

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 52/2017
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 86/2017**

O **MUNICÍPIO DE CATANDUVAS**, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 76.208.842/0001-03, com sede a Avenida dos Pioneiros, 500, torna público para conhecimento, dos interessados, que realizará licitação na modalidade **Pregão Presencial**, do tipo **“Menor Preço por LOTE SRP”**, mediante as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

1 - DATA DE JULGAMENTO, CONSIDERAÇÕES INICIAIS, ANEXOS DO EDITAL

1.1 - DATA DE JULGAMENTO

A sessão de processamento do Pregão será realizada na sala de licitações da prefeitura municipal, no dia **19/09/2017** às **13:30** horas e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

1.1.1 - Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a este Pregão ocorrerão no primeiro dia útil subsequente em que houver expediente no Município.

1.2 - CONSIDERAÇÕES INICIAIS

1.2.1 - As propostas de preços deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexo, que dele fazem parte integrante.

1.2.2 - Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1.2.3 - Com a apresentação da proposta de preços a empresa assume automaticamente o cumprimento de todas as condições estabelecidas no edital, inclusive ter conhecimento do Termo de Referência das especificações técnicas do objeto desta licitação.

1.3 - ANEXOS DO EDITAL

Compõem esta convocação geral, além das condições específicas, constantes do corpo do edital, os seguintes documentos:

ANEXO I - Modelo de Proposta de Preços;

ANEXO II - Modelo de Declaração de Cumprimento dos requisitos de habilitação do edital;

ANEXO III - TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO IV - Minuta do Contrato;

ANEXO V - Modelo de Declaração de Idoneidade e de Inexistência de fatos supervenientes impeditivos de qualificação;

ANEXO VI - Modelo de Carta de Credenciamento;

ANEXO VII - Modelo de Declaração de enquadramento de Microempresa (ME), ou empresa de pequeno porte (EPP);

ANEXO VIII - Modelo de Declaração conforme artigo 7, inciso XXXIII da Constituição federal.

ANEXO IX - Manual de operação do anexo em cd / pendrive.

1.4 - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) **PRÁTICA CORRUPTA:** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **PRÁTICA COLUSIVA:** esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos de órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) **PRÁTICA COERCITIVA:** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:**

(I) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (II) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II – Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

III – Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

2 - DO OBJETO

2.1 - A presente licitação tem por objeto **REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL**, nos termos do edital e seus anexos.

A - Os produtos/serviços deverão ser de primeira qualidade e atender as especificações constantes no Anexo III.

B-Todos os custos envolvendo frete, e quaisquer outros encargos que incidam sobre a venda

correm por conta do vendedor.

C - O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

D - DOS DITAMES:

1 - DO OBJETIVO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados e residentes do Hospital Municipal, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administrativas do fornecimento de refeições hospitalares.

1.2 - O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;

1.3- A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

a) A utilização das dependências próprias da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada, porcionada e transportada até o hospital;

b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo Setor Responsável de Nutrição Hospitalar CONTRATANTE;

c) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

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

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

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
 - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
 - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.
- 2.3.** Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.
- 2.3.1.** Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, sopa e chá;
- 2.3.2.** Litro de café e água: para fornecimento em áreas administrativas;
- 2.4.** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 2.5.** O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- 2.6.** Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.
- 2.7.** A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 2.8.** A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 2.9.** Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 2.10.** A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 2.11.** Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 2.12.** Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 2.13.** As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.
- 2.14.** Das características e componentes das refeições - especificações
- 2.14.1.** Dieta normal ou livre

2.14.1.1. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 5 (cinco) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares.

2.14.1.2. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

2.14.1.3. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Leite com café ou chá
	B) Pão francês ou de hot dog, ou biscoitos simples ou bolo simples
	c) margarina, frios, geleia, requeijão para acompanhar o pão
	d) Fruta da época
Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha (domingos e feriados carne assada, salada de batata)
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo. (domingos e feriados carne assada).
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais,
	e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos.
Jantar para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha
	b) Feijão, lentilha, grão de bico,
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo,
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais,
	e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos,
	f) Refeição Opcional: sopa de frango ou carne moída com legumes e macarrão e ou batata inglesa ou pão, sopa de feijão.

