com efeito de negativas produzirão os mesmos efeitos das certidões negativas, nos termos do Código Tributário Nacional.

11.1.3 Qualificação Econômico – Financeira:

I. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

II. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (ano 2015), já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do **ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI**, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

III. Comprovação da boa situação financeira da empresa, por uma das seguintes opções:

a) Obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou superiores a 1,0 (um), a partir da aplicação das fórmulas abaixo, cujos dados serão extraídos das informações do balanço patrimonial apresentado na forma do inciso anterior:

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

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

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

b) Patrimônio líquido, indicado no balanço patrimonial apresentado na forma do inciso anterior, de no mínimo 10% do valor estimado ou do valor total de sua proposta de preço (após a fase de lance), o que for menor, e com relação a cada lote em que for classificada em primeiro ou segundo lugar, conforme o artigo 31, §§ 2° e 3°, da Lei nº 8.666/93;

11.1.3.1 Junto com o balanço patrimonial exigido no inciso II poderá ser apresentado o demonstrativo de cálculo dos índices acima, assinado pelo profissional contábil responsável pela empresa.

11.1.3.2 O balanço patrimonial, as demonstrações contábeis e o balanço de abertura deverão estar assinados pelos administradores das empresas constantes do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado.

11.1.3.3 Serão considerados como ***na forma da lei*** o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I. Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

a) Publicados em Diário Oficial; ou
b) Publicados em jornal de grande circulação; ou
c) Por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

II. Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA.): acompanhados por fotocópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

III. Microempreendedor Individual e Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar 123/2006 – Estatuto da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte: acompanhados por fotocópia dos Termos de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente;

IV. Sociedade criada no exercício em curso: fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio dos licitantes nos casos de sociedades anônimas;

V. O balanço patrimonial, as demonstrações e o balanço de abertura deverão estar assinados pelos administradores das empresas constantes do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e por Contador legalmente habilitado;

VI. Os tipos societários obrigados e/ou optantes pela Escrituração Contábil Digital – ECD, consoante disposições contidas no Decreto nº 6.022/2007, regulamentado através da IN nº 787/2007 da RFB e disciplinado pela IN nº 109/2008 do DNRC, apresentarão documentos extraído do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped ou através do site da Junta Comercial do Estado da sede da licitante, na seguinte forma:

a) Recibo de Entrega de Livro Digital transmitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped;
b) Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário Digital extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped;
c) Balanço e Demonstração do Resultado do Exercício extraídos do Sistema Público de Escrituração Digital – Sped;

11.1.4 Relativos à Qualificação Técnica:

11.1.4.1 As empresas participantes deste pregão comprovarão a aptidão para executar o objeto deste certame por meio da apresentação dos seguintes documentos:

a) A(s) empresa(s) licitante(s) deverá(ão) apresentar **atestado(s)** de capacidade técnica, pertinente e compatível(is) com o objeto desta licitação, demonstrando que a licitante preparou e forneceu alimentação, podendo o(s) mesmo(s) ser(em) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado caso o(s) atestado(s) seja(m) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito privado, deverá(ão) **obrigatoriamente** ser(em) apresentado(s) com firma reconhecida em cartório. Devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN com jurisdição no local de suas atividades.

a.1) Contendo a identificação do signatário responsável, meios de contato (telefone, email, etc.) que possibilitem diligências para esclarecimento de dúvidas.

b) Apresentação da **Licença Sanitária Estadual ou Municipal**, atualizado expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da Sede da licitante, de acordo com o Código Sanitário e Leis Complementares;

c) Comprovação da **Autorização de Funcionamento** da Empresa participante da licitação expedido pela ANVISA, de acordo com a Lei n. 6.360, de 23/09/1976 (em casos de o produto ser sujeito a controle especial se faz necessário à apresentação da Autorização de Funcionamento Especial - AFE especial);

d) Prova de Registro da empresa licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) vigente na data de abertura da Licitação (Resolução CFN nº. 378/2005) conforme art. 18 do Decreto 84.444/80, que regulamenta a Lei nº 6.583/78, Lei 6.839/80, onde deverá constar o nome do profissional Responsável Técnico pela empresa licitante.

e) Prova de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), do profissional técnico responsável da empresa licitante.

11.1.4.1.1 O(s) atestado(s) deverá(ão) comprovar aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis com o objeto, demonstrando que a Licitante preparou e forneceu alimentação, conforme o objeto deste Edital (Resolução nº. 510/2012).

11.1.4.1.2 O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá(ao) se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária no contrato social registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil – RFB.

11.1.4.1.3 No caso de atestado emitido por empresa da iniciativa privada, não será considerado aquele emitido por empresa pertencente ao mesmo grupo empresarial da empresa proponente.

11.1.4.1.4 Serão consideradas como pertencentes ao mesmo grupo empresarial, empresas controladas ou controladoras da empresa proponente, ou que tenha pelo menos uma pessoa física ou jurídica que seja sócio, proprietário ou titular da empresa emitente e da empresa proponente.

11.1.5 Documentação Complementar:

11.1.5.1 Os licitantes deverão anexar no Envelope de Habilitação (**Documentação Complementar**), **declarações,** devidamente assinadas pelo representante legal da empresa, sob as penalidades cabíveis, de natureza civil e penal:

a) Que atende plenamente os requisitos de habilitação exigidas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2017/SES/MT, nos termos do Art. 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/2002, sob pena das sanções cabíveis.

b) Declara inexistência de fato superveniente que possa impedir sua habilitação neste certame, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo ÓRGÃO, na forma do artigo 32, § 2° da lei 8.666/93; (modelo – anexo V).

c) Declara que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregamos menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, do artigo 27 da lei 8.666/93; (modelo – anexo V).

d) Declara que não possui em seu quadro de pessoal, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; (modelo – anexo V).

e) Declara que não se encontra apenada com suspensão ou impedimento de contratar com a Administração, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93, nem declarada inidônea para licitar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do mesmo dispositivo legal, bem como que irá comunicar qualquer fato ou evento superveniente que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômico-financeira; (modelo – anexo V).

f) Declaração de que se comprometerá a manter a estrutura do espaço físico da Nutrição em condições de uso de acordo com as Normas Técnicas (RDC e ANVISA) em condições de produzir, armazenar e distribuir de forma ininterrupta as refeições. (modelo – anexo V).

g) Declaração de possuir estrutura de distribuição em condições de atender as solicitações de abastecimento de forma ininterrupta e sem prejuízo e funcionamento das unidades. (modelo – anexo V).

h) A proponente deverá declarar conhecer os termos e a localidade onde serão executados os serviços;

i) Declara que não se encontra em nenhuma das situações previstas no parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006 (esta alínea aplica-se APENAS A ME/EPP que quiser usufruir dos benefícios da LC 123/2006); (modelo – anexo V).

11.1.5.2 Obs.: no caso de microempresa e empresa de pequeno porte que, nos termos da LC 123/2006, possuir alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, nesta declaração.

11.2 As licitantes inscritas no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso poderão apresentar o respectivo Certificado de Inscrição e Certidões e Índices, em plena validade e devidamente atualizados, em substituição aos documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira, exceto quanto:

a) Ao balanço patrimonial, no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, quando necessário para comprovar o enquadramento como tal, na forma do item 4.1 deste edital;

b) Aos documentos necessários à comprovação de poderes para representar a licitante, na forma do item 11.1.1 inciso VI, deste edital, incluindo o contrato ou estatuto social atualizado.

11.3 As empresas, que optarem por comprovar a regularidade através do SICAF, deverão apresentar o respectivo Certificado de Registro Cadastral – CRC e a Declaração do SICAF, nos termos do art. 34 da Lei 8.666, de 1993 e regulamentado pelo Decreto Federal n. 3.722, de 2001, em plena validade e devidamente atualizado, em substituição aos documentos relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira, exceto quanto:

a) Ao balanço patrimonial, no caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, quando necessário para comprovar o enquadramento como tal, na forma do item 4.1 deste edital;

b) Aos documentos necessários à comprovação de poderes para representar a licitante, na forma do item 11.1.1 inciso VI, deste edital, incluindo o contrato ou estatuto social atualizado.
c) Prova de Inexistência de débitos trabalhistas, expedida pela Justiça do Trabalho;
d) Certidão negativa de Falência e/ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

11.4 Os documentos exigidos neste certame que não constem no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Mato Grosso - CGF/MT ou SICAF, bem como aqueles que foram apresentados no extrato do CGF ou SICAF, mas estão vencidos, deverão ser encaminhados juntamente com os demais documentos de habilitação.

11.5 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o(a) Pregoeiro(a) considerará o proponente inabilitado, ressalvado o disposto no 4.3 e 4.4 deste edital.

11.6 Somente serão solicitados os documentos do licitante vencedor, no entanto, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar os documentos dos demais licitantes quando estes se manifestarem sobre a intenção de interpor recursos administrativos ou desde que esses estejam implicados na questão.

11.7 Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas neste edital, o licitante – 1º classificado – será declarado habilitado.

12 DA CLASSIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

12.1 No julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO TOTAL POR LOTE/ÚNICO**, conforme dispõe o Decreto Estadual 840, de 10 de fevereiro de 2017 e os demais requisitos estabelecidos neste Edital.

12.2 Serão desclassificadas as propostas de preços que não atenderem às especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos insanáveis capazes de dificultar o julgamento, tais como:

a) Valores iguais à zero;
b) Com mais de duas casas decimais, após a vírgula. Caso ocorra o valor deverá ser arredondado para menor assim que der início à disputa de lances;
c) Erros e desvios nos preços, ou indicações incompatíveis com os valores expressos numericamente ou por extenso, de forma a suscitar dúbia interpretação.

12.3 Se a proposta ou lance de menor valor, não for aceitável, estiver acima do valor estimado no processo ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda, obedecendo aos prazos deste Edital.

12.4 Na hipótese do item anterior, o(a) Pregoeiro(a) poderá, através do sistema eletrônico, negociar com o licitante para que seja obtido o melhor valor.

13 DOS RECURSOS

13.1 Declarado o licitante habilitado provisoriamente, ou inabilitados todos os participantes do certame, o(a) Pregoeiro(a) passará à fase de RECURSO, quando abrirá a possibilidade de qualquer licitante manifestar imediata, objetiva e motivadamente a intenção de recorrer, no prazo de 15 (quinze) minutos e em campo próprio do Sistema Eletrônico.

13.2 Após a manifestação no sistema, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

13.3 As razões e contrarrazões recursais deverão ser protocoladas ou enviadas em meio físico com as formalidades devidas (assinatura, endereço, razão social, número do processo, número do pregão e telefone para contato) e instruídas com os documentos de representação necessários (contrato ou estatuto social, procuração e cópia do documento de identidade válido), aplicando-se, no que couber, o disposto no item 9.2 deste edital.

13.4 Caso as razões e contrarrazões sejam enviadas pelos Correios ou outra empresa de transportes e encomendas, a empresa deverá enviar a petição digitalizada, seus anexos e o comprovante de postagem/envio para o e-mail pregao@ses.mt.gov.br, para comprovação de cumprimento do prazo, sob pena do documento não ser considerado pelo(a) Pregoeiro(a) e pela autoridade superior para decisão.

13.5 O prazo para apresentação das contrarrazões não terá início antes da disponibilização das respectivas razões recursais ao licitante interessado que assim solicitar.

13.6 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante no prazo do item 14.1 importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo(a) Pregoeiro(a) ao vencedor.

13.7 Decorrido o prazo para a apresentação das razões e contrarrazões recursais, independente do efetivo envio destas, o(a) Pregoeiro(a) Oficial poderá, no prazo de cinco dias úteis, reconsiderar sua decisão, ou submeter o recurso ao Secretário de Estado de Saúde, o qual disporá de cinco dias úteis para decisão final.

