

TERMO

1. OBJETO:

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

2. JUSTIFICATIVA:

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

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

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

As ações educacionais que a FUNESA executa são fundamentadas na Política Nacional de Educação Permanente em Saúde, instituída pelo Ministério da Saúde através da Portaria GM/MS nº 198 de 13 de fevereiro de 2004, como estratégia do Sistema Único de Saúde para a

formação e o desenvolvimento de trabalhadores. De acordo com o Anexo II da mesma portaria, Educação Permanente é

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

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

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

Diante do exposto e a fim de garantir a logística necessária para execução das ações educacionais previstas, é indispensável a contratação de serviço especializado em fornecimento de alimentação, considerando que, na perspectiva da Educação Permanente, a alimentação é também considerada um dispositivo do processo pedagógico não apenas pelo momento de integração proporcionado, mas também por evitar a dispersão dos participantes durante os cursos/capacitações realizados, já que, na maior parte das situações, o público-alvo das ações são profissionais que trabalham e/ou residem nos municípios do interior do Estado. Dessa forma, pode-se observar no item 4 – Detalhamento do Objeto, que a demanda deste projeto foi dimensionada num quantitativo superior à média de consumo para o serviço de alimentação em ações operacionalizadas pela FUNESA, conforme o quadro abaixo:

TIPO	DETALHAMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO NA FUNESA						
	2014	2015	2016	2017	2018-2019	2020-2021	2022
	Qtd	Qtd	Qtd	Qtd	Qtd	Qtd	Qtd
ALMOÇO TIPO BUFFET	17.425	3.322	619	4.512	13.581	850	7017
ALMOÇO TIPO QUENTINHA	2.768	228	1.706	2977	255	1500	316
COFFEE BREAK	9.105	2.692	881	3913	10427	150	689

LANCHE	2.123	487	613	1265	1568	4000	2082
COQUETEL	1.247	0	0	454	25	0	80
CAFÉ DA MANHÃ	2.847	50	230	1248	920	150	-
TOTAL	35.515	6.779	4.049	14.369	21.829	6650	10.184

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

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

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

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

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

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

tiver estrutura e espaço pequeno.

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

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

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

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

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

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

não é o único serviço que disponibilizamos nos eventos.

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

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

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

3. RECURSOS FINANCEIROS

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

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

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

ALMOÇO TIPO BUFFET						
Item	Descrição		Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 01 (sugestão)						
1	Arroz	Arroz Integral	50 gramas	20%	Arroz Integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz com brócolis	100 gramas	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Bife à Parmegiana	200 gramas	70%	Carne de primeira qualidade	



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:6 de 25

		Frango assado ao molho de ervas	200 gramas	30%	Sobrecoxa de Frango	
Leguminosas		Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
Guarnição		Fetuttine ao molho de tomate	40 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
Salada		Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho)	30 gramas	100%		
Molhos		Pimenta, Vinagrete e molho Parmesão		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
Bebidas		Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos – 01 normal e 01 Diet	
Fruta		01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias	
Sobremesa		Salada de frutas	200 gramas	70%	Embalados individualmente	

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
------	-----------	-------------------------------------	---	-------------	-----

Cardápio tipo 02 (sugestão)

2	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz Primavera	100 gramas	80%	Arroz parboilizado tipo 1	
	Proteínas	Lombo ao molho madeira	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Filé de Peixe empanado	180 gramas	40%	Peixe em filé	



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:7 de 25

Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade
Guarnição	Purê de batata	80 gramas	100%	Batata
Salada	Salada (couve, agrião, alface, repolho, repolho roxo, tomate, cebola)	30 gramas	100%	
Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas
Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.
	Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet
Sobremesa	Mousse de Maracujá	80 gramas	100%	Embalados individualmente
Fruta	01 tipo de Fruta	01 fatia ou 01 unidade	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 03 (sugestão)					
3	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade
		Arroz carreteiro	100 gramas	80%	Arroz parboilizado tipo 1
	Proteínas	Carne do sol acebolada	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade
		Frango xadrez	250 gramas	40%	Peito de Frango
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:8 de 25

	Guarnição	Torta gratinada de Macaxeira	60 gramas	100%		
	Saladas	Salada crua (alface crespa, alface americana, tomate, cebola, pimentão vermelho ou amarelo, agrião)	40 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho de Mostarda		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% die	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	40%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Mousse de chocolate	80 gramas	60%	Embalados individualmente	

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
------	-----------	-------------------------------------	---	-------------	-----

Cardápio tipo 04 (sugestão)

4	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz a grega	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Carne assada ao molho barbecue	200 gramas	60%	Carnes de primeira qualidade	
		Strogonoff de frango	200 gramas	40%	Filé de Peito de Frango	



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:9 de 25

	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	100%	Legumes cozidos refogados na manteiga	
	Salada	Salada crua (agrião, rúcula, cenoura e beterraba raladas, alface, tomate, cebola)	40 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Rosê		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Cajú ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pudim de leite	80 gramas	70%	Embalados individualmente	

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
------	-----------	-------------------------------------	---	-------------	-----

Cardápio tipo 05 (sugestão)

5	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz com cenoura e ervas	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Bife ao molho de tomate	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Isca de frango a milanesa	200 gramas	40%	Filé de peito	



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:10 de 25

	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade
	Guarnição	Espaguete a carbonara	80 gramas	100%	Massa de primeira qualidade
	Saladas	Salada tropical (alface, grão-de-bico, tomate, frutas)	40 gramas	100%	
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho tipo pesto		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 m	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.
		Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias
	Sobremesa	Ambrosia	80 gramas	70%	Embalados individualmente

OBSERVAÇÕES: O serviço deverá incluir a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sobremesa, de sopa e de café, não podem ser descartáveis), bandejas, pratos, taças, copos descartáveis de 50ml e 200ml, para compor o que irá ser servido. Farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal e palitos em sachês. Azeite de oliva e vinagre de marca renomada. O Buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados, sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

ALMOÇO TIPO QUENTINHAS			
Item	Quentinha tipo 1 (sugestão)	Per capta mínimo	Quant.



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:11 de 25

		(alimento pronto)	
6	Proteína	Carne do Sol acebolada	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	
	Guarnição	Purê de batata	
	Salada	Couve ao vinagrete	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	
Item	Quentinha tipo 2 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.
7	Proteína	Carne do Sol acebolada	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	
	Guarnição	Legumes na manteiga	
	Salada	Agrião, rúcula, repolho roxo, milho verde	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	
Item	Quentinha tipo 3 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.
8	Proteína	Ensopado de frango	2.000
	Arroz	Arroz com cenoura	
	Feijão	Feijão tipo caldo temperado	
	Guarnição	Pirão de frango	
	Salada	Acelga, grão de bico, tomate, cebola	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	
Item	Quentinha tipo 4 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:12 de 25

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

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

COFFEE BREAK					
Item	Und	Descrição – Cardápio Tipo 01	Per capita mínimo (alimento pronto)	%	QTD
11	Pessoa	02 tipos de Mini sanduíche natural (Frango, Frios, Atum)	100g cada	100%	2.800
		02 tipos de Croissants	100g cada	100%	
		01 tipo de bolo	120g	100%	
		01 Docinho de festa Chá	01 unidade	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Bebida láctea light	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	40%	



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:13 de 25

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



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:14 de 25

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

COQUETEL					
Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 01 (sugestão)					
15	Pessoa	03 tipos de Mine Sanduíches	Unidades	100%	1000
		03 tipos de Salgados variados	Unidades	100%	
		03 tipos de Doces variados	Unidades	100%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	
Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 02 (sugestão)					
16	Pessoa	05 tipos de Canapés variados	Unidades	100%	1000
		05 tipos de Salgados finos - Finger foods	Unidades	100%	
		03 tipos de Petit Four	50g cada	80%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	

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

LANCHES

Tv. Manoel Aguiar Menezes, nº 49, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE
Fone: (79) 3198-3800, CEP 49055-750, www.funesa.se.gov.br

E-Doc* - Documento Virtual válido conforme Decreto nº 40.394/2019



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:15 de 25

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



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:16 de 25

01 Salgado lanche	01 unidade
02 Docinhos tipo festa	02 unidades
01 Tipo de bolo	01 fatia
01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade
01 Achromatizado	01 unidade ou 200ml
01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml

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

CAFÉ DA MANHÃ					
Item	UND	Café da Manhã tipo 1 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
22	Pessoa	Macaxeira cozida	100 gramas	100%	1000
		Carne do sol acebolada	80 gramas	100%	
		Omelete de forno de frang	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo muçarela	30 gramas	100%	
		02 tipos de pão (francês/battata/integral)	100 gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado (em pó)	50 ml / 20g	100%	
		Achromatizado	100 ml	60%	
23	Pessoa	Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	1000
Item	UND	Café da Manhã tipo 2 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Cuscuz	100 gramas	100%			
Ensopado de frango ou carne	80 gramas	100%			
Sanduíche de forno de frios	01 por pessoa	80%			
01 fatia de bolo caseiro (ovos, laranja,	120 gramas	80%			

		chocolate, formigueiro)			
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela	30 gramas	100%	
		Torradas amanteigadas	30gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		Iogurte	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
Item	UND	Café da Manhã tipo 3 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
24	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	1000
		Calabresa acebolada	80 gramas	100%	
		02 croissant variados	1 por pessoa	100%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		Biscoito cream cracker integral	06 unidades	80%	
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	100%	
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	30 gramas	100%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		Bebida láctea	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	

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

5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

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

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

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

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

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

5.6. As refeições deverão ser preparadas por mão de obra qualificada e preparadas no dia do

seu consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atingidas em conformidade com o disposto na Portaria CVS 06/99 de 10/03/99;

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

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

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

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

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

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

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

transparentes.

- 5.12.2. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo
5.13.. Disponibilizar um representante da empresa, que deverá providenciar a organização 01 (uma) hora antes da realização de cada evento. Após o término, a empresa CONTRATADA deverá providenciar a retirada de todos os seus materiais, bem como deixar o local como lhe foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

6. ABRANGÊNCIA DOS SERVIÇOS

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

7. DA VIGÊNCIA

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

8.QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.1. Em atendimento a capacitação técnico-operacional, a licitante deverá apresentar:
- Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
 - Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de certidão de acervo técnico da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas,
 - Licença de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal n.1.968/93 e Resolução no3/CIB, de 27/03/2001);
 - Alvará de funcionamento do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, que

obrigatoriamente deve ser em nome da licitante, vedada qualquer espécie de subcontratação ou a apresentação de alvará em nome de terceiro.

- e) Declaração de que possui estabelecimento comercial em seu nome, com cozinha industrial devidamente equipada, para a devida prestação dos serviços, devendo tal base localizar-se dentro da cidade de Aracaju/SE.
- f) Declaração de indicação da instalação e do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

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

- a) Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou de contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto;
- b) Apresentar a Certidão do acervo técnico do profissional de nível superior em Nutrição emitida pelo CRN;
- c) A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte dos serviços licitados, em atenção às Resoluções da ANVISA que tratam do assunto, sobretudo em relação às RDC's n.º 216 de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, n.º 275 de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 1.428,

de 26 de novembro de 1993: que aprova o “Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos”, as “Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos” e o “Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ’s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos”; Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013: que aprova o Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção.

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

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

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

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

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

foi entregue para efetuar a prestação de serviço.

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

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

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

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

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

9.13. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos nos itens.

9.8 a 9.10 não transfere à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado.

10. FISCALIZAÇÃO

10.1. A execução dos serviços a serem contratados deverá ser acompanhada e fiscalizada por

funcionários da Coordenação demandante, a serem indicados pela coordenação ou diretoria-geral da CONTRATANTE.

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

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

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

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

11. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

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

para início das refeições;

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

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

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

Aracaju, 12 de junho de 2023



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Paulina Vilar Carvalho
Coordenador(a)

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: XUVA-F61P-DTIA-Z3Q4



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- Paulina Vilar Carvalho - 12/06/2023 09:13:36 (Docflow)



EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N° 17/2023

PROCESSO N°: 2086/2022-COMPRAS.GOV-FUNESA

ELABORAÇÃO:	COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
TIPO:	MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE
OBJETO:	O objeto da licitação é o registro de preços para futura e eventual prestação de SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA de acordo com os cardápios, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no anexo I Termo de Referência.
PARTICIPAÇÃO	Poderão participar deste Pregão os interessados que militem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto a documentação, constantes deste Edital e seus Anexos; Todas as empresas definidas como Limitada e Microempresas (ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e equiparadas, de acordo com a Lei Complementar no 123 de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar no 147 de 07 de agosto de 2014;
	DIA
ABERTURA DAS PROPOSTAS	07/06/2023 às 08:30:00 Horário de Brasília/DF
INÍCIO DA DISPUTA	07/06/2023 às 09:00:00 Horário de Brasília/DF

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:

www.licitacoes-e.com.br

www.funesa.se.gov.br

cplfunesa@gmail.com

→ Telefone: (79) 9 9191-3740

→ Endereço: Rua São Cristóvão, nº 1524, Bairro: Getúlio Vargas, CEP: 49010- 380, Aracaju-SE

Pregoeiro: GERALDO MENEZES DOS SANTOS

LOCAL DE DISPUTA: www.licitacoes-e.com.br



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO FUNESA Nº 17/2023

A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA, fundação pública de direito privado integrante da Administração Pública Indireta do Poder Executivo do Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ/ MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, com sede na Travessa Manoel Aguiar Menezes, nº 49, Bairro: Getúlio Vargas, CEP: 49055-100, Aracaju/SE, através da Comissão Permanente de Licitação, instituída pela Portarias nº 022/2023 e nº 26/2023 e seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 21/2023, publicada no DOE em 02 de fevereiro de 2023, levam ao conhecimento dos interessados que, na forma da legislação pertinente, especialmente a **Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Leis Estaduais nº 5.280, de 29/01/2004, nº 5.848, de 13 de março de 2006, e bem como o Decreto Estadual nº 40.638, de 30 de julho de 2020**, Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, farão realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo “**MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**”, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

1. DA SESSÃO PÚBLICA

1.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo Pregoeiro, a ser realizada conforme indicado abaixo, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital:

DIA: 07/06/2023

HORÁRIO: 09:00 horas – Horário de Brasília/DF.

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

2. DO OBJETO

2.1. Constitui o objeto da licitação é o registro de preços para futura e eventual prestação de **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** de acordo com os cardápios, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no anexo I Termo de Referência.

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

2.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do lote, observadas as exigências contidas no Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.



3. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

3.1. Até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão, na forma prevista neste edital:

3.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

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

3.2 Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados até **três dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, para o e-mail cplfunesa@gmail.com:

3.2.1. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

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

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

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

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos, e que estejam com Credenciamento regular junto ao sistema licitacoes-e, **devendo apresentar declaração:**

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

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

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

5.1.4. que **não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno**, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição - **Anexo VII**;



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

4.3. Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

4.3.1. Não atendam às condições do Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.2. Estejam constituídos sob a forma de consórcio;

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

4.3.4. Sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

4.3.5. Estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

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

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

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

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

5.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições: coordenar os trabalhos da equipe de apoio; responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame; abrir as propostas de preços; analisar a aceitabilidade das propostas; desclassificar propostas indicando os motivos; conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço; verificar a habilitação do proponente; declarar o vencedor; receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento; elaborar a ata da sessão; e, encaminhar o processo à autoridade superior para homologação.

6. CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES-E

6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível (§ 1º do art. 9º, do Decreto Federal 10.024/2019), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A.

6.2. A chave de identificação e a senha terão validade de acordo com as normas e procedimentos do sistema eletrônico licitações-e, e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, por ato devidamente justificado.

6.3. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar os demais atos e operações no “licitações-e”.



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

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Secretaria de Estado da Administração ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7. REGRAS GERAIS

7.1. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente **encaminhamento da proposta de preços acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital**, por meio do sistema eletrônico no sítio www.licitacoes-e.com.br opção "Acesso Identificado", observando data e horário limite estabelecidos.

7.1.1. Caso a empresa não consiga enviar os documentos de habilitação através do Sistema Licitações-e, poderá encaminhar para o e-mail: cplfunesa@gmail.com, desde que comprove a impossibilidade.

7.2. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.3. Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.3.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.4. Caso exista a necessidade de ser suspenso o Pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o Pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

7.5. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado diariamente pelos participantes por meio do portal "www.licitacoes-e.com.br", que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

8. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado, o preço



e demais exigências contidas no edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrará automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

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

8.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.4 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

8.6 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

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

8.9. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

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

8.11. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

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

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

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

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

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

8.11.5. **No sistema Licitacoes-e deverá ser lançado o valor global estimado para cada lote.**

8.11.6. **Os lances serão dados no valor total estimado de cada lote.**



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

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

9.1. A partir do horário previsto neste edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 1.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

9.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

9.6. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do lote.

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

9.7.1. Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido o Pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de até 10 lotes da mesma licitação.

9.7.2. O Pregoeiro comunicará aos licitantes, após a abertura da sala de disputa, a sua opção por realizar a disputa simultânea de lotes, se for o caso.

9.7.3. Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o Pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

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



9.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R\$ 0,01. (um centavo de real).

9.10. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

9.11. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO E FECHADO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

9.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

9.13. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.14. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

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

9.15.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

9.16. Poderá o Pregoeiro, auxiliada pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

9.17. Em caso de falha no sistema a ocorrência deve ser comunicada imediatamente ao Banco do Brasil, pelo licitante ou pelo Pregoeiro. Os lances em desacordo com os subitens anteriores poderão ser desconsiderados pelo pregoeiro após manifestação do Banco do Brasil acerca da ocorrência;

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

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

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

9.20. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

9.21. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10(dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

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

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

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

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

9.29. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

9.30. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

9.31. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

9.31.1. no país;

9.31.2. por empresas brasileiras;

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

9.31.4. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.



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

9.33. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

9.33.2. O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no **prazo de 03 (três) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

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

10. MODO DE DISPUTA

10.1. Será adotado para o envio de lances no pregão o modo **ABERTO E FECHADO**. Os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme Inciso II do art. 31, do Decreto Federal 10.024/2019).

11. JULGAMENTO DA PROPOSTA

11.1. O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de “**menor preço global por lote**”, podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

11.2. Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

11.3. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

11.4. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

11.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018-TCU-Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

11.5.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado,



acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

11.6. Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

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

11.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

11.9. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

11.10. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo a ser definido pelo Pregoeiro, sob pena de não aceitação da proposta.

11.10.1. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

11.10.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

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

11.12. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

11.13. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

11.13.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

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

12. DA HABILITAÇÃO

Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



12.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. Consulta consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidores-apf.apps.tcu.gov.br>);

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

12.1.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.3.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

12.1.3.5. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

12.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

12.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e, se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

12.5. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema ou e-mail, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

12.6. Ressalvado o disposto no item 8.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:



12.7 HABILITAÇÃO JURÍDICA

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

12.7.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

12.7.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

12.7.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

12.7.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

12.7.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

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

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

12.8 Regularidade fiscal e trabalhista

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

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

12.8.3 – Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, através da Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União abrangendo as Contribuições Sociais e os Créditos Tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do § Único do Art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02 de outubro de 2014.

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

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

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

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



12.8.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.8.9. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

12.8.10. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

12.9. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

12.9.2. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

12.9.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

12.9.2.2. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

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

12.9.2.4. Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

12.9.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

$$LC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante};$$

12.9.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar, considerados os riscos para a Administração, e, a critério da autoridade competente, o capital social mínimo ou o patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

12.10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



12.10.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

12.10.2. Licença (Alvará) de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, (art. 29 da Lei 8.666/93, Lei Municipal nº 1.968/93 e Resolução nº 3/CIB, de 27/03/2001);

12.10.3. Alvará de funcionamento do estabelecimento onde serão preparadas as refeições, que obrigatoriamente deve ser de propriedade da licitante (vedada qualquer especie de subcontratação ou a apresentação de alvará em nome de terceiro), assim como localizar-se no Estado de Sergipe

12.10.4. Capacitação técnico-profissional, conforme disposto no inciso I, do § 1º, do art. 30, da Lei Federal 8.666/1993, que se dará mediante declaração, elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, de que possui disponível, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior em Nutrição, devidamente reconhecido pela Entidade Profissional Competente (Conselho Regional de Nutrição), detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes com o objeto licitado.

12.10.4.1. A comprovação do vínculo com a licitante, poderá se dar através de cópia de sua(s) ficha(s) de registro de empregado; contrato(s) particular(es) de prestação de serviços; contrato(s) de trabalho por prazo determinado, ou através de outros documentos que comprovem a existência de vínculo entre a licitante e o(s) profissional(ais) qualificado(s), acompanhado da(s) Certidão(ões) de Registro do Profissional na Entidade Profissional Competente – Conselho Regional de Nutrição. Em se tratando de sócio da empresa, o Contrato Social da licitante comprovará o vínculo.

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

12.10.5.1. Obrigatoriedade da referida no item anterior justifica-se pelas seguintes razões:

a) A Fiscalização in loco - facilidade no deslocamento dos funcionários, da contratante, na fiscalização da alimentação fornecida, por conta da localização da sede da Funesa (Aracaju);

b) Contratação de funcionários (contratada) - em grandes centros verifica-se maior demanda de profissionais qualificados;

c) Preparo - a viabilidade de preparo, da aquisição dos produtos, em tempo hábil, é facilitada nos grandes centros, com a variedade de supermercados, açougues, distribuidoras de embalagens e descartáveis, entre outros;

d) Localização do Ceasa - centro de distribuição do estado, onde a oferta, quantidade e a qualidade de hortifrutigranjeiros é diária;

e) Tempo x Temperatura - a depender do tipo de preparação, a alimentação só poderá ficar exposta de 2 a 3 horas. O controle desse binômio depende também do tempo de deslocamento e acondicionamento das refeições;

f) Demanda de solicitações - na possibilidade de alteração de quantitativo de refeições, reduz a probabilidade de erros e torna-se mais viável devido aos itens já relatados acima. Ou seja, toda logística de qualidade, quantidade, cardápio, deslocamento, gêneros, tempo, temperatura da refeição servida, etc., é viabilizada se a sede da empresa contratada for em Aracaju.



12.10.5.2. O estabelecimento onde será preparada a alimentação deverá ser de propriedade da licitante, sendo vedada a subcontratação nesse sentido, ou seja, estão vedados a apresentação de alvarás em nome de terceiros.

12.10.6. Antes da homologação, as empresas vencedoras dos lotes serão vistoriadas, a fim de se aferir o cumprimento das normas legais pertinentes (RDC's).

12.10.6.1. Em caso de inadequação, as empresas terão o prazo de 05 (cinco) dias, contados da comunicação, para promover os devidos ajustes estruturais.

12.10.6.2. Caso não haja o impedimento, a empresa será desclassificada, sendo chamada a subsequente para negociar o preço e, em seguida, passar pelo procedimento de vistoria.

12.10.7. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

12.10.8. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

12.10.9. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

12.10.10. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

12.10.11. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12.10.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

12.10.13. O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.



12.10.14. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

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

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

13.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 3 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e/ou através do e-mail: cplfunesa@gmail.com e deverá:

13.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

13.1.2 A Licitante vencedora deverá adequar sua proposta de preço ao último lance, CONTENDO APENAS DUAS CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA, conforme regras matemáticas, e conter ainda:

13.1.2. Indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

13.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

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

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

13.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

13.6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto do Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

13.7. A proposta deverá obedecer aos termos do Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

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

14. DOS RECURSOS



14.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas** para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(es) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

14.1.2. Havendo quem se manifeste, caberá o Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

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

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

14.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

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

15.4. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Sistema Licitações-e, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



16.1. Em caso de recurso, ou quando houver apenas uma proposta habilitada, ou, ainda, quando não se realizarem lances durante a sessão de disputa, caberá a Diretora Geral desta Fundação a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.3.1. Se a licitante adjudicatária, convocada no prazo de validade de sua proposta escrita, não apresentar situação habilitatória regular ou se recusar a assinar a ARP, será convocada outra licitante, na ordem de classificação, sucessivamente, para, após negociação e exame da aceitabilidade da oferta, além de verificação do atendimento às exigências habilitatórias fixadas neste Edital, assinar a ARP, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

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

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

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

17.5.1.1. Descumprir as obrigações constantes da ARP;

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

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



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

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

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

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

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

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

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da CONTRATANTE E DA CONTRATADA estão estabelecidas no Termo de Referência, constante no Anexo I deste Edital.

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

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

20. DA CONTRATAÇÃO

20.1. Do Objeto

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

20.1.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Ordem de Fornecimento), sob pena de cancelamento da Ata, sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

20.1.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite da Adjudicatária, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

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



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

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

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

20.1.4.3. A Contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

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

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

20.2. Da Vigência

20.2.1. A contratação decorrente da ATA terá prazo de vigência até 31 de dezembro do ano em curso, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

20.3. Do Preço e do Reajuste

20.3.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

20.3.1.1. O preço registrado para o objeto desta ata poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados;

20.3.2. Quando o preço inicialmente registrado para item, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA convocará o licitante registrado visando à negociação para redução de preços e sua adequação àquele praticado pelo mercado;

20.3.2.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

20.3.2.2. Na hipótese do subitem anterior, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA convocará os demais fornecedores, na ordem de classificação do processo licitatório para o item em questão, visando igual oportunidade de negociação;

20.3.3. Quando o preço de mercado para determinado lote tornar-se superior aos preços registrados e, o fornecedor registrado, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA poderá:

20.3.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que o requerimento ocorra antes do pedido de fornecimento;

20.3.3.2.. Convocar os demais fornecedores classificados para o lote, visando igual oportunidade de negociação;



20.3.4. Não havendo êxito nas negociações, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA procederá à revogação do grupo em questão, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

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

20.4. Do Crédito Orçamentário

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

20.5. Do Recebimento

20.5.1. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73 da Lei n.º 8.666/93, compreendendo duas etapas distintas: de recebimento provisório e de recebimento definitivo.

20.6. Do Pagamento;

20.6.1. O pagamento do objeto licitado será efetuado pela Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, em moeda corrente nacional, devendo ocorrer em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto licitado, mediante a apresentação da respectiva Nota Fiscal devidamente atestada, acompanhada da documentação de regularidade fiscal e desde que mantida situação habilitatória regular.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

21.1.2. Não entregar a documentação exigida no edital;

21.1.3. Apresentar documentação falsa;

21.1.4. Causar o atraso na execução do objeto;

21.1.5. Não mantiver a proposta;

21.1.6. Falhar na execução do contrato;

21.1.7. Fraudar a execução do contrato;

21.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

21.1.9. Declarar informações falsas; e

21.1.10. Cometer fraude fiscal.

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

Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



21.2.1. Advertência;

21.2.2. Multa;

21.2.3. Impedimento de licitar e contratar com a Fundação Estadual de Saúde, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, observada a proporcionalidade e a gravidade da conduta; e

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

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

21.4. A multa aplicável será de:

21.4.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, pelo atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, correspondentes a até 30 (trinta) dias de atraso;

21.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo de entrega, calculados sobre o valor total do contrato, sem prejuízo da aplicação da multa;

21.4.3. 10% (dez por cento):

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

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

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

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

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

21.7. A multa poderá ser aplicada com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

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

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



21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade do ato ilícito cometido, os danos que o cometimento do ato ilícito ocasionar aos serviços e aos usuários, a vantagem auferida em virtude do ato ilícito, as circunstâncias gerais agravantes e atenuantes e os antecedentes do infrator, observado o princípio da proporcionalidade.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Este Edital estará à disposição dos interessados na sede da CPL, nos dias úteis, das 07 h às 17h, e na Internet, para *download*, nos endereços eletrônicos: www.licitacoes-e.com.br e www.funesa.se.gov.br/ ou através do e-mail: cplfunesa@gmail.com.

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

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

22.4. Todas as informações relativas à sessão pública serão registradas em ata divulgada no sistema eletrônico, podendo o Pregoeiro, quando necessário, elaborar Ata Complementar, a ser autuada no processo administrativo licitatório.

22.5. É dado à FUNESA o direito revogar a presente licitação por razões de conveniência ou oportunidade, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, na forma do art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/1993.

22.6. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Estado de Sergipe não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.7. É facultada o Pregoeiro e à Diretora Geral da FUNESA, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

22.8. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

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

22.10. Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Fundação Estadual de Saúde – FUNESA, com exceção dos prazos em horas previstos neste Edital.

22.11. O desatendimento de exigências formais, **não essenciais**, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.



22.12. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

22.13. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

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

22.15. Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo Pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do Pregão Eletrônico.

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

22.17. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos, Leis citadas no preâmbulo deste edital ou decisões dos Tribunais.