2.15.2. Dieta Leve ou Branda

2.15.2.1. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

2.15.2.2. Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

2.15.2.3. Distribuição: 03 (três) refeições diárias

2.15.2.4. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo.
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- Evitar leite achocolatado.

2.15.2.5. O Jantar deverá obrigatoriamente ser de sopa de frango ou carne moída com legumes e pão, em substituição da refeição da dieta geral.

2.16. Dos cardápios e refeições

2.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

2.16.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

2.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

2.16.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

2.16.1.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

2.16.1.6. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

2.16.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

2.17. Da elaboração de cardápios

2.17.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

01) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

02) Safra do alimento;

03) Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;

04) Digestibilidade dos alimentos.

2.17.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

2.17.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar (dieta geral).

2.17.4. Restringir para pacientes preparações fritas.

2.17.5. O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

2.17.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

2.17. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

2.17.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 50 g e salada cozida 100 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa espinafre, mandioca, pepino, quiabo, tomate, vagem,	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos.
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado.	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2016	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para bife grelhado, espeto, isca de carne, bife a role.	
	100 g de carne paleta -100 g carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho.	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito).	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Frios 30 g	Queijo tipo mussarela, prato, minas, ricota, presunto,	
Guarnições	Massa cozida 40 g (macarrão, capelletti, ravióli, caneloni, lasanha,)	
	Farofa 40 g	
Fruta	Abacate 1/3 unidade média	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 3 tipos das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos e a
	Abacaxi descascado 200 g	
	Banana 1 unidade média	
	Goiaba 1 unidade média	

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

	Laranja - 1 unidade média	fruta devendo estar madura.
	Maçã - 1 unidade média	
	Mamão descascado e sem sementes - 200 g	
	Manga 100 g ,	
	Melancia com casca 350 g	
	Melão com casca 170 g	
	Pera 1 unidade média	
	Tangerina 1 unidade média	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas 150 g	
Pão	Tipo francês 50 g	
	Tipo francês mini 25 g 2 unidades	
	Pão de leite 50 g	
	Bisnaguinha 4 unidades	
	Pão de forma 2 fatias	
	Biscoito água e sal, cream cracker ou maizena 35 g ou 5 unidades	
	Torradas 30 g	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	Sendo opcional o uso de massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão, lentilha ervilha) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
Bebida café da manhã	Café sem açúcar 200 ml Chá infusão sem açúcar 200 ml Leite in natura (pasteurizado ou processado UHT) 200 ml.	Devendo oferecer 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante para a bebida,
Suco de fruta	200 ml de fruta natural ou polpa de fruta congelada,	
Bolo simples/ torta salgada	100 g	

2.18. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

2.18.1. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência, quantidade e horário (café da manhã, almoço e jantar).

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

Café da manhã: 6 unidades diárias

Almoço: 7 refeições diárias

Jantar: 6 refeições diárias.

Totalizando um montante de: 6.935 refeições anuais.

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina ou Aves	7 vezes por semana
Peixe	Mensal ou quando em respeito ao período religioso (quaresma) semanal
Guarnições:	Diário e obrigatório
Fruta	Mínimo 7 vezes por semana (café da manhã obrigatório)

2.19 - Os produtos devem ser servidos, impreterivelmente, em recipientes de isopor, inodoro, com divisórias internas para não mistura dos alimentos, que atenda as normas de saúde vigentes.

3. PREÇO

3.1—O valor máximo a ser gasto com a presente licitação é de **R\$ 105.120,00 (Cento e cinco mil e cento e vinte reais)**.

3.2 - Os preços serão fixos e deverão ser expressos em reais, limitando-se a quatro casas decimais após a vírgula.

3.3 - O preço deve incluir, além do lucro, todas as despesas e custos de frete, embalagem, seguro, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas relacionadas, diretas ou indiretas, relacionadas, sendo que o proponente será responsável por quaisquer ônus decorrentes de marcas, registros e patentes, ao objeto cotado.

3.4. Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

4. PAGAMENTO.

4.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos:

4.1.1 - Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.

4.1.2 - Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;

4.1.3 - Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;

4.1.4 - Prova de regularidade de tributos Municipais;

4.1.5 - Prova de regularidade de tributos Estaduais;

4.1.6 - CNDT

4.2 - O município poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo fornecedor.