13.8 As Decisões do(a) Pregoeiro(a) e do Secretário de Estado de Saúde serão disponibilizadas no Sistema de Informações para Aquisições Governamentais – SIAG, na área publica, junto ao Edital;

13.9 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Secretaria de Estado de Saúde, na sala da Coordenadoria de Processos de Aquisições.

14 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor do lote, sendo-lhe adjudicado o objeto pelo(a) Pregoeiro(a), exceto se:

I. Houver recurso;
II. Houver apenas uma proposta válida por lote.
III. O preço obtido ficar acima do estimado.

14.2 Nas hipóteses dos incisos I, II e III do item anterior, o(a) Pregoeiro(a) deverá submeter o processo à autoridade superior, a quem caberá decidir quanto à adjudicação do objeto licitado.

14.3 Na hipótese do inciso III do item 14.1, antes de submeter o processo à autoridade superior, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar nova pesquisa de preços para verificar eventual alteração do preço de mercado.

14.4 Decididos os eventuais recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará a licitação para permitir a posterior contratação.

15 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

- Programa: 0077 Ordenação Regionalizada da Rede de Atenção e Sistema de Vigilância em Saúde
- Projeto Atividade: 2453 – Atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência - SAMU
- Subação: 02 – Manter os serviços da Central de Regulação SAMU-192
- Tarefa: 02 - Contratar serviços de alimentação
- Natureza da Despesa: 339039027
- Fonte: 112

15.2 Os valores estimados para esta contratação estão disponíveis para consulta no Anexo I e no Sistema SIAG http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/, junto à plataforma de cadastramento da proposta.

16 DA CONTRATAÇÃO E OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

16.1 Homologada a licitação pela autoridade competente, a Secretaria de Estado de Saúde de Mato Grosso, poderá firmar contrato ou termo equivalente específico (nota de empenho) com o PROPONENTE VENCEDOR visando à execução do objeto desta licitação nos termos e condições da minuta de contrato ou ordem de fornecimento/nota de empenho e anexos que integram este Edital.

16.2 O licitante deve comparecer quando convocado no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados do recebimento da convocação formal, para assinatura do instrumento contratual/ordem de fornecimento/nota de empenho.

16.3 As OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE e da CONTRATADA, sanções por inadimplemento, critérios de reajuste e reequilíbrio econômico-financeiro e condições de pagamento são aquelas constantes neste Edital, no Termo de Referência e/ou Projeto Básico/Plano de Trabalho e Minuta do Contrato, juntamente com todos os elementos apresentados pela licitante vencedora que tenham servido de base para o julgamento da presente

licitação, que integrarão o Contrato ou ordem de fornecimento/nota de empenho, independente de transcrição.

16.4 A publicação resumida do instrumento de Contrato e de seus eventuais aditamentos na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pela Administração no prazo estabelecido pela Lei 8.666/93.

16.5 O período de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses,** conforme as disposições contidas no respectivo instrumento contratual, sua duração poderá ser prorrogada, condicionada a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração na continuidade do contrato nos termos do Art. 57 da lei 8.666/93.

16.6 Decorridos 90 (noventa) dias da data da entrega das propostas físicas, após a finalização da disputa do pregão, sem convocação para contratação, ficam as licitantes não contratadas liberadas da obrigação de contratar.

17 DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1 Fica dispensada a prestação de garantia para execução do contrato, conforme faculta o Art. 56 da Lei nº 8666/93 e suas alterações.

18 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 A licitante ou contratada que for convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contrato com a Administração e será descredenciada do sistema de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em conformidade com o art. 7° da Lei 10.520/2002.

18.2 Na ocorrência de impugnação ou recurso de caráter meramente protelatório, ensejando assim o retardamento da execução do certame, a autoridade competente poderá aplicar a sanção estabelecida no artigo 7º da Lei nº 10.520/02 e legislação vigente, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

18.3 A não apresentação da proposta atualizada permitirá a aplicação das sanções de advertência, multa, suspensão do direito de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, garantido o direito de defesa, registrada a sanção no Cadastro Geral de Fornecedores do Estado.

18.4 Constatada a possível prática de crime, assim definido na legislação, na execução da licitação ou contrato, o fato será comunicado à autoridade policial competente para apuração.

18.5 O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos do Edital e do contrato sujeita a contratada às multas, consoante o caput e § 1º do art. 86 da Lei 8.666/93, incidentes sobre o valor homologado para o licitante.

18.6 Quanto ao atraso para assinatura do contrato (incidentes sobre o valor do contrato):

a) Atraso até 02 (dois) dias úteis, multa de 2% (dois por cento);

b) A partir do 3º (terceiro) dia útil até o limite do 5º (quinto) dia útil, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 6º (sexto) dia útil de atraso;

18.7 Quanto à recusa em retirar a nota de empenho injustificadamente ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da mesma, garantida prévia e ampla defesa, se sujeita às seguintes penalidades:

a) Advertência;
b) Multa de até 10% sobre o valor contratado;
c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 05 (anos) anos; e/ou,
d) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, reabilitação esta que será concedida sempre que a Contratada ressarcir à Contratante pelos prejuízos e, depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base nas letras "a", "b" e "c";

18.8 As multas previstas nesta seção não eximem a contratada da reparação de eventuais perdas e danos ou prejuízos que seu ato punível venha causar a **Contratante**.

18.9 Se a **Contratada** não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por parte da Secretaria de Estado de Saúde, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com o Estado, e, se estes forem inexistentes ou insuficientes, o valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela **Procuradoria Geral do Estado**.

18.10 Do ato que aplicar penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da notificação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

18.11 As penalidades pecuniárias a que se referem às cláusulas anteriores poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela **Contratante**, ou, se for o caso, cobrada administrativamente ou judicialmente, aplicam-se subsidiariamente, as normas previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

18.12 A **Contratada** poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso à qualidade dos materiais e/ou a presteza no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Os documentos necessários à habilitação e proposta poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente, em publicação da imprensa oficial ou em cópia simples, desde que, neste último caso, acompanhadas dos originais, para conferência pelo(a) Pregoeiro(a) ou outro servidor público da Coordenadoria de Processos de Aquisições, exceto quanto aos documentos expedidos pela internet cuja autenticidade possa ser confirmada também pela internet.

19.2 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, de forma numerada, sequencial e, preferencialmente, com número do CNPJ e com o endereço respectivo, salientando que:

I. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
II. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
III. Serão dispensados aqueles documentos da filial que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, desde que forem apresentados os documentos em nome da matriz;
IV. Os documentos apresentados para habilitação, sem disposição expressa do órgão expedidor quanto à sua validade terão o prazo de vencimento de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão, exceto quanto aos documentos cuja validade é indeterminada, como é o caso dos atestados de capacidade ou responsabilidades técnicas;
V. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz e/ou da filial;
VI. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas;
VII. O(A) Pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário;
VIII. Não serão aceitos protocolos de entrega, solicitações de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

19.3 Aplica-se o disposto no item anterior, no que couber, à Proposta de Preços e documentos que devem acompanhá-la.

19.4 Poderá o(a) Pregoeiro(a) desconsiderar irregularidades meramente formais para fins de habilitação e classificação, desde que essa irregularidade não prejudique a compreensão da proposta, a competitividade do certame, não implique desobediência à legislação e for evidente a vantagem para a Administração.

19.5 O(A) Pregoeiro(a), a Equipe Técnica ou a Autoridade Superior poderá realizar diligências a fim de confirmar ou obter informações complementares a respeito dos documentos já apresentados, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar inicialmente nos documentos já enviados.

19.6 Os documentos apresentados pelas licitantes nas propostas de preços e nos documentos de habilitação, quando redigidos em língua estrangeira, só terão validade quando acompanhados da respectiva tradução realizada por tradutor juramentado ou consularizado.

19.7 A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado:

19.7.1 A anulação do procedimento induz a do contrato;

19.7.2 Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

19.8 Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta ao ÓRGÃO, que não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado da licitação;

19.9 O aviso sobre este EDITAL, bem como eventuais retificações e publicações posteriores relativas ao presente certame, serão publicadas no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso – DOE/MT, em jornal de grande circulação local, conforme o caso, e será disponibilizado na internet, no Portal de Aquisições da Secretaria de Estado de Gestão - SEGES, no **link:** http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/:

19.9.1 Serão disponibilizadas no link: http://aquisicoes.gestao.mt.gov.br/ (Portal de aquisições) todas as informações que o(a) Pregoeiro(a) julgar importante, inclusive adendos, avisos, retificações, resposta de esclarecimento e/ou impugnação.

19.10 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

19.11 O proponente, ao participar da presente licitação, expressa automaticamente concordância aos termos deste Edital, da Lei 10.520/02, do Decreto Estadual 840/2017 e da Lei 8.666/93.

19.12 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

19.13 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do (a) Pregoeiro(a) em contrário.

19.14 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e os anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e só se iniciam e vencem os prazos em dias de funcionamento administrativo da Secretaria de Estado de Saúde/MT;

19.15 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro fornecimento.

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

19.17 Aos casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei 10.520/2002, da Lei 8.666/93 e do Decreto no 840/2017.

19.18 Havendo alterações no instrumento convocatório, as mesmas serão aplicadas também à minuta de contrato.

19.19 O foro para dirimir questões relativas ao presente Pregão será o de Cuiabá-MT, com exclusão de qualquer outro.

19.20 São partes integrantes deste Edital:

- Anexo I – Especificações Técnicas;
- Anexo II – Síntese do Termo de Referência/Plano de Trabalho
- Anexo III – Modelo de Proposta de Preços;
- Anexo IV – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica;
- Anexo V – Modelo da Declaração.
- Anexo VI – Minuta de Contrato.

Cuiabá-MT, 02 de Junho de 2017.

Luiz Antonio Vitorio Soares
Secretário de Estado de Saúde de Mato Grosso

ANEXOS

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS PE 044/2017

LOTE ÚNICO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QTDE	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO
01	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.960	R$ 10,77
02	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	10.800	R$ 10,77
03	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.960	R$ 16,77
04	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	10.800	R$ 16,77
05	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.240	R$ 17,17
06	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	9.720	R$ 89,42

ANEXO II - SÍNTESE DO TERMO DE REFERÊNCIA/PLANO DE TRABALHO

01 – **IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE**

Unidade: Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU

Interessado/Responsável: **Herlandreson Gomes Gonçalves**

Contato: mssamu@saúde.mt.gov.br Telefone – (65) 3613-1307 e 3613-1309

02 – **OBJETO** (Art. 14 e 15 da Lei 8666/1993) Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para a operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições Tipo Buffet e Tipo Marmita ou Prato Executivo, para plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do **Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU** da Baixada Cuiabana.

03 – **JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO OU CONTRATAÇÃO**.

O fornecimento de alimentação é para os plantonistas do SAMU que desenvolvem suas atividades num período de 12 horas ininterruptas, é notória que o fornecimento de alimentação além de imprescindível é fundamental para manter o atendimento constante a população que utiliza o serviço **24 Horas.**

04- DAS CONDIÇÕES DE GARANTIA OU ASSISTÊNCIA TÉCNICA DO OBJETO

Não será exigida garantia contratual para a presente contratação.

05 – **PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA** (Art. 14 da Lei 8666/1993)

- **Programa: 0077 Ordenação Regionalizada da Rede de Atenção e Sistema de Vigilância em Saúde**
- **Projeto Atividade: 2453 – Atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência - SAMU**
- **Subação: 02 – Manter os serviços da Central de Regulação SAMU-192**
- **Tarefa: 02 - Contratar serviços de alimentação**
- **Natureza da Despesa: 339039027**
- **Fonte: 112**

06- ORÇAMENTO (Lei 10. 520/02, art. 3, III)

6.1 – QUANTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS (Art. 15 – Lei 8666/1993)

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UND	QTDE	VALOR ESTIMADO UNITÁRIO
01	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.960	R$ 10,77
02	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO COFFEE BREAK) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO DESJEJUM, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	10.800	R$ 10,77
03	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.960	R$ 16,77
04	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO ALMOÇO, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	10.800	R$ 16,77
05	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO BUFFET - SELF SERVICE) PARA FUNCIONÁRIOS DA CENTRAL DE REGULAÇÃO DAS URGÊNCIAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	3.240	R$ 17,17
06	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (TIPO MARMITA EXECUTIVA) PARA FUNCIONÁRIOS DA BASE DESCENTRALIZADAS DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE URGÊNCIA/SAMU: TIPO JANTA, CONFORME SUGESTÃO DE CARDÁPIO CONSTANTE NESSE PLANO DE TRABALHO.	UN	9.720	R$ 89,42

07- CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

- **Conforme Edital**

08 – PRAZO PARA ENTREGA/EXECUÇÃO:

O objeto da aquisição deverá ser entregue conforme as especificações do Termo de Referência/Plano de trabalho/Edital.