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

22.19. Constitui parte integrante deste Edital:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA;

Anexo II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

Anexo III – MODELO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

Anexo IV – DECLARAÇÃO CIENTE E CONCORDA

Anexo V – DECLARAÇÃO CUMPRE OS REQUISITOS PARA A HABILITAÇÃO

Anexo VI – DECLARAÇÃO INEXISTEM FATOS IMPEDITIVOS

Anexo VII – DECLARAÇÃO SOBRE EMPREGADOS MENORES; e

Anexo VIII – ORDEM DE FORNECIMENTO

Aracaju/SE, 24 de Maio de 2023.

Geraldo Menezes dos Santos

Pregoeiro/Funesa



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

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

2. JUSTIFICATIVA:

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

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

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

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

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

Diante do exposto e a fim de garantir a logística necessária para execução das ações educacionais previstas, é indispensável a contratação de serviço especializado em fornecimento de Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



alimentação, considerando que, na perspectiva da Educação Permanente, a alimentação é também considerada um dispositivo do processo pedagógico não apenas pelo momento de integração proporcionado, mas também por evitar a dispersão dos participantes durante os cursos/capacitações realizados, já que, na maior parte das situações, o público-alvo das ações são profissionais que trabalham e/ou residem nos municípios do interior do Estado.

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

CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO (SÉRIE HISTÓRICA)										
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018-2019	2020-2021	2022	
Nº DE AÇÕES EDUCACIONAIS/ AÇÕES EXECUTADAS PELA FUNESA	62	87	94	29	14	37	25	27	57	
Nº DE PARTICIPANTES PREVISTOS EM AÇÕES NA FUNESA	4.102	10.398	24.425	2.169	2.182	6.819	2.500	2.922	4.533	
CONSUMO DE	23.784	24.466	35.515	6.779	4.049	14.369	21.829	6.650	9.761	

ALIMENTAÇÃO¹

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

TIPO	DETALHAMENTO DO CONSUMO DE ALIMENTAÇÃO NA FUNESA						
	ANO						
	2014	2015	2016	2017	2018-2019	2020-2021	2022
ALMOÇO TIO BUFFET	17.425	3.322	619	4512	13581	850	7017
ALMOÇO TIPO QUENTIN	2.768	228	1.706	2977	255	1500	316



HA							
COFFE E BREAKE	9.105	2.692	881	3913	10427	150	689
LANCHE	2.123	487	613	1265	1568	4000	2082
COQUETEL	1.247	0	0	454	250	0	80
CAFÉ DA MANHÃ	2.847	50	230	1248	920	150	-
TOTAL	35.515	6.779	4.049	14.369	21.829	6.650	10.184

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Portanto, é vantajoso para a administração trabalhar com a menor quantidade de empresas possíveis por evento, propiciando um melhor controle da qualidade e gestão dos fornecedores. Ressaltamos, que poderá haver solicitação na diminuição do quantitativo de alimentação preparada com até três horas de antecedência. Essa medida tem a finalidade de evitar desperdício nas ações que apresentarem um público abaixo do previsto.

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

3. RECURSOS FINANCEIROS

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

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

LOTE I – ALMOÇO TIPO BUFFET



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



Nº	Descrição	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	porcionados por unidade ou fatias	QTD
					Sobremesa	
Cardápio tipo 02 (sugestão)						
2	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz Primavera	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Lombo ao molho madeira	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Filé de Peixe empanado	180 gramas	40%	Peixe em filé	
2	Leguminos as	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Purê de batata	80 gramas	100%	Batata	
	Salada	Salada (couve, agrião, alface, repolho, repolho roxo, tomate, cebola)	30 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	



Nº	Descrição	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Sobremesa	Mousse de Maracujá	80 gramas	100%	Embalados individualmente	
Cardápio tipo 03 (sugestão)					
3	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade
		Arroz carreteiro	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1
	Proteínas	Carne do sol acebolada	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade
		Frango xadrez	250 gramas	40%	Peito de Frango
	Leguminos as	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade
	Guarnição	Torta gratinada de Macaxeira	60 gramas	100%	
3	Saladas	Salada crua (alface crespa, alface americana, tomate, cebola, pimentão vermelho ou amarelo, agrião)	40 gramas	100%	
		Pimenta, Vinagrete e molho de Mostarda		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês



Nº	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
				individuais.	
	Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% die	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	40%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
Sobremesa	Mousse de chocolate	80 gramas	60%	Embalados individualmente	

Cardápio tipo 04 (sugestão)

Cardápio tipo 01 (sugestões)					
4	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade
		Arroz a grega	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1
Proteínas		Carne assada ao molho barbecue	200 gramas	60%	Carnes de primeira qualidade
		Strogonoff de frango	200 gramas	40%	Filé de Peito de Frango
Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	100%	Legumes cozidos refogados na manteiga	
Salada	Salada crua (agrião, rúcula, cenoura e beterraba raladas, alface,	40 gramas	100%		



		tomate, cebola)				
4	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Rosê		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Cajú ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Pudim de leite	80 gramas	70%	Embalados individualmente	
Nº	Descrição		Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD

**Cardápio tipo 05
(sugestão)**

5	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz com cenoura e ervas	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
	Proteínas	Bife ao molho de tomate	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
		Isca de frango a milanesa	200 gramas	40%	Filé de peito	



	Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
	Guarnição	Espaguete a carbonara	80 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
	Saladas	Salada tropical (alface, grão de bico, tomate, frutas)	40 gramas	100%		

	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho tipo pesto		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 m	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata			30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Ambrosia	80 gramas	70%	Embalados individualmente	

OBSERVAÇÕES: O serviço deverá incluir a mesa principal, decoração, toalhas, guardanapos, talheres (garfo, faca, colheres de sobremesa, de sopa e de café, não podem ser descartáveis), bandejas, pratos, taças, copos descartáveis de 50ml e 200ml, para compor o que irá ser servido. Farinha a mesa, açúcar, adoçante, sal e palitos em saches. Azeite de oliva e vinagre de marca renomada. O Buffet deverá ser servido por funcionários da empresa, devidamente uniformizados,



sem adornos, utilizando cabelo preso, rede ou touca descartável, com comprovação de treinamento em saúde e higiene de manipuladores e de manipulação de alimentos.

LOTE II – ALMOÇO TIPO QUENTINHAS

Item	Quentinha tipo 1 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.
Proteína	Carne do Sol acebolada	200 gramas	500
Arroz	Arroz carreteiro	100 gramas	
Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
Guarnição	Purê de batata	60 gramas	
Salada	Couve ao vinagrete	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	Quentinha tipo 2 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.
Proteína	Carne do Sol acebolada	200 gramas	500
Arroz	Arroz carreteiro	100 gramas	
Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	
Salada	Agrião, rúcula, repolho roxo, milho verde	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	Quentinha tipo 3 (sugestão)	Per capta mínimo (alimento pronto)	Quant.
Proteína	Ensopado de frango	200 gramas	500
Arroz	Arroz com cenoura	100 gramas	
Feijão	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	
Guarnição	Pirão de frango	90 gramas	
Salada	Acelga, grão de bico, tomate, cebola	80 gramas	



Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80gramas	
Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	Quentinha tipo 4 (sugestão)	Per capita mínimo (alimento pronto)	Quant.
Proteína	Bife a parmegiana	200 gramas de proteína	500
Arroz	Arroz a grega	100 gramas	
Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
Guarnição	Espaguete ao sugo	90 gramas	
Salada	Cenoura, beterraba, vagem	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
Item	Quentinha tipo 5 (sugestão)	Per capita mínimo (alimento pronto)	Quant.
Proteína	Feijoada	200 gramas de proteína	500
Arroz	Arroz branco	100 gramas	
Feijão	Feijão preto da feijoada	80 gramas	
Guarnição	Couve a mineira	90 gramas	
Salada	Vinagrete	60 gramas	
Sobremesa	Fruta (laranja ou doce caseiro (mousses, ambrosiam, pudins etc)	01 unidade ou 80 gramas	
Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	

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



LOTE III - COFFEE BREAK

Und	Descrição – Cardápio Tipo 01	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Pessoa	02 tipos de Mini sanduíche natural (Frango, Frios, Atum)	100g cada	100%	2800
	02 tipos de Croissants	100g cada	100%	
	01 tipo de bolo	120g	100%	
	01 Docinho de festa Chá	01 unidade	100%	
	Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
	Café sem açúcar	200ml	100%	
	Bebida láctea light	100ml	100%	
	Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	40%	
Und	Descrição – Cardápio Tipo 02	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QT D
Pessoa	03 tipos de Salgados variados	03 unidades	100%	2800
	01 tipo de Quiche (Peito de Peru, Ricota, Espinafre)	01 unidade	100%	
	01 Fatia de Torta recheada	120g	100%	
	01 Salada de frutas Chá	250ml	80%	
	Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
	Café sem açúcar	200ml	100%	
	Achocolatado	100ml	100%	
	Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%	
Und	Descrição – Cardápio Tipo 03	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QT D
Pessoa	01 Pão de batata c/recheio (Frango, atum, queijo, misto)	01 unidade	100%	2800
	02 Salgados variados (assado e frito)	02 unidades	100%	
	02 tipos de Petit Four doces	50g cada	100%	
	01 tipo Bolo caseiro	120g	100%	
	02 tipos de Frutas fatiadas Chá	100g cada	80%	



	Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
	Café sem açúcar	200ml	100%	
	Achocolatado	100ml	100%	
	Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%	
Und	Descrição – Cardápio Tipo 04	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QT D
Pessoa	01 Biscoito Salgado (tipo cream cracker, água e sal, queijo)	100g	100%	
	01 Biscoito Doce (rosquinha, coco, chocolate, maisena, ao leite)	100g	100%	
	Água Mineral (com e sem gás)	200ml	100%	
	Café sem açúcar	100 ml	100%	
	Chá	50 ml	20%	

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

Nº	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 01 (sugestão)					
1	Pessoa	03 tipos de Mine Sandwiches	Unidades	100%	
		03 tipos de Salgados variados	Unidades	100%	
		03 tipos de Doces variados	Unidades	100%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	
Nº	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
Coquetel tipo 02 (sugestão)					
		05 tipos de Canapés variados	Unidades	100	



			%	
2	Pessoa	05 tipos de Salgados finos - Finger foods	Unidades	100 %
		03 tipos de Petit Four	50g cada	80 %
		02 tipos de Bolos	120g cada	80 %
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80 %
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100 %
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100 %
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100 %

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

LOTE III - LANCHES

Nº	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD
Lanche tipo 01 (sugestão)				
01	Pessoa	02 tipos de Salgados tipo lanche (01 frito e 01 forno)	02 unidades	1000
		01 tipo de Bolo caseiro	120g	
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Lanche tipo 02 (sugestão)				
02	Pessoa	01 Pizza brotinho (frios, calabresa, frango, atum)	01 unidade	1000
		01 tipo de Bolo caseiro	120g	
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Lanche tipo 03 - Natural (sugestão)				



03	Pessoa	01 Sanduiche natural (frango ou atum)	01 unidade	1000
		01 Salada de frutas	250ml	
		01 barra de Cereal	01 unidade	
		01 Suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Lanche tipo 04 (sugestão)				
04	Pessoa	01 Baurú de forno	01 unidade	1000
		02 tipos de Bolos (caseiro e recheado)	02 fatias	
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	
Lanche tipo 05 - Especial (sugestão)				
05	Pessoa	01 Hambúrguer de forno	01 unidade	1000
		01 Salgado lanche	01 unidade	
		02 Docinhos tipo festa	02 unidades	
		01 Tipo de bolo	01 fatia	
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade	
		01 Achocolatado	01 unidade ou 200ml	
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml	

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

LOTE III - CAFÉ DA MANHÃ

Nº	UND	Café da Manhã tipo 1 (sugestão)	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
		Macaxeira cozida	100 gramas	100%	300
		Carne do sol acebolada	80 gramas	100%	
		Omelete de forno de frang	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo muçarela	30 gramas	100%	



01	Pessoa	02 tipos de pão (francês/battata/integral)	100 gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado (em pó)	50 ml / 20g	100%	
		Achocolatado	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
Nº	UND	Café da Manhã tipo 2 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
2	Pessoa	Cuscuz	100 gramas	100%	300
		Ensopado de frango ou carne	80 gramas	100%	
		Sanduíche de forno de frios	01 por pessoa	80%	
		01 fatia de bolo caseiro (ovos, laranja, chocolate, formigueiro)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela	30 gramas	100%	
		Torradas amanteigadas	30 gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		Iogurte	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
Nº	UND	Café da Manhã tipo 3 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
03	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	300
		Calabresa acebolada	80 gramas	100%	
		02 croissant variados	1 por pessoa	100%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	



	Biscoito cream cracker integral	06 unidades	80%	
	01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	100%	
	01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	30 gramas	100%	
	01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
	Café preto	100 ml	100%	
	Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
	Bebida láctea	100 ml	60%	
	Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	

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

5. DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

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

5.4.1 Uma vez feito o pedido, a FUNESA poderá alterá-lo posteriormente, podendo ser reduzido ou aumentado em 30% do quantitativo total previamente solicitado, caso a alteração seja solicitada em até 4 h antes do horário a ser servida a alimentação.

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

5.5. Compreende-se por: CARNE BOVINA: coxão duro, fraldinha, coxão mole, patinho, acém, lagarto: preparo de refogados, carnes de panela, bifes grelhados e de panela, bifes a role, stroganoff,

Comissão Permanente de Licitação – Anexo Administrativo – Fundação Estadual de Saúde – FUNESA. Rua São Cristóvão, n.º 1524, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE. E-mail: cplfunesa@gmail.com.



picadinho de carne com legumes, carnes assadas e recheadas. CARNE SUÍNA: bisteca, pernil, linguiças: assados, fritos e grelhados. AVE: filé de frango, coxa e sobrecoxa, asa: assados, cozidos, fritos, em molho, à milanesa. PEIXE TIPO FILÉ SEM ESPINHAS E SEM ESPINHOS/COUR/O/PELE: assado, milanesa, em molho. As porções de legumes deverão ser variadas: cenoura, vagem, chuchu, abobrinha, batata, entre outros;

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

5.5.2. A proporção de sal de cozinha, nas preparações, deve seguir o limite diário recomendado pela OMS de 2 gramas de sódio por dia; 5.6. Todas as refeições deverão ser entregues em veículo próprio da empresa CONTRATADA de acordo com as normas técnicas da Vigilância Sanitária;

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

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

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

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

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

5.10.2. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo. 6. ABRANGÊNCIA DOS SERVIÇOS Os serviços em questão serão prestados na cidade de Aracaju e demais cidades do interior do Estado de Sergipe. As refeições serão solicitadas pela FUNESA, que designará data, local e horário para fornecimento.