4.3 - O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

5. PRAZO DE ENTREGA E VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 – O prazo de contrato é de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

5.1.1 - Ficam assim estabelecidos os horários:

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

Café da manhã: 6 unidades diárias

Almoço: 7 refeições diárias

Jantar: 6 refeições diárias

5.2 - O prazo de vigência do presente contrato é prazo de execução acrescido de 30 (trinta) dias.

6 - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 - Independentemente da aceitação, a adjudicatária garantirá a qualidade dos serviços/produtos.

6.2. Correrão por conta do fornecedor todas as despesas relacionadas ao fornecimento, incluindo, entre outras que possam existir, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários.

6.3. Os serviços/produtos estarão sujeitas à verificação, pela unidade requisitante, da compatibilidade com as especificações deste Edital e de seus Anexos, no que se refere à quantidade, qualidade e perfeito funcionamento.

6.4- No caso de não cumprimento ou inobservância das exigências pactuadas para o serviço/objeto, nos termos das previsões deste Edital e de seus Anexos, o fornecedor deverá regularizar a situação (apresentar justificativa) no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados do dia seguinte à data do evento, sem ônus para o Município, e independentemente de eventual aplicação das penalidades cabíveis.

6.5 – **LOCAL DE ENTREGA:** Hospital Municipal San Sebastian.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 - As despesas decorrentes da presente aquisição correrão por conta da(s) dotação (ões) orçamentária(s):

02.11.10.301.1300.2.033.3.3.90.39.

8. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

8.1 - O Edital da presente licitação pública reger-se-á, principalmente, pelos comandos legais seguintes:

8.1.1 - Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações;

8.1.2 - Lei Federal nº. 10.520, 17 de julho de 2002;

8.1.3 - LC 123, de 14 de Dezembro de 2006, Decreto nº 6.204, de 05 de Setembro de 2007, 147/2014 e Lei Municipal 105/2008.

9 - ELEMENTOS INSTRUTORES

9.1 - O caderno de Instruções para Licitação (edital) será entregue/repassado aos interessados pelo Departamento De Licitações do Município, no horário de expediente da Prefeitura Municipal, bem como poderá ser obtido através do site: catanduvas.pr.gov.br, ou ainda solicitado no e-mail licitacao@catanduvas.pr.gov.br, e as informações sobre o edital serão repassadas pelo departamento de licitações do Município.

9.2 - O processo será conduzido pelo pregoeiro e equipe de apoio, sendo:

Pregoeiro:

Rafael Pistori

Equipe de apoio:

Antonio dos Santos Oliveira

Claucia Aparecida Colla Santos

Dihoany Tochinski Bazzi Maciel

Douglas Jose Dall'Apria

Eliziane Blem da Silva Pavan

10 - DA PARTICIPAÇÃO

10.1 - Poderão participar desta licitação empresas que:

10.1.1 - desempenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

10.1.2 - atendam aos requisitos de classificação das propostas exigidos neste Edital;

10.1.3 - comprovem possuir os documentos de habilitação requeridos.

10.2 - É vedada a participação de:

10.2.1 - consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

10.2.2 - empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta, federal, estadual ou municipal;

10.2.3 - empresas impedidas de licitar ou contratar com o Município.

10.2.4 - empresas com falência decretadas ou concordatárias; e

10.2.5 - empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal ou ocupante de cargo de confiança no Município.

11. FORMA DE APRESENTAÇÃO DO ENVELOPE "01" (PROPOSTA DE PREÇOS)

11.1 - A Proposta de Preços deverá ser apresentada separadamente dos documentos de

habilitação, em envelope lacrado (Envelope "01"), contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

Envelope nº 01 — PROPOSTA DE PREÇOS
MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX PREGÃO PRESENCIAL Nº xxx/201X. LICITANTE: CNPJ:

11.2 - A proposta deverá:

a - ser apresentada em uma impressa, diretamente do programa de preenchimento de proposta fornecido pelo Município, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, sem emendas, sem rasuras ou entrelinhas, devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais pelo representante legal da licitante, e ainda em uma via digital, preenchida no programa disponibilizado pelo Município, em pen drive ou cd, o qual deverá estar dentro do envelope.