09 – LOCAL DE ENTREGA/REALIZAÇÃO/INSTALAÇÃO:

Bases do SAMU
a) Rua Comandante Costa S/Nº Centro Cuiabá

b) Rua Oriente Tenuta, Nº 676, Bairro Consil
c) Rua Adauto Botelho, S/Nº, Bairro Coxipó
d) Avenida Ten. Cel. Duarte, Nº 1.044, Bairro Centro
e) Avenida Tancredo Neves, Nº 631, Bairro Morada do Ouro,
f) Avenida Alzira Santa S/N Bairro Nova Varzea Grande
g) Avenida Dom Orlando Chaves S/N Bairro Cristo Rei Varzea Grande

10 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- **Conforme contrato**

11- SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **Conforme Edital**

12 - OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA (Lei 10.520/02 art. 3, I)

- **Conforme contrato.**

13 - OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE (Lei 10.520/02 art. 3, I)
Informar a CONTRATADA, o número deste contrato de fornecimento do PRODUTO, quando da necessidade de requisitar os serviços ora contratados.
13.1 - Manter o ambiente adequado de armazenamento, como previamente especificado pela CONTRATADA.
13.2 - Permitir e auxiliar o acesso dos prepostos da CONTRATADA, ao local de instalação dos equipamentos para fornecimento do PRODUTO, prestando-lhes os esclarecimentos necessários para o perfeito atendimento, e colocando à disposição documentação e dados técnicos dos mesmos.
13.3- Justificar a CONTRATADA, eventuais motivos de ordem técnica ou administrativa sob seu controle, que porventura possam impedir a realização dos serviços requisitados. A falta de justificativa acarretará o ressarcimento dos custos decorrentes da visita, caso tenha sido comprovadamente realizada, aos preços e condições para realização de serviços avulsos, vigentes na oportunidade.
13.4 - Não infringir, por ato ou fato de qualquer natureza, os direitos de propriedade imaterial relativas aos serviços fornecido(s) pela CONTRATADA, utilizando-os, exclusivamente.
13.5- Dar ciência a seus funcionários dos procedimentos a serem seguidos quanto à correta e segura utilização e armazenamento do PRODUTO,
13.6- Comunicar por escrito à CONTRATADA, se na vigência deste contrato mudar o(s) local (is) de entrega.
15 – **CONDIÇÕES GERAIS**:

- **Previstos no Edital**

16- FISCALIZAÇÃO (Art. 67 da LGL)
Servidor: Erik Martins Gerente de Administrativo e Apoio Logístico SAMU

PLANO DE TRABALHO ALIMENTAÇÃO SAMU

1.1 OBJETIVO GERAL:

Preparação, transporte e distribuição de refeições adequadas, considerando-se os aspectos higiênico-sanitário e nutricional.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

a) Propiciar em uma refeição, o valor energético mínimo de 800 (oitocentas) kcal (calorias) e máximo de 1.100 (hum mil e cem) kcal, assim distribuídas: 55- 75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios;
b) Produzir refeições isenta de riscos físicos, químicos e biológicos e riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
c) Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, conforme especificado. Sugestões para composição dos cardápios, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários e com aceitação dos mesmos;

2. A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO DAR-SE-Á DA SEGUINTE FORMA:

As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada sendo devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até as dependências da Contratante, onde as refeições serão servidas aos usuários nos endereços especificados nesse Plano de Trabalho. As refeições devem ser servidas em cubas de conservação de alimento aquecida com espaço adequado para o cardápio sugeridas sendo estas cubas de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação ou em embalagens dependendo da necessidade de cada base, conforme especificado.

A)**JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA A AQUISIÇÃO**

A Administração Pública é responsável por gerir o aparato estatal em prol da sociedade para a qual desempenha suas atividades.

4. PRAZO DE ENTREGA.

O fornecimento de alimentação para os plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do **Serviço de Atendimento Móvel de Urgência - SAMU** da Baixada Cuiabana, deverá ser servido todos os dias da semana, nos horários especificados no item 10.2, ininterruptamente, considerando a especificidade do serviço em questão.

5. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

O fornecimento de alimentação preparada, sendo desjejum, almoço e jantar, **tipo Buffet (Self Service) e Marmita individual de isopor com divisórias**, contendo: entradas - salada de legumes e salada verde deverá ser servido em recipiente adequado, 02 tipos carne (carne branca e carne vermelha), 1 tipo de massa, 03 tipos de guarnições, 01 tipo de sobremesa, 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata).

6. SUGESTÃO DE CARDÁPIO

6.1 Desjejum: considerando 7 vezes/semana:

- Preparações sólidas: variar entre: pães (c/ recheios de presunto e mussarela fatiados, ovo mexido, salcicha): 7 vezes/semana;
- O bolo deve ser servido como opção a mais para o servidor 2 x na semana;
- A manteiga deve ser á vontade.
- Preparações líquidas: café e chás suaves e leite puro: diário e obrigatório, suco natural de fruta 3 vezes por semana, iogurte integral 2 vezes por semana, fruta 2 vezes por semana .

6.2 Almoço: considerando 7 vezes/semana:

1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
2- Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana , carne suína: 1 vez por quinzena.
3- Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
5- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior freqüência, para servidor no almoço.

6.3 Jantar: considerando 7 vezes/semana:

1- Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
2- Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana , carne suína: 1 vez por quinzena.
3- Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
4- Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
5- Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior freqüência, para servidor no jantar.

SALADA: LEGUMES E FOLHOSOS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	Doce	80 g
Abóbora	Refogada	120 g
Abobrinha	Refogada	150 g
Alface	Salada mista	1/8 ou 40 g
Batata doce	Refogada	150 g
Batata doce	Frita	50 g
Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Frita	150 g
Batata inglesa	Purê	150 g
Batata inglesa	Sopa	150 g
Banana terra	Farofa	60 g

Banana terra	Frita	80 g
Berinjela	Refogada	150 g
Berinjela	Frita	40 g
Berinjela	Salada mista	30 g
Beterraba	Salada mista	40 g
Brócolis	Salada mista	40 g
Cenoura	Salada	50 g
Cenoura	Ralada	40 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Suflê	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Suflê	130 g
Chuchu	Sopa	80 g
Couve- manteiga	refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Suflê	40 g
Couve –flor	Salada mista	40 g
Couve- flor	Sopa	20 g
Mandioca	Cozida	150 g
Mandioca	Sopa	150 g
Mandioca	Refogado	120 g
Mandioquinha	Sopa	80 g
Maxixe	Refogado	130 g
Milho verde	Refogado	100 g
Milho verde	Espiga inteira	150 g
Milho verde	Curau	70 g
Pepino	Salada mista	30 g
Pimentão	Salada	20 g
Quiabo	Refogado	130 g
Rabanete	Salada mista	20 g
Repolho	Salada mista	30 g
Repolho	Refogado	130 g
Repolho	Suflê	50 g
Rúcula	Salada	30 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	30 g
Tomate	Salada	130 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Suflê	100 g
Vagem	Salada	50 g
Vagem	Sopa	80 g

ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Arroz tipo1	Cozido	300 g
Arroz p/ sopa	Cozido	60 g
Arroz doce	Preparação	250 ml

Feijão tipo 1	Cozido	180 g
Feijão preto p/ feijoada	Cozido	60 g
Feijão p/ sopa	Cozido	50 g
Macarrão espaguete e parafuso	Preparação	150 g
Macarrão p/ lasanha	Cozido	50 g
Macarrão p/ sopa	Cru	20 g
Manteiga com sal	Pão	10 g
Maionese	Pão	10 g
Maionese	Cachorro quente	20 g
Semente de linhaça, triturada	Sucos, vitamina, etc.	20 g
Fubá de milho	Escaldado	25 g
Fubá de milho	Mingau	20 g
Farinha de mandioca	Farofa	40 g
Farinha de rosca	Fritura	15 g
Canjica	Preparação	250 ml
Pirão	Preparação	100 g
Polenta	Preparação	100 g
Farofa	Preparação	70 g
Adoçante	Preparações frias diversas	0,3 ml
Adoçante	Preparações quentes bolo diet, arroz doce, etc.	0,5 ml
Folhosos crus	Preparação	80 g
Saladas: folhosos	Preparação	40 g
Legumes		100 g
Azeitona sem caroço	Preparação	15 g
Ervilha	Preparação	15 g
Palmito	Preparação	20 g
Batata palha	Cachorro quente	20 g
Leite condensado	Preparação	20 g
Cat chup	Cachorro quente	15 g
Shoyo	Yakisoba	10 g
Café torrado, extra forte, moído, a vácuo	Café puro e forte	8 g/100 ml
Aveia	Biscoitos e assados	15 g
Proteína texturizada de soja	Tortas, quibe e salada	50 g
Trigo para quibe	Quibe Tabule (salada)	20 g 10 g
Farinha de trigo integral	Biscoitos, tortas e pães	50 g
Farelo de trigo	Biscoitos, vitaminas, farofa	15 g

PRATO PRINCIPAL:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PERCAPITA	TIPOS DE CARNE
Almôndegas	Ao molho e frita	200 g	Patinho, músculo, peixinho limpo
Bife	Bife acebolado, ao molho, de panela	200 g	Alcatra, contrafilé, coxão mole

Bife recheado (bacon ou linguiça tipo calabresa defumada)	Bife a role	180 g (carne) e 20 g (bacon ou calabresa	Coxão mole, alcatra, patinho, contrafilé
Bisteca bovina	Bisteca frita de panela	250 g	-
Bisteca suína	Bisteca frita de panela	250 g	-
Carne moída	Ao molho, com legumes e tubérculos lasanha, macarrão, sopa. (pão c/ carne – uso dietético)	180 g (preparações diversas) p/ sopa (100 g)	Patinho, músculo e peixinho limpo
Carne de panela	Fatiada	200 g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho
Carne c/ linguiça toscana	Cozida, assada, misturada	150 g (carne) e 50 g (linguiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E linguiça toscana
Linguiça toscana	Frita ou assada	150 g	
Carne assada	Fatiada	200 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M.ª Isabel, com linguiça, com legumes B e C	180 g	Corte traseiro em mantas
Costela magra	Costela ao molho	250 g	-
Costelinha suína	Frita de panela ou com arroz	250 g	-
Coxa e sobre coxa de frango	Frango ao molho ou assado	250 g	-
Filé de frango	Grelhado, milanesa, yakisoba, parmegiana, ao molho, desfiado	180 g	-
Cupim	Fatiada ao molho	200 g	-
Iscas, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a moda, ao molho, Iscas aceboladas c/ pimentão; ao molho gratinadas, strogonoff, macarronada, risoto	200 g	Patinho. Coxão duro, coxão mole, peixinho limpo
Lombo suíno	Frito de panela ou fatiado, falsa feijoada light	200 g	-
Pernil suíno	Assado ou fatiado	250 g	-
Peixe (pacú, tambacú - servidor)	Frito, assado	250 g	-
Suã de peixe	Pirão	50 g	-
Peixe (filé pintado, caxara)	Ensopado, milanesa, frito, mugica	200 g	-
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e linguiça tipo calabresa defumada)	Feijoada	Pertences 100g carne seca 50g calabresa 50g	-