7. DA HABILITAÇÃO E JULGAMENTO

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



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

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

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

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

7.4.1 A obrigatoriedade da referida no item anterior justifica-se pelas seguintes razões:

a) A Fiscalização in loco - facilidade no deslocamento dos funcionários, da contratante, na fiscalização da alimentação fornecida, por conta da localização da sede da Funesa (Aracaju);

b) Contratação de funcionários (contratada) - em grandes centros verifica-se maior demanda de profissionais qualificados;

c) Preparo - a viabilidade de preparo, da aquisição dos produtos, em tempo hábil, é facilitada nos grandes centros, com a variedade de supermercados, açougues, distribuidoras de embalagens e descartáveis, entre outros;

d) Localização do Ceasa - centro de distribuição do estado, onde a oferta, quantidade e a qualidade de hortifrutigranjeiros é diária;

e) Tempo x Temperatura - a depender do tipo de preparação, a alimentação só poderá ficar exposta de 2 a 3 horas. O controle desse binômio depende também do tempo de deslocamento e acondicionamento das refeições;

f) Demanda de solicitações - na possibilidade de alteração de quantitativo de refeições, reduz a probabilidade de erros e torna-se mais viável devido aos itens já relatados acima. Ou seja, toda logística de qualidade, quantidade, cardápio, deslocamento, gêneros, tempo, temperatura da refeição servida, etc., é viabilizada se a sede da empresa contratada for em Aracaju.

7.4.2 O estabelecimento onde será preparada a alimentação deverá ser de propriedade da licitante, sendo vedada a subcontratação nesse sentido, ou seja, estão vedados a apresentação de alvarás em nome de terceiros.

7.5. Antes da homologação, as empresas vencedoras dos lotes serão vistoriadas, a fim de se aferir o cumprimento das normas legais pertinentes (RDC's).

7.5.1 Em caso de inadequação, as empresas terão o prazo de 05 (cinco) dias, contados da comunicação, para promover os devidos ajustes estruturais.



7.5.2 Caso não haja o impedimento, a empresa será desclassificada, sendo chamada a subsequente para negociar o preço e, em seguida, passar pelo procedimento de vistoria.

8. DA VIGÊNCIA

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

9. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1. A montagem, entrega dos materiais e a prestação dos serviços serão realizados nos locais dos eventos;

9.2. Ter uma equipe bem treinada, sistema de controle de qualidade, elevado padrão de higiene acondicionamento adequado e também para o transporte dos alimentos e autorização da Vigilância Sanitária;

9.3. Disponibilizar, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, refeições e serviços, conforme solicitado;

9.4. Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do serviço licitado;

9.5. Ser responsável pela guarda e acondicionamento devido do serviço solicitado, até a hora do seu consumo;

9.6. É de responsabilidade da CONTRATADA providenciar todos os equipamentos, insumos além de outros recursos necessários para o perfeito cumprimento do objeto contratado, a exemplo de mesas de apoio, toalhas de mesa (para a quantidade de mesas que serão utilizadas em cada ocasião), guardanapos, talheres de metal ou descartáveis, açúcar e adoçante em sachê, mexedores, bandejas, xícaras, copos e pratos de vidro ou descartáveis, profissionais de apoio devidamente uniformizados, embalagens, entre outras mais que forem pertinentes, estando estes valores incluídos na proposta de preço a ser apresentada e conforme necessidade apresentada nas observações presentes nas planilhas do item 4 - detalhamento do objeto);

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

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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



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

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

11.5. Vedada a subcontratação;

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



12. FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução dos serviços a serem contratados deverá ser acompanhada e fiscalizada por funcionários da Coordenação demandante, a serem indicados pela coordenação ou diretoria geral da CONTRATANTE.

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

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

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

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

PROPOSTA PARA APRESENTAÇÃO DE PREÇOS

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	1	Almoço tipo Buffet-Cardápio tipo 01		Pessoa		
	2	Almoço tipo Buffet-Cardápio tipo 02		Pessoa		
	3	Almoço tipo Buffet-Cardápio tipo 03		Pessoa		
	4	Almoço tipo Buffet-Cardápio tipo 04		Pessoa		
	5	Almoço tipo Buffet-Cardápio tipo 05		Pessoa		
TOTAL	-	-		-		

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
	1	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 1		Pessoa		



02	2	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 2		Pessoa		
	3	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 3		Pessoa		
	4	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 4		Pessoa		
	5	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 5		Pessoa		
TOTAL	-	-		-		

LOT E	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
03	1	Coffe Break - Cardápio tipo 1		Pessoa		
	2	Coffe Break - Cardápio tipo 2		Pessoa		
	3	Coffe Break – Cardápio tipo 3		Pessoa		
	4	Coffe Break – Cardápio tipo 4		Pessoa		
	5	Coquetel - Cardápio tipo 1		Pessoa		
	6	Coquetel - Cardápio tipo 2		Pessoa		
	7	Lanche - Cardápio tipo 1		Pessoa		
	8	Lanche - Cardápio tipo 2		Pessoa		
	9	Lanche - Cardápio tipo 3		Pessoa		
	10	Lanche - Cardápio tipo 4		Pessoa		
	11	Lanche - Cardápio tipo 5		Pessoa		
	12	Café Da Manhã - tipo 1		Pessoa		
	13	Café Da Manhã - tipo 2		Pessoa		
	14	Café Da Manhã - tipo 3		Pessoa		
TOTAL	-	-		-		

Aracaju, 21 de março de 2023

Paulina Vilar Carvalho
Coordenador(a)



Anexo II – Modelo de Proposta

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

DETALHAMENTO DO OBJETO

Razão Social da Licitante: _____.

CNPJ: _____.

Endereço: _____.

CEP _____.

Telefone: _____; FAX: _____; E-mail: _____

As planilhas de quantitativos e custos conterão as descrições dos produtos que compõem a solução proposta, incluindo as respectivas quantidades, unidades, preços unitários e totais gerais, expressos em reais (R\$).

LOTE 01

DETALHAMENTO DO OBJETO

Nº	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 01 (sugestão)					

LOTE 02

DETALHAMENTO DO OBJETO

Nº	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 01 (sugestão)					



LOTE 03

DETALHAMENTO DO OBJETO

Nº	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 01 (sugestão)					

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

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

NOME: XXX

ENDEREÇO: XXX

CONTA BANCÁRIA: Banco XXXXX, Agência XXXX, Conta-Corrente XXXXX.

Declaro:

- 1) que estão incluídas nesta proposta comercial, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, desembaraço aduaneiro, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.
- 2) que estou de acordo com todas as normas e condições deste Edital e seus anexos.

Local e data

(Nome e assinatura do responsável pela proponente em papel timbrado da empresa).



Anexo III – Ata de Registro de Preços

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (...)11/2021, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA E A EMPRESA (...).

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

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto da licitação é o registro de preços para futura e eventual prestação de **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** de acordo com os cardápios ,,, conforme especificações constantes do Termo de Referência, parte integrante da ATA, assim como a(s) proposta(s) vencedora(s), independentemente de transcrição.

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

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

ITEM	DESCRIÇÃO e ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)	
			Unitário	Total



01					
02					

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DA ATA

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

5.1. Constituem obrigações da UNIDADE GERENCIADORA:

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

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

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

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

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

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

5.2. Constituem obrigações do BENEFICIÁRIO DA ATA:

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

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

5.2.3. No caso de contratação:

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SEXTA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

7.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

7.1.1. O preço registrado para o objeto desta ata poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados;

7.1.2. Quando o preço inicialmente registrado para item, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA convocará o licitante registrado visando à negociação para redução de preços e sua adequação àquele praticado pelo mercado;

7.1.2.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

7.1.2.2. Na hipótese do subitem anterior, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA convocará os demais fornecedores, na ordem de classificação do processo licitatório para o item em questão, visando igual oportunidade de negociação;



7.1.3. Quando o preço de mercado para determinado lote tornar-se superior aos preços registrados e, o fornecedor registrado, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA poderá:

7.1.3.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que o requerimento ocorra antes do pedido de fornecimento;

7.1.3.2. Convocar os demais fornecedores classificados para o lote, visando igual oportunidade de negociação;

7.1.4. Não havendo êxito nas negociações, à Fundação do Estado de Sergipe - FUNESA procederá à revogação do grupo em questão, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.1.3. Por acordo entre as partes, quando o BENEFICIÁRIO DA ATA, mediante solicitação por escrito aceita pela Administração, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do



editorial que deu origem ao Registro de Preços ou de cumprir as cláusulas e condições desta Ata de Registro de Preços.

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

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

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

10.1. O presente contrato fundamenta-se:

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

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

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

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

10.1.5. No Decreto n.º 25.728/2008;

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

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

10.2. A presente Ata de Registro de Preços vincula-se aos termos do Processo nº XXXXXX especialmente:

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

10.2.2. Ao Parecer PROJU FUNESA nº XX/2023;

10.2.3. À proposta vencedora da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO:

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

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

Aracaju/SE, em XX de XXXX de 2023.



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE



UNIDADE GERENCIADORA

BENEFICIÁRIO DA ATA

TESTEMUNHA CPF N°

TESTEMUNHA CPF N°



ANEXO IV

(MODELO) DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA CONCORDA (em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2023

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

.....

Local/Data

Assinatura do Representante Legal da Licitante



ANEXO V

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

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

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

PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/2023

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

.....

Local/Data

Assinatura do Representante Legal da Licitante



ANEXO VI

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

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

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

PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/2023

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

.....

Local/Data

Assinatura do Representante Legal da Licitante



Anexo VII – DECLARAÇÃO DO TRABALHO DO MENOR
(em papel timbrado da empresa)

À Fundação do Estadual de Saúde – FUNESA.

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

PREGÃO ELETRÔNICO N° XXX/2023

A Empresa , inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal, o Sr. , portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, e no item 6.5 do Edital da licitação de referência, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local/Data

Assinatura do Representante Legal da Licitante



ANEXO VIII – ORDEM DE FORNECIMENTO

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE CNPJ/MF n.º 10.437.005/0001-30

Endereço: TV Basílio Rocha nº 33 Bairro: Getúlio vargas Aracaju-SE

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ: xx.xxx.xxx/xxxx-xx. END: XXXXXXXXXXXXXX, nº xxxx, Bairro: XXXXXXXXX. Cep: XXXXXXXXX

LOCAL PARA ENTREGA: Rua São Cristóvão, nº 1524 – Bairro Getúlio Vargas, CEP 49.010-380 - Aracaju – Sergipe.

Encaminhamos a presente ORDEM DE FORNECIMENTO para que se inicie a sua execução, referente fornecimento de material XXXXXXXXXX, conforme Pregão Eletrônico nº XX/202X, estando devidamente garantido o pagamento após a sua definitiva conclusão.

LOTE 01	ESPECIFICAÇÕES	QUANT	UND	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
TOTAL GERAL (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)						R\$ XXXX,XX

Aracaju/SE, XX de XXXX de 2023.

Referência/Processo Administrativo: 2086/2022

Assunto: Registro de Preço para futura e eventual prestação de serviços de alimentação preparada.

Interessado: COEPE

Parecer PROJU/FUNESA nº 70/2023

I – RELATÓRIO

1. Trata-se de parecer jurídico elaborado em atenção ao disposto no parágrafo único do artigo 38 da Lei nº 8.666/1993, que dispõe sobre a competência das Assessorias Jurídicas da Administração para examinar de forma prévia e conclusiva os atos relativos a realização de licitações e respectivos textos de editais, contratos ou instrumentos congêneres.
2. Versam os autos sobre procedimento licitatório da modalidade “pregão eletrônico”, a ser realizado com vistas à elaboração de Ata de Registro de Preços, para futura e eventual prestação de serviços de alimentação preparada.
3. Iniciado o processo de contratação, a modalidade licitatória escolhida foi a do pregão eletrônico, em consonância com os ditames do art. 5º do Decreto Estadual nº 25.728, de 25 de Novembro de 2008, tendo a Administração manifestado a intenção de adoção do Sistema de Registro de Preços.

4. O processo administrativo foi inicialmente instruído com os seguintes documentos: a) Pedido de contratação; b) Termo de Referência; c) Cotações de Preços; d) Planilha Comparativa de Preços; e) Portarias Designando os Membros da CPL/FUNESA; f) Minuta de Edital, de Ata de Registro de Preços e demais anexos.

II – CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

5. Inicialmente, cumpre-nos informar que a análise dos aspectos técnicos e políticos da presente licitação não se mostra tarefa afeta a este órgão de assessoramento jurídico.

6. Presume-se, então, que as especificações técnicas contidas no presente processo, inclusive quanto ao detalhamento do objeto da contratação, suas características, quantidades, requisitos, especificações, etc., bem como quanto a pesquisa de preços, tenham sido regularmente apuradas pela área técnica da FUNESA e conferidas pela autoridade responsável pela contratação.

7. Portanto, não nos cabe analisar se o preço está realmente conforme o mercado ou se as especificações e quantidades estimadas efetivamente correspondem as necessidades da FUNESA.

8. Presume-se, outrossim, que a CPL e o ordenador de despesas tenham competência para praticarem os atos da pretendida contratação. Cabe a autoridade verificar a exatidão dessas informações, zelando para que todos os atos sejam praticados somente por aqueles que detenham as correspondentes atribuições.

III – DA OBRIGATORIEDADE DE LICITAR

9. Em atenção aos princípios da indisponibilidade do interesse público, da igualdade e impessoalidade, a Constituição Federal de 1988, estabeleceu, em seu art. 37, inciso XXI, que as contratações promovidas pela Administração Pública devem ser precedidas, em regra, de licitação.

10. Conforme ensinamentos de Marçal Justen Filho, “Llicitação é o procedimento administrativo disciplinado por lei e por um ato administrativo prévio, que determina critérios objetivos visando a seleção de proposta de contratação mais vantajosa e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, com observância do princípio da isonomia, conduzido por um órgão dotado de competência específica”.

11. As Leis nº 8.666/93 e 10.520/2002 foram editadas com o propósito de estabelecer normas gerais sobre licitações e contratos administrativos no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

12. Nessa linha, considerando que a Fundação Estadual de Saúde – FUNESA integra a Administração Pública Indireta do Poder Executivo do Estado de Sergipe (art. 2º da Lei Estadual nº 6.348/2008), é incontestável o seu dever de licitar e de se submeter às normas contidas nas citadas leis, ante a inexistência de regulamento específico aprovado, nos termos do art. 119 da Lei nº 8.666/93.