Carne fresca e carne seca (conforme supracitado)	Falsa feijoada/ feijoada light	Carne fresca 100g Carne seca 80g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole alcatra, contrafilé, lombo suíno músculo
Presunto cozido laminado	Lasanha, risoto, lasanha light (dietas)	40 g	
Salsicha tipo 1	Cachorro quente	40 g	
Queijo mussarela tipo 1	Pão, lasanha e outros	40 g	
Queijo tipo parmesão ralado	Ralado	15 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Farofa	25 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Frito, cozido, omelete, mexido	100 g	

SOBREMESAS: FRUTAS E DOCES

FRUTAS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Ameixa fresca	Inteira	2 unidades (130 g)
Abacaxi Havaí	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi Havaí	Suco	150 g
Abacaxi pérola	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi pérola	Suco	150 g
Abacate manteiga	Vitamina	50 g
Banana maçã	Porção	1 unid. grande (100 g)
Banana nanica	Porção	1 unid. Média (130 g)
Limão	Suco	1/3 unid. Média
Laranja	Porção	1 unid média (150 g)
Laranja	Suco	3 unid média (450 g)
Maçã	Porção	1 unid. média (150 g)
Maçã	Suco	80 g
Maçã	Vitamina	50 g
Mamão formosa	Porção	1 fatia grande (200 g)
Mamão	Vitamina	60 g
Melancia	Porção	1 fatia grande (300 g)
Melancia	Suco	200 g
Maracujá	Suco	40 g
Melão	Suco	200 g
Melão	Porção	1 fatia grande (200 g)
Pocã (tangerina)	Porção	1 unid. média (170 g)
Uva passas	Porção	20 g
Fruta picada (paciente)	Porção	250 g

DOCES

	Goiabada	80 g

Doces	Marrom glacê tipo 1	80 g
	Pêssego em calda	120 g
	Doce de banana, de caju, abóbora caseiros	80 g
	Canjica c/ coco, arroz doce moreninho, engana marido, geladinho de abacaxi	80 g
	Doce de leite cremoso tipo 1	80 g
	Ameixa em calda (vit. Lax.)	80 g
	Manjar c/ ameixa (4 unid.)	80 g
	Doce diet	80 g
	Geléia diet	80 g
	Geléia	80 g
	Gelatina diet	180 ml
	Gelatina	180 ml
	Pudim cremoso	150 g
	Trinca de frutas (banana, mamão, abacaxi)	250 g
	Salada de frutas	250 g

PÃES E BISCOITOS:

Pães e biscoitos	Pão francês	50 g
	Pão de batata	50 g
	Pão mandi	50 g
	Panetone	150 g
	Biscoito maizena	30 g
	Biscoito de sal	35 g
	Biscoito d' água / sem sal	35 g
	Biscoito recheado	40 g
	Bisnaga de leite	50 g
	Pão de forma	50 g
	Pão integral	50 g
	Minipão hot dog	40 g
	Pão hot dog	70 g

BEBIDAS E INFUSOS

Bebidas, infusos	chá matte	2,5 g
	chá preto	2,0 g
	suave de camomila	2,0 g
	chá suave de erva- doce	2,0 g
	chá suave de erva-cidreira	2,0 g
	chá de maçã	2,0 g
	chá silvestre (flores e frutas)	2,0 g
	chá hortelã	2,0 g
	suco de fruta natural ou polpa de frutas	ver per capita na tabela de frutas para preparo do suco - 250 ml

LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS

Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15 % de diluição
	leite desnatado	10 % de diluição
	Iogurte	200 ml
	iogurte desnatado	200 ml
	Soja integral em pó (sabor baunilha)	Lata 350 g
Leites enriquecidos	leite integral em pó tipo 1	15 %
	aveia / farinha láctea / mucilon	8 %
	chocolate em pó tipo 1	10 %
	nutren e sustagem	15 %
	maisena (mingau líquido)	5 %
	maisena (mingau pastoso)	8 %
	maisena (mingau engrossado)	10 %
	leite e leites enriquecidos	250 ml (paciente)
	leite e leites enriquecidos	200 ml (funcionário)
Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15 % de diluição

CONDIMENTOS E ÓLEOS

Condimentos e óleos	sal refinado, iodado, com baixa umidade	1,5 g
	alho	1,5 g
	extrato de tomate	5 g
	cebola	10 g
	tomate	10 g
	pimentão	8 g
	colorau	1 g
	canela em pó	3 g
	vinagre de vinho ou suco de limão	1,5 ml
	pimenta	1,0 g
	salsa/coentro	1,5 g
	cebolinha	1,5 g
	açúcar cristal para cafezinho	10 g
	açúcar cristal preparações diversas	30 g
	azeite de oliva extra-virgem para saladas	10 ml
	óleo para refogados (soja, milho, arroz, girassol)	15 ml
	óleo para frituras sem imersão	15 ml
	óleo para frituras com imersão	35 ml
	sal refinado, iodado, em embalagens de.	1 g

As frutas deverão ser servidas como sobremesas no almoço e jantar para servidores, de acordo com o tipo e per capita, e doce em um dia do final de semana. **Não repeti-las de uma refeição para outra e de um dia para o outro**.

Os sucos deverão ser servidos nos horários das pequenas refeições, somente polpa ou natural para servidores com variação no sabor conforme per capitas de preparação e volume definidos.

Todas as carnes de um modo geral deverão ser de primeira qualidade, limpas, sem sebo, sem peles, e inspecionadas pelo SIF (peixinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, contrafilé, paleta, músculo, costela, bisteca suína e bovina, fraldinha, lagarto, etc.).

A carne moída para molhos e almôndegas deverá ser passada pelo processador duas vezes. A carne moída de músculo e peixinho deverá ter no máximo 10 % de sebo e gordura.

A carne de sol não é de charque nem seca.

As iscas, cubos e picadinho para as dietas especiais deverão ter um corte menor que o tamanho normal.

Os condimentos podem ter alterações de acordo com os hábitos alimentares dos comensais quanto ao número de refeições e o tipo de preparações. - Outros condimentos podem ser necessários de acordo com as preparações.

Para o preparo das saladas, sopas e outras preparações considerar:

Legumes tipo A: Alface, agrião, couve, couve- flor, pepino, tomate, repolho.

Legumes tipo B: Abóbora, chuchu, beterraba, quiabo, abobrinha, vagem, cenoura, berinjela, maxixe.

Folhosos tipo C: Couve- manteiga, espinafre, chicória, mostarda.

Legumes tipo D: batata, mandioca, mandioquinha, batata doce, inhame, cará, banana da terra, milho verde.

O leite e todas as preparações lácteas da dieta geral e especiais, modificadas devem ser preparados com leite integral.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ITENS - LOTE ÚNICO:

Conforme anexo I do Edital

8. LOCAIS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

8.1. As refeições deverão ser servidas nos locais determinado pelo SAMU, quais sejam:

Bases do SAMU	**Refeições Diárias**		
	Desjejum	**Almoço**	**Jantar**
a)Rua Comandante Costa S/Nº Centro Cuiabá	11	11	09
b) Rua Oriente Tenuta, Nº 676, Bairro Consil	07	07	06
c) Rua Adauto Botelho, S/Nº, Bairro Coxipó	06	06	06
d) Avenida Ten. Cel. Duarte, Nº 1.044, Bairro Centro	03	03	03
e) Avenida Tancredo Neves, Nº 631, Bairro Morada do Ouro,	03	03	03
f) Avenida Alzira Santa S/N Bairro Nova Varzea Grande	06	06	06
g) Avenida Dom Orlando Chaves S/N Bairro Cristo Rei Varzea Grande	03	03	03
TOTAL:	**39**	**39**	**36**

8.1.1 As refeições **Tipo Marmita ou Prato Executivo** almoço e jantar das Bases "a", "b", "c", "d","e", "f" e "g" deverão ser entregues em marmita **individual de isopor com 4 divisórias**, tipo prato executivo em quantidade suficiente para os comensais, deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), com talheres descartáveis embalados separadamente, a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

8.1.2 As refeições **Tipo Buffet (self service)** almoço da Base "a", localizada na Rua Comandante Costa s/nº Centro, Cuiabá deverão ser entregues conforme item 9. Deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

9. ESPECIFICAÇÃO MINIMA DO BALCÃO TÉRMICO QUE SERÁ DISPONIBILIZADO PELA CONTRATADA.

9.1 Conforme necessidade do SAMU, as refeições **Tipo Buffet (self service**) da Base "a", Rua Comandante Costa devem ser servidas, em estufa de aquecimento, cubas de conservação de alimento inoxidável aquecida com espaço adequado. Sendo esta cuba de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação com manutenção preventiva e corretiva.
9.2 A CONTRATADA deverá manter no local onde irá servir a refeição **Tipo Buffet (self service**) um funcionário que irá acompanhar os comensais e após a alimentação de todos deverá recolher as sobras de comida, limpeza dos utensílios, do refeitório, deixando em ordem e limpo para a próxima refeição.

10. DO PRAZO PARA ENTREGA

10.1. O fornecimento da alimentação deverá ser ininterrupto, conforme descrito no item 10.2.

10.2. HORARIO PREVISTO PARA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

DESCRIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	**De segunda à segunda feira das 7h às 8h**
ALMOÇO	**De segunda à segunda feira das 11h às 12h**
JANTAR	**De segunda à segunda feira das 18h às 19h**

11. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO

Os líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida;
Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais;
Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipiente adequado com fechamento hermético em quantidade suficiente ao número de comensais;
Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais;
Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml em quantidade suficiente ao número de comensais.

12. EQUIPAMENTOS COMPLEMENTARES.

A empresa contratada deverá fornecer e manter os seguintes utensílios, em quantidade suficiente para o número de refeições previstas para cada unidade do SAMU, devendo manter sempre quantidade adicional equivalente a 5% ou mais para suprir eventuais extravios.

12.1 Utensílios de mesa, sendo:

Prato de mesa, em vidro temperado ou louça branca que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, de no mínimo 25 cm de diâmetro;

Faca e garfo de mesa, em aço inox e superfície lisa,

Colher de sobremesa em aço inox e superfície lisa.

12.2 Utensílios de servir, sendo:

a)Colher de arroz em aço inox, com cabo longo de polipropileno; escumadeira em aço inox, com aproximadamente 10 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno;

b)Concha em aço inox, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno;

c)Espátula em aço inox, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo;

d)Garfo bi-dente em aço inox, com cabo longo de polipropileno;

e)Pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc. em aço inox e cabo longo.

12.3 Material de Consumo em geral:

a)Descartáveis: guardanapos de papel e palitos de dente embalados individualmente;

b)Temperos e condimentos para salada: vinagre, sal, azeite, orégano, pimenta-do-reino, salsa desidratada, limão, pimenta etc.

13. PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, A CONTRATADA DEVERÁ DESENVOLVER TODAS AS ATIVIDADES NECESSÁRIAS À OBTENÇÃO DO ESCOPO CONTRATADO, DENTRE AS QUAIS SE DESTACAM:

a - programação das atividades de nutrição e alimentação;

b - elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;

c - controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

d - pré-preparos e cocção da alimentação;

e - coleta diária, nas dependências da Contratada, de amostras da alimentação preparada;

f - acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;

g - entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local (is) de entrega indicado(s) pelo Contratante.

14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- Conforme Edital

15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem

como o transporte e entrega das refeições ao Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir:
Atender todas as obrigações constantes na Lei n. 8666/93 e Decretos Estaduais n. 840 e alterações e 7.218 de 14/03/2006.

16. EQUIPE DE TRABALHO

a) Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.
b) Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;
c) Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados
d) Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.
e) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
f) Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.
g) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.
h) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

17. TRANSPORTE

a) Transportar as refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação;
b) Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas;
c) Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante;
d) Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
e) Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação;
f) Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições;
g) O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.

18. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado sem interrupção.