IV – MODALIDADE PREGÃO

13. Pregão é a modalidade de licitação em que a Administração Pública, garantindo a isonomia, seleciona fornecedor ou prestador de serviço, visando à execução de objeto comum no mercado, permitindo aos licitantes, em sessão pública presencial ou virtual, reduzir o valor da proposta por meio de lances verbais e sucessivos.

14. Essa modalidade apresenta, em síntese, as seguintes características: a) limitação do uso a compras e serviços comuns; b) possibilidade do licitante reduzir o valor da proposta durante a sessão; c) inversão das fases de julgamento da habilitação e da proposta.

15. **Nos termos do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, a fase externa será iniciada com a convocação dos interessados por meio de publicação de aviso em diário oficial do respectivo ente federado, sendo de, no mínimo, 08 (oito) dias úteis, o prazo fixado para a apresentação das propostas, contados a partir da publicação do referido aviso.**

16. Compulsando os autos do processo em questão, constatamos que a escolha da modalidade do certame licitatório está em consonância com as regras jurídicas aplicáveis à matéria, dispostas nas Leis Federais de nº 8.666/93 e nº 10.520/2002; esta última, aplicada subsidiariamente.

V – DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

17. Observamos, na sequência, que a FUNESA está propondo para a hipótese vertente a adoção do Sistema de Registro de Preços – SRP. Deste modo, cumpre ter presente o que dispõe o Decreto Estadual nº 25.728/2008, que constitui o regulamento do SRP.

18. O inciso XII do art. 4º do aludido diploma normativo conceitua o SRP como “*o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos a prestação de serviços e fornecimento de bens, para contratações e aquisições futuras, precedido de licitação, com prazo de validade determinado*”.

19. O art. 3º, por sua vez, determina a adoção preferencial do SRP, nas seguintes hipóteses:

I – quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes, com maior celeridade e transparência;

II – quando for conveniente a compra de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo;

III – quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública.

Parágrafo único. Pode ser realizado registro de preços para contratação de bens e serviços de informática, obedecida à legislação vigente.

20. Vê-se, portanto, que o SRP se destina, especialmente, as contratações frequentes e/ou parceladas da Administração, bem como as que se destinem a mais de um órgão/entidade ou, ainda, quando não for possível quantificar previamente a necessidade da Administração (caso dos autos).

21. A prática administrativa tem demonstrado que o SRP é muito eficaz para aquisição de bens e serviços que são utilizados com frequência pelos órgãos da Administração Pública, na medida em que evita que, num mesmo exercício financeiro, sejam realizadas diversas licitações para contratação de bens ou serviços da mesma natureza, reduzindo tempo e gastos, **além da desnecessidade de dotação orçamentária.**

VI – DAS MINUTAS ACOSTADAS AOS AUTOS

22. Quanto às minutias acostadas aos autos, em especial do Edital e da Ata de Registro de Preços, observa-se que atendem ao previsto na legislação de regência (art. 40, 54 e 55 da Lei nº 8.666/93; art. 3º, I, da Lei nº 10.520/2002 e art. 11 do Decreto Estadual nº 25.728/2008).

23. **Ressalte-se que a FUNESA, nos casos de contratação com entrega imediata e integral, deverá optar, com fundamento no art. 62, § 4º, da Lei nº 8.666/93 e nos princípios da economicidade e eficiência, por substituir o Contrato Administrativo por Ordens de Fornecimento, com a descrição do(s) item(ns) pretendido(s) e de seu**

quantitativo, informando todas as circunstâncias da contratação, além de outras necessárias a sua perfeita execução.

VII – CONCLUSÃO

24. Em face do exposto, nos estritos limites da análise jurídica e excluídos os aspectos técnicos e o juízo de oportunidade e conveniência do ajuste, opinamos pela regularidade da contratação em análise e pela aprovação das minutas apresentadas.

É o parecer que se submete à superior consideração.

Aracaju, 18 de maio de 2023



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

MARCELO PASSOS SILVA
Advogado(a) Chefe

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: RVW3-DQOJ-HFEB-ER6I



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- MARCELO PASSOS SILVA - 18/05/2023 11:38:49 (Docflow)



GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:1 de 2

TERMO DE ADJUDICAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023 - PROCESSO nº: 2086/2023.

ÓRGÃO: Fundação Estadual de Saúde – FUNESA

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual prestação de **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** de acordo com os cardápios, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no anexo I Termo de Referência.

BASE LEGAL: Lei Federal n.º 10.520/ 2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, IN nº206/2019, Decreto Estadual n.º 26.531/2009, Decreto Estadual n.º 26.533/2009, Lei Complementar n.º123/2006, Decreto Estadual n.º 24.912/2007, Decreto Estadual n.º 25.728/2008, e, subsidiariamente, Lei Federal n.º 8.666/1993. e Acordo Coletivo de Trabalho 2023/2025.

Analizando as propostas apresentadas, as documentações e adotando como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, o Pregoeiro julgou vencedor do presente certame a empresa abaixo mencionada, tudo de acordo com o valor de referência da pesquisa de mercado acostada aos autos, sendo adjudicados com os respectivos valores:

EMPRESA VENCEDORA: DUPANE LTDA. - CNPJ: 38.150.088/0001-09

LOTE	ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 01	5.000	Pessoa	35,9	179.500,00
	2	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 02	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	3	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 03	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	4	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 04	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	5	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 05	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
TOTAL					R\$ 179,50	R\$ 897.500,00
LOTE	ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	6	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 1	2.000	Pessoa	19,00	38.000,00
	7	Almoço Tipo Quentinha- Cardápio tipo 2	2.000	Pessoa	18,99	37.980,00
	8	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 3	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
	9	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 4	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
	10	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 5	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
TOTAL-					R\$ 94,69	R\$ 189.380,00
LOTE	ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Coffe Break - Cardápio tipo 1	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	12	Coffe Break - Cardápio tipo 2	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	13	Coffe Break – Cardápio tipo 3	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	14	Coffe Break – Cardápio tipo 4	1.000	Pessoa	25,00	25.000,00
TOTAL					R\$ 120,40	R\$ 292.120,00
LOTE	ITEM	DESCRÍÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	15	Coquetel - Cardápio tipo 1	1.000	Pessoa	31,00	31.000,00

Tv. Manoel Aguiar Menezes, nº 49, Bairro Getúlio Vargas, Aracaju/SE
Fone: (79) 3198-3800, CEP 49055-750, www.funesa.se.gov.br

E-Doc* - Documento Virtual válido conforme Decreto nº 40.394/2019


GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:2 de 2

	16	Coquetel - Cardápio tipo 2	1.000	Pessoa	31,00	31.000,00
	TOTAL					R\$ 62,00
LOTE	ITEM	Descrição	QTD	UND	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	17	Lanche - Cardápio tipo 1	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	18	Lanche - Cardápio tipo 2	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	19	Lanche - Cardápio tipo 3	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	20	Lanche - Cardápio tipo 4	2.000	Pessoa	16,00	32.000,00
	21	Lanche - Cardápio tipo 5	2.000	Pessoa	19,00	38.000,00
	TOTAL					R\$ 89,00
LOTE	ITEM	Descrição	QTD	UND	Valor Unitário	Valor Total (R\$)
01	22	Café Da Manhã - tipo 1	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
	23	Café Da Manhã - tipo 2	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
	24	Café Da Manhã - tipo 3	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
	TOTAL					R\$ 51,00
	TIPO DE SERVIÇO		ITENS			VALOR TOTAL
	ALMOÇO TIPO BUFETT		1,2,3,4 e 5			R\$ 897.500,00
	ALMOÇO TIPO QUENTINHA		6,7,8,9,10			R\$ 189.380,00
	COFFEE BREAK		11,12,13,14,			R\$ 292.120,00
	COQUETEL		15,16			R\$ 62.000,00
	LANCHE		17,18,19,20, 21			R\$ 178.000,00
	CAFÉ DA MANHA		22,23,24			R\$ 51.000,00

ADJUDICO EM:
 Aracaju, 3 de agosto de 2023



ASSINADO ELETRONICAMENTE
 Verificar autenticidade conforme mensagem
 apresentada no rodapé do documento

Geraldo Menezes dos Santos
 Assessor(a)

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: Q1EV-WCS6-7CWS-XLCX



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- Geraldo Menezes dos Santos - 03/08/2023 08:53:09 (Docflow)



TERMO DE ADJUDICAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023

A fundação estadual de saúde, por meio do pregoeiro Geraldo Menezes Dos Santos, nomeado pela portaria nº 21/2023, 02 de fevereiro de 2023, vem manifestar o resultado alcançado pelo Pregão Eletrônico nº 22/2023, cujo o objeto da licitação é o registro de preços para futura e eventual prestação de **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA** de acordo com os cardápios, condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e no anexo I Termo de Referência. Processo nº: 2086/2023. Para o presente certame participaram as EMPRESAS: RCB EMPREENDIMENTOS SERVIÇOS & INDUSTRIA LTDA., DUPANE LTDA., NUTRIL COMERCIO E SERVIÇOS LTDA., BARRETOS EVENTOS PRODUÇÕES & TURISMO LTDA. e P J REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA.

Analizando as propostas apresentadas, as documentações e adotando como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, o Pregoeiro julgou vencedores do presente certame as empresas abaixo mencionadas, tudo de acordo com o valor de referência da pesquisa de mercado acostada aos autos, sendo adjudicados com os respectivos valores:

EMPRESA: DUPANE LTDA. CNPJ: 38.150.088/0001-09

ALMOÇO TIPO BUFFET					
Item	Descrição	Percapta Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 01 (sugestão)					
	Arroz	Arroz Integral	50 gramas	20%	Arroz Integral de primeira qualidade
		Arroz com brócolis	100 gramas	80%	Arroz parabolizado tipo 1
	Proteínas	Bife à Parmegiana	200 gramas	70%	Carne de primeira qualidade
		Frango assado ao molho de ervas	200 gramas	30%	Sobrecoxa de Frango

1	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	5.000
	Guarnição	Fetuttine ao molho de tomate	40 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
	Salada	Salada mista (cenoura, beterraba, couve flor, vagem, milho)	30 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete emolho Parmesão		100%	Servidos a parte, paraproteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxi ou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral eservido sem açúcar, acompanhados de açúcare adoçante em sachês individuais	
		Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcio-nados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Salada de frutas	200 gramas	70%	Embalados individualmente	
	VALOR UNITÁRIO	Trinta e cinco reais e noventa centavos				R\$ 35,90
VALOR TOTAL		Cento e setenta e nove mil e quinhentos reais				R\$ 179.500,00

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 02 (sugestão)					
Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
	Arroz Primavera	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
Proteínas	Lombo ao molho madeira	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
	Filé de Peixe empanado	180 gramas	40%	Peixe em filé	
Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
Guarnição	Purê de batata	80 gramas	100%	Batata	

2	Salada	Salada (couve, agrião, alface, repolho, repolho roxo, tomate, cebola)	30 gramas	100%		
	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho Tártaro		100%	Servidos a parte, paraproteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Caju ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito c/água mineral eservido sem açucar, acompanha-dos de açucar e adoçante em sachêsindividuais.	
		Refrigerante emlata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Sobremesa	Mousse de Maracujá	80 gramas	100%	Embalados individualmente	
	Fruta	01 tipo de Fruta	01 fatia ou 01 unidade	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
VALOR UNITÁRIO		Trinta e cinco reais e noventa centavos				R\$ 35,90
VALOR TOTAL		Cento e setenta e nove mil e quinhentos reais				R\$ 179.500,00

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 03 (sugestão)					
3	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade
		Arroz carreteiro	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1
	Proteínas	Carne do sol acebolada	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade
		Frango xadrez	250 gramas	40%	Peito de Frango
	Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade
	Guarnição	Torta gratinada de Macaxeira	60 gramas	100%	
	Saladas	Salada crua (alface crespa, alface americana, tomate, cebola, pimentão vermelho ou	40 gramas	100%	

		amarelo, agrião)			
Molhos	Pimenta, inagrete e molho de Mostarda		100%	Servidos a parte, para proteínas e saladas	
Bebidas	Suco de Abacaxiou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral e servido sem açúcar, acompanhados de açúcar e adoçante em sachês individuais.	
	Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	40%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
Sobremesa	Mousse de chocolate	80 gramas	60%	Embalados individualmente	
VALOR UNITÁRIO	Trinta e cinco reais e noventa centavos				R\$ 35,90
VALOR TOTAL	Cento e setenta e nove mil e quinhentos reais				R\$ 179.500,00

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Percapta Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
------	-----------	-----------------------------------	---	-------------	-----

Cardápio tipo 04 (sugestão)

4	Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	5.000
		Arroz a grega	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
Proteínas		Carne assadaao molho barbecue	200 gramas	60%	Carnes de primeira qualidade	
		Strogonoff de frango	200 gramas	40%	Filé de Peito de Frango	

Leguminosas	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
Guarnição	Legumes na manteiga	80 gramas	100%	Legumes cozidos refogados na manteiga	
Salada	Salada crua (agrião rúcula,cenoura e beterraba raladas, alface, tomate, cebola)	40 gramas	100%		
Molhos	Pimenta, Vinagrete emolho Rosê		100%	Servidos a parte, paraproteínas e saladas	
Bebidas	Suco de Manga ou Mangaba ou Goiaba ou Cajú ou Graviola	200 ml	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral eservido sem açucar, acompanhados de açucare adoçante em sachês individuais.	
	Refrigerante em lata	350 ml	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, maçã, melão, banana; proporcionados por unidade ou fatias	
Sobremesa	Pudim de leite	80 gramas	70%	Embalados individualmente	
VALOR UNITÁRIO	Trinta e cinco reais e noventa centavos				R\$ 35,90
VALOR TOTAL	Cento e setenta e nove mil e quinhentos reais				R\$ 179.500,00