19. SUPLEMENTARES

a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

b) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

c) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

20. RESPONSABILIDADE CIVIL

a) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

21. TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO

A Contratada não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

A Contratada não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização do Contratante.

21.1 - Em caso de necessidade de subcontratação do transporte das refeições, a Contratada deverá solicitar, por escrito, autorização expressa do Contratante para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

a - nome e endereço da empresa a ser subcontratada;

b - nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada;

c - relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;

d - documentos de identidade dos sócios e representantes da subcontratada;

e - contrato ou estatuto social atualizado da subcontratada;

f – certidões de regularidade trabalhista, de falência e recuperação e fiscal municipal, estadual e federal, do respectivo domicílio tributário da subcontratada;

21.2 - A autorização será dada pelo Contratante, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

21.3 - A Contratada, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

21.4 - A Contratada deverá também fornecer ao Contratante a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, onde conste o número

de registro de empregado, número e série do CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.
21.5 - A subcontratação, mesmo quando autorizada pelo Contratante, não exime a Contratada das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante o Contratante.
21.6 - Os pagamentos serão realizados exclusivamente à Contratada.

22. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE.
Exercer a fiscalização dos serviços contratados, sob aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, conforme reclamações ou denúncias formais à Superintendência do SAMU, que serão encaminhadas à Contratada, advertindo-a para manifestação, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento integral do serviço prestado.

23. DO PAGAMENTO
- Conforme contrato

24. REGRAS PARA ALTERAÇÃO CONTRATUAL
- Conforme contrato

25. DA PROPOSTA DE PREÇOS
- Conforme Edital

26. DA RESCISÃO
- Conforme contrato.

27. DO PRAZO
O presente contrato terá vigência de 12 meses, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos contratual, podendo ser prorrogado, desde que não haja manifestação em contrário.

28. DO FORO
Para dirimir quaisquer controvérsias oriundas do CONTRATO, as partes elegem o foro da comarca de Cuiabá - MT;

29. DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES
A Contratada assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelos serviços contratados, bem como, responder por todas as atividades decorrentes da prestação de serviços, objeto do Contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro.
A Contratada disponibilizará um numero de telefone celular e/ou fixo como forma de comunicação imediata com o técnico responsável pela supervisão dos serviços.
Prover de todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.
Os direitos e obrigações decorrentes deste contrato em benefício de qualquer dos Contratantes são intransmissíveis a terceiros, conforme norma jurídica inserta no art. 286 do Código Civil,

salvo ajuste prévio entre os Contratantes.
Fica estabelecido a comunicação escrita ou por correio eletrônico através dos quais a Contratada e a Contratante sinalizarão todas as ocorrências que direta ou indiretamente possam impactar no cronograma dos serviços objeto do contrato.
A execução irregular ou inexecução total deste contrato implicará no dever de indenizar da parte que der causa a perdas e danos, conforme sansões previstas. Serão devidos também ao inadimplente, os honorários advocatícios contratados pela parte prejudicada, bem como às custas gerais do processo.
Os casos omissos relativos à execução deste contrato serão resolvidos de comum acordo entre os Contratantes, celebrando, se necessário, termos aditivos, quantos bastem, para a satisfação do interesse destes. Qualquer concessão permitida por qualquer um dos Contratantes caracterizará mera liberalidade, não fazendo parte integrante do presente contrato.

30. CONDIÇÕES GERAIS

Este contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo coma as cláusulas avençadas e as normas previstas na Lei n. 8.666/93, respondendo elas pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

Edital de Pregão Eletrônico Nº _____ /2017 – SES/MT
Tipo: MENOR PREÇO
Critério de Julgamento: LOTE ÚNICO
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE - SES

Licitante: _____C.N.P.J _____ Inscrição Estadual:_____
Tel Fax: (__)_____ E-mail _____Tel. (__)_____ Celular: (__)_____
Endereço: _____
Conta Corrente: _____ Agência: _____ Banco: _____

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

- Observar as exigências do Item 10 do Edital.
- Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, lucro, frete, garantia, embalagem, transporte, e entrega do objeto no local indicado, sedex, impostos e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos sem acréscimos de valores.
- Valor total da Proposta: R$ *** (valor por extenso).
- Validade da proposta: 90 (noventa) dias.
- Prazo de execução: será de até 05 (cinco) dias úteis, após assinatura do contrato.
- **Obs.: A empresa licitante deverá observar o Convênio ICMS 087/2002, caso a aquisição se enquadre nesse Convênio deverá preencher sua proposta discriminando os valores com cálculo da alíquota do ICMS.**

Cidade/UF, ____ de _____ de 2017.

_____

CARIMBO/ASSINATURA E
NOME POR EXTENSO DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

ANEXO IV - MODELO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(Timbre/logomarca da Pessoa Jurídica Emitente)

A empresa _____, CNPJ/MF nº _____, Inscrição Estadual Nº. _____ estabelecida na rua e/ou avenida _____ nº. _____, Telefone:_____, atesta para os devidos fins que a Empresa _____, com sede na _____, fornece/forneceu o objeto desta licitação, abaixo relacionados, sendo cumpridora dos prazos e termos firmados na contratação, não havendo contra o mesmo nenhum registro que a desabone.

01. _____;
02. _____;
03. _____.

Cidade/UF, ____ de _____ de 2017.

_____

Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica emitente deste atestado e sua assinatura
RG e CFP/MF

ANEXO V - MODELO DA DECLARAÇÃO

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

A
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE - SES
Ref: EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. ___/2017
TIPO: MENOR PREÇO

_____, (Nome da Empresa) CNPJ Nº. _____, sediada na _____, nº. ___, bairro, _____, CEP_____, Município/Estado _____, por seu representante legal abaixo assinado, em cumprimento ao solicitado no Edital da presente licitação, **DECLARA**, sob as penas da lei, que:

- Que atende plenamente os requisitos de habilitação exigidas no Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº ___/2017/SES/MT, nos termos do Art. 4º, inciso VII da Lei nº 10.520/2002, sob pena das sanções cabíveis;
- Está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de fatos impeditivos da habilitação, na forma do Art. 32, § 2º, da Lei 8.666/93;
- Que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como, não empregamos menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de catorze anos, para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V, do artigo 27 da lei 8.666/93.
- Não possui em seu quadro de pessoal, servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- Que não se encontra apenada com suspensão ou impedimento de contratar com a Administração, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei 8.666/93, nem declarada inidônea para licitar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do mesmo dispositivo legal, bem como que irá comunicar qualquer fato ou evento superveniente que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômico-financeira.
- Que se comprometerá a manter a estrutura do espaço físico da Nutrição em condições de uso de acordo com as Normas Técnicas (RDC e ANVISA) em condições de produzir, armazenar e distribuir de forma ininterrupta as refeições.
- Que possui estrutura de distribuição em condições de atender as solicitações de abastecimento de forma ininterrupta e sem prejuízo e funcionamento das unidades.
- Declarar conhecer os termos e a localidade onde serão executados os serviços;
- Que não se encontra em nenhum das situações previstas no parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014.

Obs.: No caso de microempresa e empresa de pequeno porte que, nos termos da LC 123/2006, possuir alguma restrição na documentação referente à regularidade fiscal, esta deverá ser mencionada, como ressalva, nesta declaração.

Cidade/UF, ____ de _____ de 2017.

_____

Assinatura do representante legal sob carimbo
RG:
CPF/MF:
CNPJ/MF da empresa

ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO N°. ___/2017
ORIGEM: PREGÃO ELETRÔNICO N°. ___/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 569444/2016

O ESTADO DE MATO GROSSO por meio da **SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE/FUNDO ESTADUAL DE SAÚDE,** com sede no Centro Político Administrativo, bloco 05, Cuiabá/MT, inscrita no CNPJ sob n. 04.441.389/0001-61, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Saúde _____, (nacionalidade), portador da cédula de identidade RG Nº _____, inscrito no CPF sob o Nº _____, denominada **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa (RAZÃO SOCIAL)**,** com sede na (ENDEREÇO COMPLETO), neste ato representada por _____, (nacionalidade), portador da Cédula de Identidade _____, inscrito no CPF sob o n. _____, denominada **CONTRATADA.** Considerando os documentos que instruem o processo administrativo **569444/2016**, procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº ___/2017** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE/ÚNICO**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, do qual será parte integrante o Termo de Referência, e que será regido pela Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais n. 840, de 10/02/2017 e alterações, 7.218 de 14/03/2006, supletivamente, pelos princípios da teoria geral dos contratos e pelas disposições de direito privado e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir delineadas:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem como objeto a "Contratação de empresa para prestação de serviços de nutrição e alimentação, para a operacionalização (produção), transporte, distribuição e desenvolvimento, para plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana".

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DO CONTRATO

2.1 O período de vigência do contrato **será de 12 (doze) meses,** tendo início em ___/___/_____ e término em ___/___/_____, conforme as disposições contidas nos respectivos instrumentos, sua duração poderá ser prorrogada, condicionada a verificação da real necessidade e vantagem para a Administração na continuidade do contrato nos termos do Art. 57 da lei 8.666/93.

2.2 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme art. 65 da lei 8.666/93.

2.3 Fica dispensada a prestação de garantia para execução do contrato, conforme faculta o Art. 56 da Lei nº 8666/93 e suas alterações.

2.4 É vedado caucionar ou utilizar o contrato decorrente do presente instrumento para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da Administração.

2.5 A divulgação do extrato do contrato ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico https://www.iomat.mt.gov.br/.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1 Os preços contratados, a especificação, os quantitativos, encontram-se relacionados no presente contrato, a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTDE POR DIA	QTDE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

3.2 Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, quando ocorridos após a data da celebração deste contrato, ficará a cargo da Contratada, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o serviço ser entregue sem ônus adicionais, eximindo a Administração de qualquer responsabilidade.

4 CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO, DO LOCAL E DAS EXIGÊNCIAS.

4.1 Prazo de início de execução dos serviços será de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do contrato.

4.2 O fornecimento de alimentação para os plantonistas do SAMU (médico, enfermeiro, técnicos em enfermagem, condutores socorristas, farmacêutico, rádio operadores e tele atendentes) com refeições servidas nas unidades do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência – SAMU da baixada cuiabana, deverá ser servido todos os dias da semana, nos horários especificados abaixo, ininterruptamente, considerando a especificidade do serviço em questão:

DESCRIÇÃO	HORÁRIO
DESJEJUM	De segunda à segunda-feira das 7h às 8h
ALMOÇO	De segunda à segunda-feira das 11h às 12h
JANTAR	De segunda à segunda-feira das 18h às 19h

4.3 As refeições deverão ser servidas nos locais determinado pelo SAMU, quais sejam:

Bases do SAMU	Refeições Diárias		
	Desjejum	Almoço	Jantar
a) Rua Comandante Costa S/Nº Centro Cuiabá	11	11	09
b) Rua Oriente Tenuta, Nº 676, Bairro Consil	07	07	06
c) Rua Adauto Botelho, S/Nº, Bairro Coxipó	06	06	06
d) Avenida Ten. Cel. Duarte, Nº 1.044, Bairro Centro	03	03	03

e) Avenida Tancredo Neves, Nº 631, Bairro Morada do Ouro	03	03	03
f) Avenida Alzira Santana S/N	06	06	06
g) Avenida Dom Orlando Chaves, S/N Bairro Cristo Rei – Várzea Grande.	03	03	03
TOTAL:	**39**	**39**	**36**

4.3.1 As refeições Tipo Marmita ou Prato Executivo almoço e jantar das Bases "a", "b", "c", "d","e", "f" e "g" deverão ser entregues em marmita individual de isopor com 4 divisórias, tipo prato executivo em quantidade suficiente para os comensais, deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), com talheres descartáveis embalados separadamente, a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

4.3.2 As refeições Tipo Buffet (self service) almoço da Base "a", localizada na Rua Comandante Costa s/nº Centro, Cuiabá deverão ser entregues conforme item abaixo. Deverá ser entregue 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata), a sobremesa deverá ser entregue em embalagem adequada e individual.