ALMOÇO TIPO BUFFET

Item	Descrição	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	Observações	QTD
Cardápio tipo 05 (sugestão)					
Arroz	Arroz integral	50 gramas	20%	Arroz integral de primeira qualidade	
	Arroz com cenoura e ervas	100 gramas	80%	Arroz parbolizado tipo 1	
Proteínas	Bife ao molho de tomate	200 gramas	60%	Carne de primeira qualidade	
	Isca de frango a milanesa	200 gramas	40%	Filé de peito	
Leguminosas	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	100%	Feijão de primeira qualidade	
Guarnição	Espaguete a carbonara	80 gramas	100%	Massa de primeira qualidade	
Saladas	Salada tropical (alface, grão de	40 gramas	100%		5.000

		bico, tomate, frutas)				
5	Molhos	Pimenta, Vinagrete e molho tipo pesto		100%	Servidos a parte, paraproteínas e saladas	
	Bebidas	Suco de Abacaxiou Acerola ou Laranja ou Cajá ou Seriguela ou Umbu ou Maracujá	200 m	60%	Os sucos podem ser da própria fruta ou de polpa de frutas, de marca reconhecida no mercado; Feito com água mineral eservido sem açúcar, acompanhados de açucare adoçante em sachês individuais.	
		Refrigerante em lata	350 m	30% normal 10% diet	Dois tipos - 01 normal e 01 Diet	
	Fruta	01 tipo de Fruta	120 gramas	30%	Sugestão: melancia, manga, abacaxi, uva, macã, melão, banana; porcionados por unidade ou fatias	
	Sobremesa	Ambrosia	80 gramas	70%	Embalados individualmente	
VALOR UNITÁRIO		Trinta e cinco reais e noventa centavos			R\$ 35,90	
VALOR TOTAL		Cento e setenta e nove mil e quinhentos reais			R\$ 179.500,00	

ALMOÇO TIPO QUENTINHAS

Item	Quentinha tipo 1 (sugestão)	Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
6	Proteína	Carne do Sol acebolada	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	
	Guarnição	Purê de batata	
	Salada	Couve ao vinagrete	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	
VALOR UNITÁRIO	Dezenove reais		R\$ 19,00
VALOR TOTAL	Trinta e oito mil reais		R\$ 38.000,00

Item	Quentinha tipo 2 (sugestão)	Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
7	Proteína	Carne do Sol acebolada	2.000
	Arroz	Arroz carreteiro	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	
	Guarnição	Legumes na manteiga	
	Salada	Agrião, rúcula, repolho roxo, milho verde	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	

	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITÁRIO	Dezoito reais e noventa e nove centavos		R\$ 18,99	
VALOR TOTAL	Trinta e sete mil novecentos e oitenta reais		R\$ 37.980,00	

Item	Quentinha tipo 3 (sugestão)		Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
8	Proteína	Ensopado de frango	200 gramas	2.000
	Arroz	Arroz com cenoura	100 gramas	
	Feijão	Feijão tipo caldo temperado	80 gramas	
	Guarnição	Pirão de frango	90 gramas	
	Salada	Acelga, grão de bico, tomate, cebola	80 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITÁRIO	Dezoito reais e noventa centavos		R\$ 18,90	
VALOR TOTAL	Trinta e sete mil e oitocentos reais		R\$ 37.800,00	

Item	Quentinha tipo 4 (sugestão)		Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
9	Proteína	Bife a parmegiana	200 gramas de proteína	2.000
	Arroz	Arroz a grega	100 gramas	
	Feijão	Feijão tipo tropeiro	80 gramas	
	Guarnição	Espaguete ao sugo	90 gramas	
	Salada	Cenoura, beterraba, vagem	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (goiaba, maçã, uva, tangerina, laranja) ou doce caseiro (mousses, ambrosia, pudins, etc)	01 unidade ou 80 gramas	
	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITÁRIO	Dezoito reais e noventa centavos		R\$ 18,90	
VALOR TOTAL	Trinta e sete mil e oitocentos reais		R\$ 37.800,00	

Item	Quentinha tipo 5 (sugestão)		Per captamínimo (alimento pronto)	Quant.
10	Proteína	Feijoada	200 gramas de proteína	2.000
	Arroz	Arroz branco	100 gramas	
	Feijão	Feijão preto da feijoada	80 gramas	
	Guarnição	Couve a mineira	90 gramas	
	Salada	Vinagrete	60 gramas	
	Sobremesa	Fruta (laranja ou doce caseiro (mousses, ambrosiam, pudins etc)	01 unidade ou 80 gramas	

	Bebida	Suco de frutas (própria fruta ou polpa) ou refrigerante	250 ml ou 350ml	
VALOR UNITÁRIO		Dezoito reais e noventa centavos	R\$ 18,90	
VALOR TOTAL		Trinta e sete mil e oitocentos reais	R\$ 37.800,00	

COFFEE BREAK

Item	Und	Descrição – Cardápio Tipo 01	Per capta mínimo (alimento Pronto)	%	QTD
11	Pessoa	02 tipos de Mini sanduíche natural (Frango, Frios, Atum)	100g cada	100%	2.800
		02 tipos de Croissants	100g cada	100%	
		01 tipo de bolo	120g	100%	
		01 Docinho de festa Chá	01 unidade	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Bebida láctea light	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	40%	
VALOR UNITÁRIO		Trinta e un reais e oitenta centavos			R\$ 31,80
VALOR TOTAL		Oitenta e nove mil e quarenta reais			R\$ 89.040,00
Item	Und	Descrição – Cardápio Tipo 02	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
12	Pessoa	03 tipos de Salgados variados	03 unidades	100%	2.800
		01 tipo de Quiche (Peito de Peru, Ricota, Espinafre)	01 unidade	100%	
		01 Fatia de Torta recheada	120g	100%	
		01 Salada de frutas Chá	250ml	80%	
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%	
		Café sem açúcar	200ml	100%	
		Achocolatado	100ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%	
VALOR UNITÁRIO		Trinta e un reais e oitenta centavos			R\$ 31,80
VALOR TOTAL		Oitenta e nove mil e quarenta reais			R\$ 89.040,00
Item	Und	Descrição – Cardápio Tipo 03	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD
		01 Pão de batata c/recheio (Frango, atum, queijo, misto)	01 unidade	100%	
		02 Salgados variados (assado e frito)	02 unidades	100%	
		02 tipos de Petit Four doces	50g cada	100%	

13	Pessoa	01 tipo Bolo caseiro	120g	100%	2.800	
		02 tipos de Frutas fatiadas Chá	100g cada	80%		
		Água Mineral (com e sem gás)	50ml	20%		
		Café sem açúcar	200ml	100%		
		Achocolatado	100ml	100%		
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml	50%		
VALOR UNITÁRIO		Trinta e un reais e oitenta centavos			R\$ 31,80	
VALOR TOTAL		Oitenta e nove mil e quarenta reais			R\$ 89.040,00	
Item	Und	Descrição – Cardápio Tipo 04	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD	
14	Pessoa	01 Biscoito Salgado (tipo cream cracker, água e sal, queijo)	100g	100%	1000	
		01 Biscoito Doce (rosquinha, coco, chocolate, maisena, ao leite)	100g	100%		
		Água Mineral (com e sem gás)	200ml	100%		
		Café sem açúcar	100 ml	100%		
		Chá	50 ml	20%		
VALOR UNITÁRIO		Vinte e cinco reais			R\$ 25,00	
VALOR TOTAL		Vinte e cinco mil reais			R\$ 25.000,00	
COQUETEL						
Item	UND	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD	
Coquetel tipo 01 (sugestão)						
15	Pessoa	03 tipos de Mine Sanduiches	Unidades	100%	1000	
		03 tipos de Salgados variados	Unidades	100%		
		03 tipos de Doces variados	Unidades	100%		
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%		
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%		
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%		
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%		
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%		
VALOR UNITARIO		Trinta e um reais			R\$ 31,00	
VALOR TOTAL		Trinta e um mil reais			R\$ 31.000,00	
Nº	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	%	QTD	
Coquetel tipo 02 (sugestão)						
		05 tipos de Canapés variados	Unidades	100%		

16	Pessoa	05 tipos de Salgados finos - Finger foods	Unidades	100%	1000
		03 tipos de Petit Four	50g cada	80%	
		02 tipos de Bolos	120g cada	80%	
		Coquetel de frutas sem álcool	250ml	80%	
		Refrigerantes (normal e diet)	350ml	100%	
		Água Mineral (com e sem gás)	200 ml	100%	
		Suco de frutas (02 sabores) sem açúcar	100ml cada	100%	
		VALOR UNITARIO	Trinta e um reais	R\$ 31,00	
VALOR TOTAL		Trinta e um mil reais		R\$ 31.000,00	

LANCHES

Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD
------	------	-----------	---------------------------------------	-----

Lanche tipo 01 (sugestão)

17	Pessoa	02 tipos de Salgados tipo lanche (01 fritoe 01 forno)	02 unidades	2000	
		01 tipo de Bolo caseiro	120g		
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade		
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml		
VALOR UNITÁRIO		Dezoito reais		R\$ 18,00	
VALOR TOTAL		Trinta e seis mil reais		R\$ 36.000,00	

Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD
------	------	-----------	---------------------------------------	-----

Lanche tipo 02 (sugestão)

18	Pessoa	01 Pizza brotinho (frios, calabresa, frango, atum)	01 unidade	2000	
		01 tipo de Bolo caseiro	120g		
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade		
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml		
VALOR UNITÁRIO		Dezoito reais		R\$ 18,00	
VALOR TOTAL		Trinta e seis mil reais		R\$ 36.000,00	

Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD
------	------	-----------	---------------------------------------	-----

Lanche tipo 03 - Natural (sugestão)

19	Pessoa	01 Sanduiche natural (frango ou atum)	01 unidade	2000	
		01 Salada de frutas	250ml		
		01 barra de Cereal	01 unidade		
		01 Suco de frutas	01 unidade ou 300ml		
VALOR UNITARIO		Dezoito reais		R\$ 18,00	
VALOR TOTAL		Trinta e seis mil reais		R\$ 36.000,00	

Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD	
Lanche tipo 04 (sugestão)					
20	Pessoa	01 Baurú de forno	01 unidade	2000	
		02 tipos de Bolos (caseiro e recheado)	02 fatias		
		01 tipo de Docinho gourmet	01 unidade		
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml		
VALOR UNITARIO		Dezesseis reais		R\$ 16,00	
VALOR TOTAL		Trinta e dois mil reais		R\$ 32.000,00	
Item	UND.	Descrição	Per capta mínimo (alimento pronto)	QTD	
Lanche tipo 05 – Especial (sugestão)					
21	Pessoa	01 Hambúrguer de forno	01 unidade	2000	
		01 Salgado lanche	01 unidade		
		02 Docinhos tipo festa	02 unidades		
		01 Tipo de bolo	01 fatia		
		01 Fruta (Maçã, Uva ou Pêra)	01 unidade		
		01 Achocolatado	01 unidade ou 200ml		
		01 Refrigerante lata (normal ou diet) ou suco de frutas	01 unidade ou 300ml		
VALOR UNITARIO		Dezenove reais		R\$ 19,00	
VALOR TOTAL		Trinta e oito mil reais		R\$ 38.000,00	
CAFÉ DA MANHÃ					
Item	UND	Café da Manhã tipo 1 (sugestão)	Per capta Mínimo (alimento pronto)	%	
22	Pessoa	Macaxeira cozida	100 gramas	100%	
		Carne do sol acebolada	80 gramas	100%	
		Omelete de forno de frang	80 gramas	80%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo muçarela	30 gramas	100%	
		02 tipos de pão (francês/batata/integral)	100 gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado (em pó)	50 ml / 20g	100%	
		Achocolatado	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml	100%	

			cada sabor		
VALOR UNITÁRIO		Dezesete reais		R\$ 17,00	
VALOR TOTAL		Dezesete mil reais		R\$ 17.000,00	
Item	UND	Café da Manhã tipo 2 (sugestão)	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
23	Pessoa	Cuscuz	100 gramas	100%	1000
		Ensopado de frango ou carne	80 gramas	100%	
		Sanduiche de forno de frios	01 por pessoa	80%	
		01 fatia de bolo caseiro (ovos, laranja, chocolate, formigueiro)	120 gramas	80%	
		01 fatia de queijo tipo prato ou mussarela	30 gramas	100%	
		Torradas amanteigadas	30gramas	80%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão, Mamão, Banana ou Maçã)	150 gramas	100%	
		Café preto	100 ml	100%	
		Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
		iogurte	100 ml	60%	
		Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
VALOR UNITARIO		Dezesete reais		R\$ 17,00	
VALOR TOTAL		Dezesete mil reais		R\$ 17.000,00	
Item	UND	Café da Manhã tipo 3 (sugestão)	Per capita Mínimo (alimento pronto)	%	QTD
24	Pessoa	Batata doce	100 gramas	100%	1000
		Calabresa acebolada	80 gramas	100%	
		02 croissant variados	1 por pessoa	100%	
		01 fatia de bolo regional (milho, puba, aipim, tapioca)	120 gramas	80%	
		Biscoito cream cracker integral	06 unidades	80%	
		01 fatia de queijo tipo ricota ou minas	30 gramas	100%	
		01 fatia de Presunto (comum, peru, light)	30 gramas	100%	
		01 tipo de fruta (Melancia, Melão,	150	100%	

	Mamão, Banana ou Maçã)	gramas		
	Café preto	100 ml	100%	
	Leite integral líquido e desnatado em pó	50 ml / 20g	100%	
	Bebida láctea	100 ml	60%	
	Suco de frutas (02 sabores) (200ml)	100 ml cada sabor	100%	
VALOR UNITARIO	Dezesete reais		R\$ 17,00	
VALOR TOTAL	Dezesete mil reais		R\$ 17.000,00	
TIPO DE SERVIÇO	ITENS	VALOR TOTAL		
ALMOÇO TIPO BUFETT	1,2,3,4 e 5	R\$ 897.500,00		
ALMOÇO TIPO QUENTINHA	6,7,8,9,10	R\$ 189.380,00		
COFFEE BREAK	11,12,13,14,	R\$ 292.120,00		
COQUETEL	15,16	R\$ 62.000,00		
LANCHE	17,18,19,20,21	R\$ 178.000,00		
CAFÉ DA MANHA	22,23,24	R\$ 51.000,00		
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:	Um milhão seiscentos e setenta mil reais			R\$ 1.670.000,00

A presente Licitação obteve como menor preço total o valor de **R\$ 1.670.000,00 (Hum milhão, seiscentos e setenta mil reais).**

Aracaju/SE, 01 de agosto de 2023.