4.4 ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA DO BALCÃO TÉRMICO QUE SERÁ DISPONIBILIZADO PELA CONTRATADA

4.4.1 Conforme necessidade do SAMU, as refeições **Tipo Buffet (self service**) da Base "a", Rua Comandante Costa devem ser servidas, em estufa de aquecimento, cubas de conservação de alimento inoxidável aquecida com espaço adequado. Sendo esta cuba de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação com manutenção preventiva e corretiva.

4.4.2 A CONTRATADA deverá manter no local onde irá servir a refeição Tipo Buffet (self service) um funcionário que irá acompanhar os comensais e após a alimentação de todos deverá recolher as sobras de comida, limpeza dos utensílios, do refeitório, deixando em ordem e limpo para a próxima refeição.

4.5 As refeições serão preparadas nas dependências da Contratada sendo devidamente acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequada às quantidades a serem servidas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até as dependências da Contratante, onde as refeições serão servidas aos usuários nos endereços especificados acima. As refeições devem ser servidas em cubas de conservação de alimento aquecida com espaço adequado para o cardápio sugeridas sendo estas cubas de total responsabilidade da contratada em fornecer e manter em perfeito estado de conservação ou em embalagens dependendo da necessidade de cada base, conforme especificado.

4.6 O fornecimento de alimentação preparada, sendo desjejum, almoço e jantar, **tipo Buffet (Self Service) e Marmita individual de isopor com divisórias**, contendo: entradas - salada de legumes e salada verde deverá ser servido em recipiente adequado, 02 tipos carne (carne branca e carne vermelha), 1 tipo de massa, 03 tipos de guarnições, 01 tipo de sobremesa, 1 suco natural (servido em garrafa de 200 ml individual) e/ou 1 refrigerante normal ou dietético (lata).

4.7 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado sem interrupção.

5 CLÁUSULA QUINTA – SUGESTÃO DE CARDÁPIO

5.1 Desjejum - considerando 7 vezes/semana:

a) Preparações sólidas: variar entre: pães (c/ recheios de presunto e mussarela fatiados, ovo mexido, salcicha): 7 vezes/semana;
b) O bolo deve ser servido como opção a mais para o servidor 2 x na semana;
c) A manteiga deve ser á vontade.
d) Preparações líquidas: café e chás suaves e leite puro: diário e obrigatório, suco natural de fruta 3 vezes por semana, iogurte integral 2 vezes por semana, fruta 2 vezes por semana.

5.2 Almoço - considerando 7 vezes/semana:

a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
b) Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana , carne suína: 1 vez por quinzena.
c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
e) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
f) Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior frequência, para servidor no almoço.

5.3 Jantar - considerando 7 vezes/semana:

a) Prato básico: arroz e feijão diário e obrigatório
b) Prato proteico: diário e obrigatório contendo: carne bovina: 4 vezes por semana (3 vezes c/ carne de 1ª e 1 vez com carne de 2ª), aves: 4 vezes por semana, peixes: 2 vezes por semana , carne suína: 1 vez por quinzena.
c) Guarnição: verduras /legumes: 4 vezes/semana e massas/farinhas/tubérculos: 3 vezes/semana
d) Sobremesa: fruta: 4 vezes por semana e doces: 3 vezes por semana
e) Suco natural de fruta ou polpa: diário e obrigatório
f) Quanto ao peixe: observar os períodos tradicionais como quaresma, em que deverá ser servido com maior frequência, para servidor no jantar.

5.4 SALADA - LEGUMES E FOLHOSOS

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Abóbora	Doce	80 g
Abóbora	Refogada	120 g
Abobrinha	Refogada	150 g
Alface	Salada mista	1/8 ou 40 g

Batata doce	Refogada	150 g
Batata doce	Frita	50 g
Batata inglesa	Salada	80 g
Batata inglesa	Frita	150 g
Batata inglesa	Purê	150 g
Batata inglesa	Sopa	150 g
Banana terra	Farofa	60 g
Banana terra	Frita	80 g
Berinjela	Refogada	150 g
Berinjela	Frita	40 g
Berinjela	Salada mista	30 g
Beterraba	Salada mista	40 g
Brócolis	Salada mista	40 g
Cenoura	Salada	50 g
Cenoura	Ralada	40 g
Cenoura	Refogada/purê	150 g
Cenoura	Suflê	120 g
Cenoura	Sopa	80 g
Chuchu	Refogado	150 g
Chuchu	Suflê	130 g
Chuchu	Sopa	80 g
Couve- manteiga	refogada	150 g
Couve- manteiga	Sopa	20 g
Couve- manteiga	Suflê	40 g
Couve –flor	Salada mista	40 g
Couve- flor	Sopa	20 g
Mandioca	Cozida	150 g
Mandioca	Sopa	150 g
Mandioca	Refogado	120 g
Mandioquinha	Sopa	80 g
Maxixe	Refogado	130 g
Milho verde	Refogado	100 g
Milho verde	Espiga inteira	150 g
Milho verde	Curau	70 g
Pepino	Salada mista	30 g
Pimentão	Salada	20 g
Quiabo	Refogado	130 g
Rabanete	Salada mista	20 g
Repolho	Salada mista	30 g
Repolho	Refogado	130 g
Repolho	Suflê	50 g
Rúcula	Salada	30 g
Tomate	Salada mista	60 g
Tomate	Molho	30 g
Tomate	Salada	130 g
Vagem	Refogado	120 g
Vagem	Suflê	100 g
Vagem	Salada	50 g

Vagem	Sopa	80 g

5.5 ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÕES E GÊNEROS DIVERSOS:

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Arroz tipo1	Cozido	300 g
Arroz p/ sopa	Cozido	60 g
Arroz doce	Preparação	250 ml
Feijão tipo 1	Cozido	180 g
Feijão preto p/ feijoada	Cozido	60 g
Feijão p/ sopa	Cozido	50 g
Macarrão espaguete e parafuso	Preparação	150 g
Macarrão p/ lasanha	Cozido	50 g
Macarrão p/ sopa	Cru	20 g
Manteiga com sal	Pão	10 g
Maionese	Pão	10 g
Maionese	Cachorro quente	20 g
Semente de linhaça, triturada	Sucos, vitamina, etc.	20 g
Fubá de milho	Escaldado	25 g
Fubá de milho	Mingau	20 g
Farinha de mandioca	Farofa	40 g
Farinha de rosca	Fritura	15 g
Canjica	Preparação	250 ml
Pirão	Preparação	100 g
Polenta	Preparação	100 g
Farofa	Preparação	70 g
Adoçante	Preparações frias diversas	0,3 ml
Adoçante	Preparações quentes bolo diet, arroz doce, etc.	0,5 ml
Folhosos crus	Preparação	80 g
Saladas: folhosos	Preparação	40 g
Legumes		100 g
Azeitona sem caroço	Preparação	15 g
Ervilha	Preparação	15 g
Palmito	Preparação	20 g
Batata palha	Cachorro quente	20 g
Leite condensado	Preparação	20 g
Cat chup	Cachorro quente	15 g
Shoyo	Yakisoba	10 g
Café torrado, extra forte, moído, a vácuo	Café puro e forte	8 g/100 ml
Aveia	Biscoitos e assados	15 g
Proteína texturizada de soja	Tortas, quibe e salada	50 g
Trigo para quibe	Quibe Tabule (salada)	20 g 10 g
Farinha de trigo integral	Biscoitos, tortas e pães	50 g

Farelo de trigo	Biscoitos, vitaminas, farofa	15 g

5.6 PRATO PRINCIPAL:

ALIMENTOS/ CORTES	PREPARAÇÃO	PERCAPITA	TIPOS DE CARNE
Almôndegas	Ao molho e frita	200 g	Patinho, músculo, peixinho limpo
Bife	Bife acebolado, ao molho, de panela	200 g	Alcatra, contrafilé, coxão mole
Bife recheado (bacon ou linguiça tipo calabresa defumada)	Bife a role	180 g (carne) e 20 g (bacon ou calabresa	Coxão mole, alcatra, patinho, contrafilé
Bisteca bovina	Bisteca frita de panela	250 g	-
Bisteca suína	Bisteca frita de panela	250 g	-
Carne moída	Ao molho, com legumes e tubérculos lasanha, macarrão, sopa. (pão c/ carne – uso dietético)	180 g (preparações diversas) p/ sopa (100 g)	Patinho, músculo e peixinho limpo
Carne de panela	Fatiada	200 g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho
Carne c/ linguiça toscana	Cozida, assada, misturada	150 g (carne) e 50 g (linguiça)	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, lagarto, alcatra, coxão mole, patinho E linguiça toscana
Linguiça toscana	Frita ou assada	150 g	
Carne assada	Fatiada	200 g	Alcatra, contrafilé e fraldinha
Carne de sol de primeira (magro)	Arroz carreteiro/ M.ª Isabel, com linguiça, com legumes B e C	180 g	Corte traseiro em mantas
Costela magra	Costela ao molho	250 g	-
Costelinha suína	Frita de panela ou com arroz	250 g	-
Coxa e sobre coxa de frango	Frango ao molho ou assado	250 g	-
Filé de frango	Grelhado, milanesa, yakisoba, parmegiana, ao molho, desfiado	180 g	-
Cupim	Fatiada ao molho	200 g	-
Iscas, cubos, picadinho de carne	Caçarola, a moda, ao molho, Iscas aceboladas c/ pimentão; ao molho gratinadas, strogonoff, macarronada, risoto	200 g	Patinho. Coxão duro, coxão mole, peixinho limpo
Lombo suíno	Frito de panela ou fatiado,	200 g	-

	falsa feijoada light		
Pernil suíno	Assado ou fatiado	250 g	-
Peixe (pacú, tambacú - servidor)	Frito, assado	250 g	-
Suã de peixe	Pirão	50 g	-
Peixe (filé pintado, caxara)	Ensopado, milanesa, frito, mugica	200 g	-
Pertences suíno (orelha, pé, costelinha defumados) e carne seca e linguiça tipo calabresa defumada)	Feijoada	Pertences 100g carne seca 50g calabresa 50g	-
Carne fresca e carne seca (conforme supracitado)	Falsa feijoada/ feijoada light	Carne fresca 100g Carne seca 80g	Coxão duro, paleta, peixinho limpo, patinho, coxão mole alcatra, contrafilé, lombo suíno músculo
Presunto cozido laminado	Lasanha, risoto, lasanha light (dietas)	40 g	
Salsicha tipo 1	Cachorro quente	40 g	
Queijo mussarela tipo 1	Pão, lasanha e outros	40 g	
Queijo tipo parmesão ralado	Ralado	15 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Farofa	25 g	
Ovo grande de galinha (55-62g)	Frito, cozido, omelete, mexido	100 g	

5.7 SOBREMESAS - FRUTAS E DOCES:

5.7.1 Frutas.

ALIMENTO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA LÍQUIDO
Ameixa fresca	Inteira	2 unidades (130 g)
Abacaxi Havaí	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi Havaí	Suco	150 g
Abacaxi pérola	Porção	Fatia média (150 g)
Abacaxi pérola	Suco	150 g
Abacate manteiga	Vitamina	50 g
Banana maçã	Porção	1 unid. grande (100 g)
Banana nanica	Porção	1 unid. Média (130 g)
Limão	Suco	1/3 unid. Média
Laranja	Porção	1 unid média (150 g)
Laranja	Suco	3 unid média (450 g)
Maçã	Porção	1 unid. média (150 g)
Maçã	Suco	80 g
Maçã	Vitamina	50 g
Mamão formosa	Porção	1 fatia grande (200 g)
Mamão	Vitamina	60 g

Melancia	Porção	1 fatia grande (300 g)
Melancia	Suco	200 g
Maracujá	Suco	40 g
Melão	Suco	200 g
Melão	Porção	1 fatia grande (200 g)
Pocã (tangerina)	Porção	1 unid. média (170 g)
Uva passas	Porção	20 g
Fruta picada (paciente)	Porção	250 g

5.7.2 Doces.

Doces	Goiabada	80 g
	Marrom glacê tipo 1	80 g
	Pêssego em calda	120 g
	Doce de banana, de caju, abóbora caseiros	80 g
	Canjica c/ coco, arroz doce moreninho, engana marido, geladinho de abacaxi	80 g
	Doce de leite cremoso tipo 1	80 g
	Ameixa em calda (vit. Lax.)	80 g
	Manjar c/ ameixa (4 unid.)	80 g
	Doce diet	80 g
	Geléia diet	80 g
	Geléia	80 g
	Gelatina diet	180 ml
	Gelatina	180 ml
	Pudim cremoso	150 g
	Trinca de frutas (banana, mamão, abacaxi)	250 g
	Salada de frutas	250 g

5.8 PÃES E BISCOITOS:

Pães e biscoitos	Pão francês	50 g
	Pão de batata	50 g
	Pão mandi	50 g
	Panetone	150 g
	Biscoito maizena	30 g
	Biscoito de sal	35 g
	Biscoito d' água / sem sal	35 g
	Biscoito recheado	40 g
	Bisnaga de leite	50 g
	Pão de forma	50 g
	Pão integral	50 g
	Minipão hot dog	40 g
	Pão hot dog	70 g

5.9 BEBIDAS E INFUSOS:

Bebidas, infusos	chá matte	2,5 g
	chá preto	2,0 g
	suave de camomila	2,0 g
	chá suave de erva- doce	2,0 g
	chá suave de erva-cidreira	2,0 g
	chá de maçã	2,0 g
	chá silvestre (flores e frutas)	2,0 g
	chá hortelã	2,0 g
	suco de fruta natural ou polpa de frutas	ver per capita na tabela de frutas para preparo do suco - 250 ml

5.10 LEITES, PRODUTOS LÁCTEOS, LEITES ENRIQUECIDOS:

Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15 % de diluição
	leite desnatado	10 % de diluição
	Iogurte	200 ml
	iogurte desnatado	200 ml
	Soja integral em pó (sabor baunilha)	Lata 350 g
Leites enriquecidos	leite integral em pó tipo 1	15 %
	aveia / farinha láctea / mucilon	8 %
	chocolate em pó tipo 1	10 %
	nutren e sustagem	15 %
	maisena (mingau líquido)	5 %
	maisena (mingau pastoso)	8 %
	maisena (mingau engrossado)	10 %
	leite e leites enriquecidos	250 ml (paciente)
	leite e leites enriquecidos	200 ml (funcionário)
Leites e produtos lácteos	leite integral em pó	15% de diluição

5.11 CONDIMENTOS E ÓLEOS:

Condimentos e óleos	sal refinado, iodado, com baixa umidade	1,5 g
	alho	1,5 g
	extrato de tomate	5 g
	cebola	10 g
	tomate	10 g
	pimentão	8 g
	colorau	1 g
	canela em pó	3 g
	vinagre de vinho ou suco de limão	1,5 ml
	pimenta	1,0 g
	salsa/coentro	1,5 g
	cebolinha	1,5 g
	açúcar cristal para cafezinho	10 g
	açúcar cristal preparações diversas	30 g
	azeite de oliva extra-virgem para saladas	10 ml
	óleo para refogados (soja, milho, arroz,	15 ml

	girassol)	
	óleo para frituras sem imersão	15 ml
	óleo para frituras com imersão	35 ml
	sal refinado, iodado, em embalagens de.	1 g

5.12 As frutas deverão ser servidas como sobremesas no almoço e jantar para servidores, de acordo com o tipo e per capita, e doce em um dia do final de semana. **Não repeti-las de uma refeição para outra e de um dia para o outro.**

5.13 Os sucos deverão ser servidos nos horários das pequenas refeições, somente polpa ou natural para servidores com variação no sabor conforme per capitas de preparação e volume definidos.

5.14 Todas as carnes de um modo geral deverão ser de primeira qualidade, limpas, sem sebo, sem peles, e inspecionadas pelo SIF (peixinho, coxão duro, coxão mole, alcatra, contrafilé, paleta, músculo, costela, bisteca suína e bovina, fraldinha, lagarto, etc.).

5.15 A carne moída para molhos e almôndegas deverá ser passada pelo processador duas vezes. A carne moída de músculo e peixinho deverá ter no máximo 10 % de sebo e gordura.

5.16 A carne de sol não é de charque nem seca.

5.17 As iscas, cubos e picadinho para as dietas especiais deverão ter um corte menor que o tamanho normal.

5.18 Os condimentos podem ter alterações de acordo com os hábitos alimentares dos comensais quanto ao número de refeições e o tipo de preparações. - Outros condimentos podem ser necessários de acordo com as preparações.

5.19 Para o preparo das saladas, sopas e outras preparações considerar:

5.19.1 Legumes tipo A: Alface, agrião, couve, couve- flor, pepino, tomate, repolho.

5.19.2 Legumes tipo B: Abóbora, chuchu, beterraba, quiabo, abobrinha, vagem, cenoura, berinjela, maxixe.

5.19.3 Folhosos tipo C: Couve- manteiga, espinafre, chicória, mostarda.

5.19.4 Legumes tipo D: batata, mandioca, mandioquinha, batata doce, inhame, cará, banana da terra, milho verde.

5.19.5 O leite e todas as preparações lácteas da dieta geral e especiais, modificadas devem ser preparados com leite integral.

5.20 Do porcionamento e acondicionamento:

5.20.1 Os líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

5.20.2 Pães: acondicionados em recipientes apropriados e em quantidades suficientes ao número de comensais.

5.20.3 Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipiente adequado com fechamento hermético em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.20.4 Saladas e frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.20.5 Sobremesa doce: embalada hermeticamente ou porcionada em recipiente individual descartável e reciclável com tampa e capacidade de 100 ml em quantidade suficiente ao número de comensais.

5.21 Equipamentos complementares:

5.21.1 A empresa contratada deverá fornecer e manter os seguintes utensílios, em quantidade suficiente para o número de refeições previstas para cada unidade do SAMU, devendo manter sempre quantidade adicional equivalente a 5% ou mais para suprir eventuais extravios.

5.21.2 Utensílios de mesa, sendo:

5.21.2.1 Prato de mesa, em vidro temperado ou louça branca que não ocasione fácil quebra ou lascas ou equivalente, de no mínimo 25 cm de diâmetro.

5.21.2.2 Faca e garfo de mesa, em aço inox e superfície lisa, colher de sobremesa em aço inox e superfície lisa.

5.21.3 Utensílios de servir, sendo:

5.21.3.1 Colher de arroz em aço inox, com cabo longo de polipropileno; escumadeira em aço inox, com aproximadamente 10 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno.

5.21.3.2 Concha em aço inox, com aproximadamente 09 cm de diâmetro, cabo longo de polipropileno.

5.21.3.3 Espátula em aço inox, com medidas aproximadas de 11x7 cm de diâmetro, cabo longo.

5.21.3.4 Garfo bi-dente em aço inox, com cabo longo de polipropileno.

5.21.3.5 Pegador de alimentos liso e dentado, adequado ao tipo de alimento servido como, massas, pães, frutas, empanados, etc. em aço inox e cabo longo.

5.21.4 Material de Consumo em geral:

5.21.4.1 Descartáveis: guardanapos de papel e palitos de dente embalados individualmente.

5.21.4.2 Temperos e condimentos para salada: vinagre, sal, azeite, orégano, pimenta-do-reino, salsa desidratada, limão, pimenta etc.

6 CLÁUSULA SEXTA – DO TRANSPORTE

6.1 Transportar as refeições e recicláveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação.

6.2 Manter a quantidade de veículos para transporte da alimentação, em número suficiente e em condições adequadas.

6.3 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelo Contratante.

6.4 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

6.5 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação.

6.6 Realizar manutenção preventiva e corretiva nos veículos utilizados para transporte de alimentos ou refeições.

6.7 O sistema de refrigeração do veículo de transporte de alimentos ou refeições deve estar rigorosamente em boas condições de funcionamento e higiene, bem como adequadamente ajustado para a manutenção da qualidade dos alimentos transportados.

7 CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Como condição para assinatura do Contrato, a CONTRATADA deverá estar com a documentação obrigatória válida no SICAF ou comprovar situação regular no Cadastro de Fornecedores Estadual e, **obrigatoriamente apresentar:**

- **a)** Certidão Negativa de Débitos e Tributos Federais, Estaduais e Municipais;
- **b)** Certidão Negativa de Débito do FGTS e INSS;
- **c)** CNPJ;
- **d)** Contrato Social e Alterações (autenticados);

7.2 A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como o transporte e entrega das refeições ao Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir:

- **a)** Preparação, transporte e distribuição de refeições adequadas, considerando-se os aspectos higiênico-sanitário e nutricional.
- **b)** Garantir a entrega em horário estabelecido neste contrato.
- **c)** Propiciar em uma refeição, o valor energético mínimo de 800 (oitocentas) kcal (calorias) e máximo de 1.100 (hum mil e cem) kcal, assim distribuídas: 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios;
- **d)** Produzir refeições isenta de riscos físicos, químicos e biológicos e riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.
- **e)** Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e as preparações, conforme especificado. Sugestões para composição dos cardápios, respeitando-se os hábitos alimentares dos usuários e com aceitação dos mesmos;
- **f)** Executar os serviços contratados observando as normas de segurança adotadas pela CONTRATANTE, quando prévia e expressamente formalizadas à CONTRATADA.
- **g)** Atender todas as despesas com o pessoal de sua contratação, necessárias à execução dos serviços contratados, inclusive os encargos trabalhistas, previdenciário, fiscal, de acidentes de trabalhos e outros semelhantes.

7.3 A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- **a)** Programação das atividades de nutrição e alimentação;

b) Elaboração de cardápio diário completo - semanal, quinzenal ou mensal;
c) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
d) Pré-preparo e cocção da alimentação;
e) Coleta diária, nas dependências da CONTRATADA, de amostras da alimentação preparada;
f) Acondicionamento e transporte das refeições e dos recicláveis;
g) Entrega das refeições e respectivos recicláveis até o(s) local(is) de entrega indicado(s) pelo CONTRATANTE.

7.4 A CONTRATADA deverá ainda:

7.4.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

7.4.2 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

7.4.3 Apresentar ao Contratante, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

7.4.4 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

7.4.5 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

7.4.6 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

7.4.7 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

7.4.8 A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

7.4.9 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado sem interrupção

7.4.10 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

7.4.11 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

7.4.12 Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o Contratante em seus processos.

7.5 A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

7.6 A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelos serviços contratados, bem como, responder por todas as atividades decorrentes da prestação de serviços, objeto do Contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro.

7.7 A CONTRATADA disponibilizará um número de telefone celular e/ou fixo como forma de comunicação imediata com o técnico responsável pela supervisão dos serviços.

7.8 Prover de todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade dos serviços, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

7.9 A CONTRATADA deverá apresentar alvará sanitário no ato da assinatura do contrato. O alvará sanitário deverá ser entregue ao Fiscal do Contrato que afixará nos murais dos refeitórios das Unidades.

8 CLÁUSULA OITAVA – DA TRANSFERÊNCIA E SUBCONTRATAÇÃO

8.1 A CONTRATADA não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte.

8.2 A CONTRATADA não poderá subcontratar os serviços que compõem o escopo principal deste ajuste. Excepcionalmente, o transporte das refeições poderá ser subcontratado, desde que com prévia e expressa autorização do CONTRATANTE.