GERALDO MENEZES DOS SANTOS
Pregoeiro da CPL – FUNESA

PARECER/AUDIC N° 50/2023

PROCESSO N° 2086/2022-COMPRAS.GOV-FUNESA

ORIGEM: FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA

ASSUNTO: PREGÃO ELETRÔNICO N° 22/2023 REGISTRO DE PREÇO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FUTURA E EVENTUAL PRODUÇÃO, FORNECIMENTO, MANIPULAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA, CAFÉ DA MANHÃ, BUFFET, REFEIÇÃO (TIPO QUENTINHA), COQUETEL, COFFEE BREAK E LANCHE, EM CONFORMIDADE COM ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES CONSTANTES NO ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA PARA ATENDIMENTO DE ATIVIDADES OPERACIONAIS DA FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

INTERESSADO: COORDENAÇÃO DE EDUCAÇÃO PERMANENTE

CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Preliminarmente, impende tecer considerações acerca da natureza das funções desenvolvidas por este órgão de auditoria. Consiste precípua mente o trabalho do auditor em examinar e revisar os procedimentos postos à sua apreciação, analisando a sua conformidade ou não às normas que os regem.

Cumpre-nos, pois, aferir se os processos administrativos submetidos à nossa análise obedeceram às regras e princípios de Direito que os disciplinam. Para tanto, devemos nos deter sobre os aspectos de legalidade e, consequentemente e até certo ponto, de discricionariedade daqueles feitos.

Se dúvidas não restam quanto ao cabimento da indispensável análise pelo auditor da legalidade dos atos remetidos ao seu exame, a manifestação acerca da discricionariedade destes mesmos atos é atribuição que, num primeiro momento, poderia causar espanto.

Longe, porém, de se configurar em indevida intromissão do auditor no mérito administrativo, o exame da discricionariedade dos procedimentos levados a auditoria é antes um reforço, uma garantia, de que sob o manto da discricionariedade não restam encobertos atos praticados em desconformidade com os demais princípios regentes da atividade administrativa, elencados no art. 37, *caput*, da Constituição Federal, cuja reprodução se faz logo abaixo:

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

Também muito distante de ser uma orientação dissonante, a análise da discricionariedade dos atos administrativos é atribuição que, no entender da abalizada doutrina e jurisprudência, incumbe ao auditor, sob pena de poder vir ele a responder pessoalmente pela emissão de parecer que, atestando a legalidade de um ato, deixe de examiná-lo sob outros prismas que não o da mera conformação à lei e permita, a título exemplificativo, a prática, pelos órgãos aos quais dirigidos aquela manifestação, de ato imoral ou ineficiente e, portanto, ilícito, uma vez que violador de princípios disciplinadores do agir da Administração Pública.

Neste sentido, confira-se o escólio de MARÇAL JUSTEN FILHO:

Usualmente, a atividade de assessoramento jurídico apresenta natureza consultiva. A expressão significa que, como regra, o parecerista formula uma opinião jurídica relativamente a fatos a ele submetidos.

A opinião jurídica comprehende tanto as questões de legalidade quanto as de conveniência dos atos administrativos examinados.

A manifestação sobre a legalidade comprehende um exame dos aspectos vinculados da atividade administrativa examinada. Isso significa que (*sic*) o dever de promover a análise das normas jurídicas aplicáveis ao caso concreto e a revisão dos aspectos vinculados dos atos administrativos objeto de exame.

Por outro lado, o exame da legalidade também comprehende alguns aspectos da atividade discricionária. Compreende a determinação dos aspectos vinculados dos chamados "atos discricionários", mas vai além deles. Cabe examinar a adoção de cautelas necessárias e indispensáveis à produção de uma avaliação adequada a satisfatória quanto aos aspectos de conveniência e oportunidade. Ou seja, não cabe ao assessor jurídico realizar um juízo de conveniência e oportunidade, mas lhe é imposto avaliar se o procedimento contemplou todas as providências necessárias à produção do juízo de conveniência e oportunidade. Assim se passa porque há uma exigência legal de que a decisão discricionária seja resultante de uma avaliação ampla de todas as características e circunstâncias pertinentes ao cenário examinado. Portanto, uma decisão discricionária que não toma em vista as circunstâncias, as causas, os efeitos e o conjunto dos fatos dificilmente traduzirá a solução mais adequada para o caso concreto. Ou seja, o resultado será uma escolha arbitrária, produzida pela mera subjetividade do agente. Essa situação infringe a legalidade. Por isso, o parecer jurídico deverá manifestar-se sobre a existência daquilo que poderia denominar de "pressupostos" de validade de uma escolha discricionária.¹

Corroborando o quanto exposto, confira-se o seguinte julgado do **TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO**, em que foram responsabilizados pareceristas que respaldaram em seu parecer falsa situação de urgência (matéria cujo juízo, num primeiro momento, cumpre apenas administrador) na realização de obras públicas, dispensando a realização de licitação para contratação de empreiteira que as realizaria.

Ao completo arrepiado das exigências legais, sem que restasse caracterizada a urgente necessidade de realização de obras para a salvaguarda da segurança de pessoas, obras, serviços equipamentos ou outros bens, os pareceristas jurídicos manifestaram concordância com a contratação emergencial por dispensa. Ademais, relatórios técnicos anteriores à manifestação dos responsáveis davam conta de que o escopo contratual não estaria restrito às obras de reforma nos elementos estruturais do estádio. De fato, diferente seria o cenário se os serviços contratados por dispensa a título de emergência fossem aqueles efetivamente adstritos ao controle e à prevenção de eventual colapso estrutural, como os serviços de escoamento. Contudo, o objeto do contrato emergencial não deixa dúvidas de que a abrangência das intervenções ultrapassa aquela atinente à situação emergencial indicada pelos responsáveis. Juízo de baixo teor técnico, que não poderia fugir aos pareceristas. [...]

Considero, nesse cenário, que as manifestações aduzidas pelos pareceristas foram determinantes para a consumação da irregular dispensa licitatória. Devem, portanto, ser apenados com a multa prevista no art. 58 da Lei 8.443/1992.²

Assentadas as premissas as quais fundamentam este trabalho, passaremos à análise DA FASE EXTERNA, conforme validação dos "fluxos de trabalho construídos" em 14.10.2019.

RELATÓRIO

Foi apresentado pela Coordenação de Educação Permanente – comunicação interna sob o número 681/2023, acompanhado com Termo de Referência(fls.01/30) solicitando a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação preparada, para as ações realizadas por esta Fundação.

Desse referido termo consta, justificativa, recursos financeiros, detalhamento do objeto, disposições gerais, abrangência dos serviços, habilitação e julgamento, vigência, prestação de serviços, obrigações da contratante e contratada, fiscalização.

1 JUSTEN FILHO, Marçal. **Comentário à lei de licitações e contratos administrativos**. 16. ed. São Paulo: RT, 2014. p. 688.

2 TCU. Acórdão 513/2013, Plenário, rel. Min Ana Arraes.

Sobreveio aos autos planilha contendo a pesquisa de preço, contendo o detalhamento acerca das quantidades e do objeto da licitação, notadamente a média de preço por item (fls.144/145).

Ato contínuo, fora acostado ao processo a análise de viabilidade orçamentária nº 79/2023, a qual concluiu pela viabilidade para a aquisição pretendida “desde que os valores executados não sejam superiores ao previsto conforme demonstrado na tabela...” no quadro existente na própria viabilidade (fls. 146/148).

Com vista dos autos, a **Procuradoria jurídica consignou que “a escolha da modalidade do certame licitatório está em consonância com as regras jurídicas aplicáveis à matéria...”**; que “às minutas acostadas aos autos, em especial do Edital e da Ata de Registro de Preços, observa-se que atendem ao previsto na legislação em regência (art. 40, 54 e 55 da Lei nº 8.666/1993; art. 3º, I da Lei nº 10.520/2002 e art. 11 do Decreto Estadual nº 25.728/2008)”, ressaltando-se que a “**Funesa, nos casos de contratação com entrega imediata e integral, deverá optar, com fundamento no art. 62, §4º, da Lei nº 8.666/1993 e nos princípios da economicidade e eficiência, por substituir o Contrato Administrativo por ordens de fornecimento...**” e, por fim, opinou pela regularidade da contratação em análise e pela aprovação das minutas apresentadas (fls. 111/117).

Após, parecer da PROJU, a Diretoria Geral autorizou a abertura de procedimento, assim como o prosseguimento do feito, registrado e demonstrado via sistema E-doc.

Encerrada a fase interna, o aviso de licitação tornou-se público em 28.06.2023, conforme demonstrado as fls. 354-356.

Aberta a sessão pública em 13.07.2023, iniciou-se a apresentação das propostas de preços das empresas participantes da disputa, qual seja: BARRETOS EVENTOS PRODUCOES & TURISMO LTDA 11.718.029/0001-20, DUPANE LTDA 38.150.088/0001-09, NUTRIL COMERCIO E SERVICOS LTDA 07.760.809/0001-60 , P J REFEICOES COLETIVAS LTDA 01.611.866/0001-00 e RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA 31.985.064/0001-12. V. fls. 434/438.

Ademais foram acostados ao processo os documentos das licitantes participantes da disputa.

Finalizada a etapa de lances, pelo pregoeiro da disputa, demonstrados na Ata da Sessão anexa ao processo(fls. 434/438) “*analisando as propostas apresentadas, as documentações e adotando como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, o pregoeiro julgou vencedora do presente certame*” a empresa vendedora: DUPANE LTDA, conforme documentos contidos nos autos. V. fls. 439/451.

Tomada a decisão do pregoeiro, esta foi publicada na própria sessão, que em seguida declarou como encerrado os trabalhos.

Entrementes, no que concerne a habilitação técnica, com base nas informações e relatórios emitido por nutricionista, juntado as folhas 428-431, a Coordenação demandante do termo de referencia apresentou seu manifesto em trâmite próprio via sistema E-doc (01.08.2023), aprovando a empresa vencedora, considerando-a está HABILITADA.

Dada por encerrada a licitação, foram os autos do presente processo remetidos a auditoria, conforme validação dos “fluxos de trabalho construídos” em 14.10.2019.

Eis, em breve linhas, um resumo dos fatos ocorridos no certame em tela até o presente momento.

DA FUNDAMENTAÇÃO – FASE EXTERNA

No tocante à fase externa do pregão, encontra-se ela regida pelo art. 4º da Lei n. 10.520/2002. Analisemos, pois, se cada um dos incisos daquele dispositivo foram observados *in casu*.

Quanto à exigência de publicação de aviso efetuando a convocação dos interessados, verifica-se que esta foi realizada no Diário Oficial do Estado de Sergipe em 28.06.23(fls.354-356), estando em conformidade com o inciso I do art. 4º daquela lei, por sua vez, constavam as informações exigidas pelo inciso II daquele artigo.

Art. 4º. A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:

I - a convocação dos interessados será efetuada por meio de publicação de aviso em diário oficial do respectivo ente federado ou, não existindo, em jornal de circulação local, e facultativamente, por meios eletrônicos e conforme o vulto da licitação, em jornal de grande circulação, nos termos do regulamento de que trata o art. 2º;

II - do aviso constarão a definição do objeto da licitação, a indicação do local, dias e horários em que poderá ser lida ou obtida a íntegra do edital;

O edital do pregão fixou os elementos exigidos por lei e pormenores sobre o *iter* procedural a ser observado e minuta do contrato administrativo a ser celebrado.

III - do edital constarão todos os elementos definidos na forma do inciso I do art. 3º, as normas que disciplinarem o procedimento e a minuta do contrato, quando for o caso;

Entre a data da publicação do aviso(28.06.2023) e aquela de apresentação das propostas (13.07.2023), observou-se o prazo mínimo, de 08 (oito) dias úteis, estando em conformidade com previsão legal, uma vez que não é permitido a apresentação em prazo menor que 8 (oito) dias após a publicação do aviso do trâmite licitatório (art. 4º, V da Lei nº 10.520/2002).

V - o prazo fixado para a apresentação das propostas, **contado a partir da publicação do aviso**, não será inferior a 8 (oito) dias úteis;

Aberta a sessão na data, horário e local designado, foram cumpridos todos os requisitos para que permitissem a realização do feito. O lance foi realizado pelo prestador de serviço interessado, indicando objeto e preços oferecidos, onde aquele que obteve os justos valores apresentados, passou para a averiguação quanto a regularidade da empresa que ofertou. Estando em conformidade com os preceitos legais e alinhado com as regras contidas no certame, foi realizada a habilitação do proponente.

VI - no dia, hora e local designados, será realizada sessão pública para recebimento das propostas, devendo o interessado, ou seu representante, identificar-se e, se for o caso, comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame;

VII - aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregaráo os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos, procedendo-se à sua imediata abertura e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

A apresentação e avaliação da proposta seguiu os trâmites procedimentais estatuídos na lei de regência, sempre segundo critério de menor preço.

X - para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

Finalizada a etapa de lances, pelo pregoeiro da disputa, “*analisando as propostas apresentadas, as documentações e adotando como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, o pregoeiro julgou vencedora do presente certame*” a empresa vendedora: DUPANE LTDA, conforme documentos contidos nos autos. V. fls. 439/451.

Evidenciado o atendimento aos requisitos fixados no edital e constatado estar a participante quite com a Fazenda Pública, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, fora ela, oficialmente declarada, vendedora.

XI - examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade;
XII - encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;
XIII - a habilitação far-se-á com a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, quando for o caso, com a comprovação de que atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico-financeira;
XV - verificado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor;

Verifica-se, pois, que o procedimento licitatório realizado transcorreu-se sem sobressaltos, obedecendo às regras que o regem, e obteve, ao seu fim, proposta de contratações idôneas.

É a fundamentação.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, EM RELAÇÃO A FASE EXTERNA, nos termos do 4º da Lei n. 10.520/2002, manifesta-se a auditoria pela licitude da licitação realizada, uma vez que atendido todo o iter procedural estatuído pela legislação de regência.

A Comissão Permanente de Licitação para providências necessárias e, em seguida à Diretoria Geral para se assim entender, homologar a presente licitação, conforme validação dos “fluxos de trabalho construídos” em 14.10.2019.

É o parecer.

Aracaju, 2 de agosto de 2023

**FUNESA**
Fundação Estadual de Saúde

GOVERNO DE SERGIPE
FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE

Página:6 de 6



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Greicy Munique Santos Machado
Auditor(a)

Este documento foi assinado via DocFlow por Greicy Munique Santos Machado

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: VETL-VJCV-KDGE-BXGX



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- Greicy Munique Santos Machado - 02/08/2023 16:57:12 (Docflow)

HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023
PROCESSO Nº 2086/2022

HOMOLOGO a presente licitação que originou o PREGÃO ELETRÔNICO nº 22/2023, para que produza seus efeitos jurídicos e legais.