8.2.1 Em caso de necessidade de subcontratação do transporte das refeições, a CONTRATADA deverá solicitar, por escrito, autorização expressa do CONTRATANTE para subcontratar tais serviços, informando e apresentando:

a) Nome e endereço da empresa a ser subcontratada;
b) Nome dos titulares e prepostos da empresa a ser subcontratada;
c) Relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada dos respectivos Certificados de Vistoria de Veículo para o fim que se destina, conforme Portarias CVS vigentes e pertinentes;
d) Documentos de identidade dos sócios e representantes da subcontratada;
e) Contrato ou estatuto social atualizado da subcontratada;
f) Certidões de regularidade trabalhista, de falência e recuperação e fiscal municipal, estadual e federal, do respectivo domicílio tributário da subcontratada;

8.2.2 A autorização será dada pelo CONTRATANTE, também por escrito, após o estudo da sua conveniência mediante Carta de Anuência.

8.3 A CONTRATADA, ato contínuo do recebimento da Carta de Anuência, deverá fornecer cópia do Instrumento Contratual formalizado com a subcontratada.

8.4 A CONTRATADA deverá também fornecer ao CONTRATANTE a relação nominal dos empregados da subcontratada de transporte de refeições para a execução dos serviços, onde conste o número de registro de empregado, número e série do CTPS – Carteira de Trabalho e Previdência Social, atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.

8.5 A subcontratação, mesmo quando autorizada pelo CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA das obrigações decorrentes deste contrato, permanecendo a mesma como única responsável perante o CONTRATANTE.

8.6 Os pagamentos serão realizados exclusivamente à CONTRATADA.

9 CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 A CONTRATANTE obriga-se, nos termos previstos neste contrato a:

9.1.1 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA às dependências da CONTRATANTE.

9.1.2 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, sob aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas, conforme reclamações ou denúncias formais à Superintendência do SAMU, que serão encaminhadas à CONTRATADA, advertindo-a para manifestação, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento integral do serviço prestado.

9.1.3 Informar a CONTRATADA, o número deste contrato de prestação de serviços para o fornecimento de alimentação, quando da necessidade de requisitar os serviços ora contratados.

9.1.4 Manter o ambiente adequado de armazenamento, como previamente especificado pela CONTRATADA.

9.1.5 Permitir e auxiliar o acesso dos prepostos da CONTRATADA, ao local de instalação dos equipamentos para fornecimento da alimentação, prestando-lhes os esclarecimentos necessários para o perfeito atendimento, e colocando à disposição documentação e dados técnicos dos mesmos.

9.1.6 Justificar a CONTRATADA, eventuais motivos de ordem técnica ou administrativa sob seu controle, que porventura possam impedir a realização dos serviços requisitados. A falta de justificativa acarretará o ressarcimento dos custos decorrentes da visita, caso tenha sido comprovadamente realizada, aos preços e condições para realização de serviços avulsos, vigentes na oportunidade.

9.1.7 Não infringir, por ato ou fato de qualquer natureza, os direitos de propriedade imaterial relativas aos serviços fornecido(s) pela CONTRATADA, utilizando-os, exclusivamente.

9.1.8 Dar ciência a seus funcionários dos procedimentos a serem seguidos quanto à correta e segura utilização e armazenamento do objeto fornecido.

9.1.9 Comunicar por escrito à CONTRATADA, se na vigência deste contrato mudar o(s) local(is) de entrega.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

10.1 O ESTADO DE MATO GROSSO através da SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE, designará como Fiscal(is) de Contrato, intitulado por meio de Portaria, servidores abaixo relacionados, que serão responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento de acordo com as cláusulas avençadas em contrato:

Fiscal do Contrato	Erik Martins Gerente de Administrativo e Apoio Logístico SAMU.
Suplente Fiscal	

10.2 Caberá ao Fiscal, além das que perfazem na legislação vigente, Lei nº 8.666/93 e a Portaria 68/2016/GBSES, conferir e atestar a Nota Fiscal emitida pela contratada, elaborar relatório e encaminhando-a diretamente a Coordenadoria de Gerenciamento de Contratos a fim de conformidade processual.

10.3 A fiscalização por parte da **Contratante** não eximirá ou reduzirá, em nenhuma hipótese, as responsabilidades da **Contratada** em eventuais falhas que venha cometer, mesmo que não identificadas pela fiscalização.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

11.1 Os direitos e obrigações decorrentes deste contrato em benefício de qualquer dos CONTRATANTES são intransmissíveis a terceiros, conforme norma jurídica inserta no art. 286 do Código Civil, salvo ajuste prévio entre os Contratantes.

11.2 Fica estabelecido a comunicação escrita ou por correio eletrônico através dos quais a CONTRATADA e a CONTRATANTE sinalizarão todas as ocorrências que direta ou indiretamente possam impactar no cronograma dos serviços objeto do contrato.

11.3 A execução irregular ou inexecução total deste contrato implicará no dever de indenizar da parte que der causa a perdas e danos, conforme cláusula décima quinta deste contrato. Serão devidos também ao inadimplente, os honorários advocatícios contratados pela parte prejudicada, bem como às custas gerais do processo.

11.4 Os casos omissos relativos à execução deste contrato serão resolvidos de comum acordo entre os Contratantes, celebrando, se necessário, termos aditivos, quantos bastem, para a satisfação do interesse destes. Qualquer concessão permitida por qualquer um dos contratantes caracterizará mera liberalidade, não fazendo parte integrante do presente contrato.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 As despesas decorrentes da execução do presente Contrato, neste exercício financeiro correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

- Programa: 0077 Ordenação Regionalizada da Rede de Atenção e Sistema de Vigilância em Saúde
- Projeto Atividade: 2453 – Atendimento pré-hospitalar de urgência e emergência - SAMU
- Subação: 02 – Manter os serviços da Central de Regulação SAMU-192
- Tarefa: 02 - Contratar serviços de alimentação
- Natureza da Despesa: 339039027
- Fonte: 112

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1 Dá-se a este contrato o valor total de R$ _____ (_____).

13.2 O pagamento será efetuado mediante apresentação de Nota Fiscal discriminativa, em duas vias correspondentes ao adimplemento do bem efetivamente entregue e atestado pela autoridade competente, devendo ser feita em conformidade com o discriminado na proposta da licitante vencedora e ainda conforme o constante na ordem de fornecimento/nota de empenho.

13.3 As Notas Fiscais devem ser emitidas em nome do **Fundo Estadual de Saúde** e deverão ser entregues no local indicado pela CONTRATANTE, a fim de serem atestadas e deverá conter as seguintes descriminações:

a) Razão Social e CNPJ;
b) Número da Nota Fiscal;
c) Data de emissão;
d) Nome da Secretaria Solicitante/unidade;
e) Descrição do Produto;
f) Lote de cada produto (quantidade, preço unitário, preço total);
g) Dados Bancários (nome e número do banco, número da agência, número da conta corrente);
h) Número do Contrato;
i) Número da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento;
j) Não deverá possuir rasuras.

13.4 A Nota Fiscal deverá conter o atestado firmado pelo servidor encarregado de fiscalizar o recebimento, comprovando a entrega dos bens contratado;

13.4.1 Caso constatado alguma irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida a Contratada para as necessárias correções, sendo informado o motivo que motivaram a sua rejeição.

13.4.2 Somente após o recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida é que se iniciará a contagem dos prazos fixados para pagamento à partir da data de sua reapresentação.

13.5 O pagamento será feito em prazo não superior a **30 (trinta) dias, a contar do recebimento do bem (atesto na nota fiscal)**, através de ordem bancária e de acordo com as informações repassadas pela Contratada indicando a agência, localidade e número da conta corrente em que

deverá ser realizado o depósito, observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5° da Lei n° 8666/93 e instrução Normativa 001/2015 – SAD/SEFAZ.

13.6 Deverá, obrigatoriamente, fazer acompanhar da Nota Fiscal/Fatura, todas as certidões de regularidade fiscal, devidamente válidas:

a) Prova de regularidade da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN;
b) Prova de regularidade da Fazenda Estadual (expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda da sede ou domicílio do credor);
c) Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
a) Prova de regularidade da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

13.7 Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras impostas a Contratada em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito de atualização monetária.

13.8 A Contratante não efetuará pagamento de título descontado, ou por meio de cobrança em banco, bem como, os que forem negociados com terceiros por intermédio da operação de "factoring".

13.9 As despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças serão de responsabilidade da Contratada.

13.10 A Contratada deverá manter durante toda a vigência contratual, a plena regularidade fiscal, exigida em Lei, e caso não apresente a efetiva documentação de regularidade fiscal necessária, dentro do prazo legal, o recebimento ficará prejudicado podendo ser suspenso ou interrompido, independentemente das penalidades legais aplicáveis ao fato, até que a empresa regularize a situação.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO E DO REAJUSTE

14.1 O contrato poderá ser alterado, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato, obedecendo aos casos previstos no **art. 65 da Lei 8.666/93** e suas alterações.

14.2 Será admitido o reajuste do valor durante a prestação dos serviços, em contrato com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, mediante a aplicação do ***(Índice Geral de Preços - Mercado - IGP-M ou Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna - IGP-DI)***, ou outro que venha substituí-lo, divulgado pela ***Fundação Getúlio Vargas – FGV***, desde que seja observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data de sua assinatura, para o primeiro reajuste, ou da data do último reajuste, para os subsequentes.

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Aquele que, convocado deixar de realizar a execução do objeto do contrato, comportar-se de modo inidôneo, apresentar documentação falsa ou fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, estarão sujeitas as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações legais, ficará impedido de licitar e contrato com a Administração e será

descredenciada do sistema de cadastramento de fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em conformidade com o art. 7° da Lei 10.520/2002:

a) Advertência por escrito;
b) Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratado;
c) Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo de até 05 (anos) anos; e/ou,
d) Declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, reabilitação esta que será concedida sempre que a Contratada ressarcir à Contratante pelos prejuízos e, depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base nas letras "a", "b" e "c".

15.2 As multas previstas nesta seção não eximem a contratada da reparação de eventuais perdas e danos ou prejuízos que seu ato punível venha causar a **Contratante**.

15.3 Se a **Contratada** não proceder ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação por parte da Secretaria de Estado de Saúde, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com o Estado, e, se estes forem inexistentes ou insuficientes, o valor será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela **Procuradoria Geral do Estado**.

15.4 Do ato que aplicar penalidade caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da notificação, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

15.5 As penalidades pecuniárias a que se referem às cláusulas anteriores poderão ser descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela **Contratante**, ou, se for o caso, cobrada administrativamente ou judicialmente, aplicam-se subsidiariamente, as normas previstas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

15.6 A **Contratada** poderá ser penalizada inclusive com eventual rescisão do contrato caso à qualidade dos materiais e/ou a presteza no atendimento deixarem de corresponder à expectativa.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

16.1 Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos **77 a 80** da **Lei nº 8.666/93**;

17.1.1 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

17.2 A rescisão do contrato poderá ser:

17.2.1 Determinada por ato unilateral e escrito pela CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, assegurando o contraditório e a ampla defesa;

17.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Contratante;

17.2.3 Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

17.3 A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

18.1 A execução do presente contrato e aos casos omissos aplicam-se as disposições contidas na Lei n. 8.666 de 21/06/1993, e suas alterações, Lei Federal nº 10.520/02, pelos Decretos Estaduais n. 840, de 10/02/2017, e alterações, 7.218 de 14/03/2006 e demais normas pertinentes.

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICIDADE

19.1 A **Contratante** providenciará a publicação deste Contrato, por extrato, no Diário Oficial do Estado no endereço eletrônico http://www.iomat.mt.gov.br/, em até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura para ocorrer no prazo máximo de vinte dias, daquela data.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1 Para dirimir quaisquer questões decorrentes deste contrato, não resolvidos na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de Mato Grosso, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

20.2 E assim, por estarem às partes justas e contratadas, foi lavrado o presente instrumento em **03 (três) vias de igual teor e forma** que, lido e achado conforme pelas **PARTES**, vai por elas assinado para que produza todos os efeitos de direito, na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Cuiabá - MT, ___ de _____ de 2017.