Aracaju, 3 de agosto de 2023



ASSINADO ELETRONICAMENTE
Verificar autenticidade conforme mensagem
apresentada no rodapé do documento

Carla Valdete Fontes Cardoso
Diretor(a) Geral

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: I1CG-WZDT-OT09-3CLO



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- Carla Valdete Fontes Cardoso - 03/08/2023 10:53:59 (Docflow)



ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 50/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° 50/2023, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE - FUNESA E A EMPRESA DUPANE LTDA.

Pelo presente instrumento, que entre si celebram, de um lado, a **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE SAÚDE – FUNESA**, Fundação Pública de direito privado, integrante da Administração Pública Indireta do Estado de Sergipe, inscrita no CNPJ/ MF sob o n.º 10.437.005/0001-30, com sede na Travessa Manoel Aguiar Menezes, 49 - Getúlio Vargas, CEP 49.055-750, Aracaju-SE, neste ato representada por sua Diretora-Geral, a Srª **CARLA VALDETE FONES CARDOSO**, brasileira, inscrita no CPF sob o nº: 026.XXX.XXX-20, e por seu Diretor Administrativo-Financeiro, o Sr. **VÍTOR LUÍS FREIRE DE SOUZA**, inscrito no CPF sob o nº: 004.XXX.XXX-64, ambos residentes e domiciliados em Lagarto/SE, doravante designada **UNIDADE GERENCIADORA**, e, do outro lado, a empresa **DUPANE LTDA**, inscrita no CNPJ sob n.º 38.150.088/0001-09 sediada na Av. Desembargador Maynard, nº1244, loja A, Bairro Cirurgia, CEP: 49.055-210, Aracaju-SE, neste ato representada por sua representante legal, a Srª. **THATIANE PASSOS DALBOSCO**, brasileira, inscrita no CPF sob o n.º XXX.068.XXX-23, doravante designada **BENEFICIÁRIA DA ATA**, mediante as cláusulas e condições do Edital de PREGÃO ELETRÔNICO FUNESA N° 22/2023, acordam o conteúdo da presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, em conformidade com as disposições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. O valor global desta ATA é de até R\$ 1.670.000,00 (um milhão, seiscentos e setenta mil reais).

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

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 01	5.000	Pessoa	35,9	179.500,00
	2	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 02	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	3	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 03	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	4	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 04	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
	5	Almoço tipo Buffet- Cardápio tipo 05	5.000	Pessoa	35,90	179.500,00
TOTAL					R\$ 179,50	R\$ 897.500,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	6	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 1	2.000	Pessoa	19,00	38.000,00
	7	Almoço Tipo Quentinha- Cardápio tipo 2	2.000	Pessoa	18,99	37.980,00
	8	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 3	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
	9	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 4	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
	10	Almoço Tipo Quentinha - Cardápio tipo 5	2.000	Pessoa	18,90	37.800,00
TOTAL					R\$ 94,69	R\$ 189.380,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	11	Coffe Break - Cardápio tipo 1	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	12	Coffe Break - Cardápio tipo 2	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	13	Coffe Break – Cardápio tipo 3	2.800	Pessoa	31,80	89.040,00
	14	Coffe Break – Cardápio tipo 4	1.000	Pessoa	25,00	25.000,00
TOTAL					R\$ 120,40	R\$ 292.120,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	15	Coquetel - Cardápio tipo 1	1.000	Pessoa	31,00	31.000,00
	16	Coquetel - Cardápio tipo 2	1.000	Pessoa	31,00	31.000,00
TOTAL					R\$ 62,00	R\$ 62.000,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	17	Lanche - Cardápio tipo 1	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	18	Lanche - Cardápio tipo 2	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	19	Lanche - Cardápio tipo 3	2.000	Pessoa	18,00	36.000,00
	20	Lanche - Cardápio tipo 4	2.000	Pessoa	16,00	32.000,00

1	21	Lanche - Cardápio tipo 5	2.000	Pessoa	19,00	38.000,00
		TOTAL			R\$ 89,00	R\$ 178.000,00

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL (R\$)
1	22	Café Da Manhã - tipo 1	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
	23	Café Da Manhã - tipo 2	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
	24	Café Da Manhã - tipo 3	1.000	Pessoa	17,00	17.000,00
TOTAL					R\$ 51,00	R\$ 51.000,00

CLÁUSULA QUARTA – VALIDADE DA ATA

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

5.1. Constituem obrigações da UNIDADE GERENCIADORA:

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

5.1.2. Encaminhar cópia da Ata de Registro de Preços aos órgãos participantes, se for o caso;

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

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

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

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

5.2. Constituem obrigações da BENEFICIÁRIA DA ATA:

5.2.1. Assinar a Ata de Registro de Preços no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados do envio;

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

5.2.3. No caso de contratação:

5.2.3.1. Entregar o objeto registrado obedecendo às especificações e as quantidades previstas no Termo de Referência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.3.12. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, fresco, in-natura, de acordo com a resolução nº 12/78, código sanitário e código de defesa do consumidor, condições estas extensivas aos fornecedores que abastecerão a licitante vencedora.

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

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

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

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

5.2.3.17. Atender às demais disposições constantes do Termo de Referência e Edital.

CLÁUSULA SEXTA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO:

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

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS:

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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1. O presente contrato fundamenta-se:

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

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

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

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

10.1.5. No Decreto n.º 25.728/2008;

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

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

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

10.2.1. Ao edital do Pregão Eletrônico nº 22/2023;

10.2.2. Ao Parecer PROJU FUNESA nº 70/2023;

10.2.3. À proposta vencedora da BENEFICIÁRIA DA ATA.

CLÁUSULA ONZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

11.1. A contratação com a BENEFICIÁRIA DA ATA, após a indicação pela UNIDADE GERENCIADORA do

Registro de Preços, será formalizada pelo órgão contratante, por intermédio de termo de contrato, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de fornecimento, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DOZE – DO FORO:

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

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

Aracaju/SE, _____ de _____ de 2023.

UNIDADE GERENCIADORA

CARLA VALDETE FONES CARDOSO

CPF Nº. 026.XXX.XXX-20

DIRETORA GERAL- FUNESA

VÍTOR LUÍS FREIRE DE SOUZA

CPF Nº. 004.XXX.XXX-64

DIRETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO DA FUNESA

BENEFICIÁRIA DA ATA

THATIANE PASSOS
DALBOSCO:04606873523

Digitally signed by THATIANE
PASSOS DALBOSCO:04606873523
Date: 2023.08.04 12:41:01 -03'00'

THATIANE PASSOS DALBOSCO

CPF Nº: XXX.068.XXX-23

DUPANE LTDA

Protocolo de Assinatura(s)

O documento acima foi proposto para assinatura digital. Para verificar as assinaturas acesse o endereço <http://edocsergipe.se.gov.br/consultacodigo> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código de verificação: J54P-CR8J-PVZL-UMB2



O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 05/09/2023 é(são) :

- CARLA VALDETE FONTES CARDOSO - 04/08/2023 14:55:53 (Certificado Digital)
- VITOR LUIS FREIRE DE SOUZA - 04/08/2023 13:51:30 (Certificado Digital)
- THATIANE PASSOS DALBOSCO - 04/08/2023 12:41:01 (Certificado Digital)

ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

Dependência: FUNDACAO ESTADUAL DE SAUDE - FUNESA SERGIPE - (SE)

Liçãoção: (Ano: 2023/ FUNDACAO ESTADUAL DE SAUDE / Nº Processo: 2086/2023)

às 09:02:48 horas do dia 13/07/2023 no endereço TV BASILIO ROCHA-33, bairro GETULIO VARGAS, da cidade de ARACAJU - SE, reuniram-se o Pregoeiro da disputa Sr(a). GERALDO MENEZES DOS SANTOS, e a respectiva Equipe de Apoio, designado pelo ato de nomeação, para realização da Sessão Pública de Licitação do Pregão Nº Processo: 2086/2023 - 2023/22/2023 que tem por objeto O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preço para Contratação de empresa especializada para futura e eventual produção, fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta, café da manhã, buffet, refeição (tipo quentinha), coquetel, coffee break e lanche, em conformidade com especificações e quantidades constantes no anexo I Termo de Referência.

Abertas as propostas, foram apresentados os seguintes preços:

Lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO.

Data-Hora	Fornecedor	Proposta
12/07/2023 16:25:53:328	NUTRIL COMERCIO E SERVICOS LTDA	R\$ 2.936.000,00
12/07/2023 12:12:58:282	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA	R\$ 3.383.983,00
12/07/2023 22:58:50:852	BARRETOS EVENTOS PRODUCOES & TURISMO LTDA	R\$ 9.999.999,99
12/07/2023 20:12:29:983	RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA	R\$ 1.848.278,00
12/07/2023 17:44:58:361	DUPANE LTDA	R\$ 2.316.160,00

Após a etapa de lances, , foram apresentados os seguintes menores preços:

Lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO.

Data-Hora	Fornecedor	Lance
01/08/2023		

13/07/2023 09:32:22:359	RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA	R\$ 1.599.000,00
13/07/2023 09:23:12:600	NUTRIL COMERCIO E SERVICOS LTDA	R\$ 1.672.200,00
13/07/2023 09:26:22:867	DUPANE LTDA	R\$ 1.727.660,00
13/07/2023 09:20:50:348	BARRETOS EVENTOS PRODUCOES & TURISMO LTDA	R\$ 2.921.999,99
13/07/2023 09:21:01:840	P J REFEICOES COLETIVAS LTDA	R\$ 2.922.354,10

Encerrada a etapa de lances foi verificada a regularidade da empresa que ofertou o menor preço. Após confirmada a habilitação da proponente e examinada pelo Pregoeiro da disputa e a Equipe de Apoio a aceitabilidade da proposta de menor preço, quanto ao objeto bem como quanto à compatibilidade do preço apresentado com os praticados no mercado e o valor estimado para a contratação, o Pregoeiro decidiu:

No dia 13/07/2023, às 09:32:48 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Atualização efetuada - servidor: pxl0aop00003_multisalas-03. No dia 13/07/2023, às 11:31:05 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 13/07/2023, às 11:31:05 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - GERALDO MENEZES DOS SANTOS - desclassificou o fornecedor: RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA. No dia 13/07/2023, às 12:20:45 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 13/07/2023, às 12:20:45 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: O coordenador - GERALDO MENEZES DOS SANTOS - desclassificou o fornecedor: NUTRIL COMERCIO E SERVICOS

LTDA. No dia 01/08/2023, às 15:19:00 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 01/08/2023, às 15:19:00 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Considerando que a Coordenação Requisitante da Licitação habilitou o item cotado no Relatório Técnico; Considerando que a empresa atende ao solicitado no Edital e seus anexos; Considerando que fiz contraproposta e a empresa aceitou; Declaro a empresa vencedora do Lote 1. No dia 01/08/2023, às 17:27:59 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 01/08/2023, às 17:27:58 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Considerando que a empresa atende ao solicitado no Edital e seus anexos; Considerando que a Coordenação Requisitante da Licitação considerou apta e habilitada a Empresa mediante Relatório Técnicos acostados aos autos; Considerando que não houve manifestação de intenção de recurso ao declarar a empresa vencedora; ADJUDICO.

No dia 01/08/2023, às 17:27:58 horas, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa DUPANE LTDA com o valor R\$ 1.670.000,00.

No dia 13/07/2023, às 11:31:05 horas, o Pregoeiro da licitação - GERALDO MENEZES DOS SANTOS - desclassificou o fornecedor - RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação

pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. O motivo da desclassificação foi: A empresa RCB EMPREENDIMENTOS SERVIÇOS & INDUSTRIA LTDA. Descumpriu ao sub item 13.10 alineá b não apresentou a Certidão de acervo técnico da licitante, deixou de apresentar as declarações exigidas nas alineá e e f do referido sub item edital, estando portanto INABILITADA.

No dia 13/07/2023, às 12:20:45 horas, o Pregoeiro da licitação - GERALDO MENEZES DOS SANTOS - desclassificou o fornecedor - NUTRIL COMERCIO E SERVICOS LTDA, no lote (1) - Fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta - Almoço Tipo Buffet Cardápio tipo 01, 02 , 03, 04 e 05 - Almoço Tipo Quentinha Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Coffee Break Cardápio tipo 01, 02, 03 e 04 - Coquetel Cardápio 01 e 02 - Lanche Cardápio 01, 02, 03, 04 e 05 - Café da manhã Cardápio 01, 02 e 03. CONFORME DETALHAMENTO, OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES CONSTANTES NO EDITAL EM ANEXO. O motivo da desclassificação foi: Desclassifico a Empresa NUTRIL COMERCIO E SERVIÇOS LTDA. com o valor de R\$ 1.672.200,00 na qualidade de OE em atendimento ao Artigo 45 § 3º da Lei complementar 123/2006, devido a Empresa DUPANE LTDA. - ME a proposta de R\$ 1.670,000,00. cobrindo portanto o seu valor.

Publicada a decisão, nesta sessão, e nada mais havendo a tratar, o Pregoeiro da disputa declarou encerrados os trabalhos. Anexo a ata segue relatório contendo informações detalhadas sobre o andamento do processo.

GERALDO MENEZES DOS SANTOS
Pregoeiro da disputa

CARLA VALDETE FONTES CARDOSO
Autoridade Competente

VICTOR ANTONIO BORGES REIS MENDES
Membro Equipe Apoio

GABRIELA CRUZ FAGUNDES
Membro Equipe Apoio

JUCIGLEY DO NASCIMENTO
Membro Equipe Apoio

ERICA DE SANTANA SANTOS

Membro Equipe Apoio

ISIS REGINA MATOS MORAES

Membro Equipe Apoio

MARCOS PAULO DOS SANTOS OLIVEIRA

Membro Equipe Apoio

VERA LUCIA REIS DE AZEVEDO

Membro Equipe Apoio

NADJA ANDREA LIMA DA SILVA

Membro Equipe Apoio

Proponentes:

11.718.029/0001-20 BARRETOS EVENTOS PRODUCOES & TURISMO LTDA

38.150.088/0001-09 DUPANE LTDA

07.760.809/0001-60 NUTRIL COMERCIO E SERVICOS LTDA

01.611.866/0001-00 P J REFEICOES COLETIVAS LTDA

31.985.064/0001-12 RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS & INDUSTRIA LTDA