b - ter as páginas numeradas sequencialmente, de preferência encadernadas ou preparadas em pasta, devidamente fechada, para que não existam folhas soltas;

c - não conter rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas que dificultem sua análise;

d - conter nome, endereço, CNPJ, assim como, preferencialmente, endereço completo, telefone ou fax e endereço eletrônico, se houver, para contato;

e - conter identificação do número do Pregão Presencial; e

f - ser datada e assinada pelo representante legal do licitante ou pelo procurador na sua última página e rubricada nas demais páginas.

g - conter descrição completa, detalhada, individualizada e precisa do objeto da licitação, com a sua devida marca, em conformidade com as especificações contidas neste Edital e em seus Anexos;

h - conter indicação dos valores, com no máximo 2 (dois dígitos após a vírgula, ex.: R\$ 0,00);

i - conter indicação do preço;

j - conter data, assinatura e nome completo do representante legal da empresa; e

k - conter indicação do prazo de validade das propostas de preços apresentadas, inclusive na etapa de apresentação de lances verbais do Pregão, que será de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão pública do Pregão.

OBS - Se a empresa não indicar a data de validade da proposta, com a apresentação da mesma assume automaticamente que está terá validade por 60 (sessenta) dias.

11.3 - Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, tributos de qualquer natureza e todas as demais despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

11.4 - Com a apresentação da proposta a proponente assume o compromisso de que se vencedora do objeto da presente licitação, entregará os produtos e/ou executará os serviços conforme solicitação do Município.

11.5 - Não serão aceitas propostas encaminhadas na forma de via postal.

11.6 - Quaisquer informação/esclarecimento complementar que julgue necessário, poderá a licitante apresentá-lo juntamente com o envelope A (proposta).

12 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DO ENVELOPE "02" (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO).

12.1 - Os documentos de habilitação deverão ser apresentados separadamente da Proposta de Preços, em envelope lacrado (Envelope "02"), contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

Envelope nº 02 — DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
MUNICÍPIO DE xxxxxxxxxxxxxxxx PREGÃO PRESENCIAL N ºxxx/201x. LICITANTE: CNPJ:

12.2 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

12.3 - Os licitantes devem apresentar todos os documentos abaixo elencados, sob pena de não o fazendo ser considerados inabilitados.

12.4 - Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;

12.5 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal através de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Receita Federal, a qual engloba os débitos previdenciários;

12.6 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede da licitante.

12.7 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.

12.8 - Prova de regularidade trabalhista através da apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, instituído pela Lei nº 12.440, de 07/07/2011, com validade na data de abertura dos envelopes.

12.9 - Declaração, em papel timbrado e subscrito pelo seu representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo do **Anexo V** deste Edital.

12.10 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

12.10.1 - Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e todas as alterações, no caso de empresa Ltda., ou Estatuto, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, ou Ato Constitutivo.

12.10.1.1 - Caso a última alteração do contrato social traga consolidação do contrato social basta apresentação deste em substituição ao contrato social e todas as alterações.

12.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

12.12 - Comprovante de Inscrição Cadastral, do estado da sede da licitante (CICAD) em vigência; (caso a empresa possua).

12.12.1 - Caso não possua deverá apresentar a Certidão Narrativa do Estado.

12.13 - Prova de inscrição no cadastro municipal da Prefeitura do Município em que está a sede do licitante (Alvará), em plena validade e regularidade de situação;

12.13.1 - Em tendo o alvará, sua emissão com data anterior ao exercício corrente deverá vir

acompanhado de comprovante de pagamento do exercício atual; ou documento de isenção de pagamento de taxa referente a sua emissão / manutenção de regularidade; ou declaração do representante legal da empresa informando regularidade, acompanhada da Certidão de Débitos Municipais em plena regularidade; ou Certidão de Débitos Municipais em plena regularidade.

12.14 - Certidão negativa de falência ou concordata - ou recuperação judicial, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar no documento;

12.15 - Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregados com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e, menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, e artigo 27, inciso V da Lei 8.666/93 (modelo **anexo VIII**).

12.16 - Apresentar prova de que não está impedida de licitar perante o Tribunal de Contas do Estado sede da licitante, ou comprovante de que a proponente não possui pendências perante o Tribunal de Contas do Estado sede da licitante.

OBSERVAÇÕES QUANTO A DOCUMENTAÇÃO

I - Para as empresas que possuem filiais fica determinado que a prova de regularidade quanto a tributos federais e a dívida ativa da união e perante o INSS deverá ser com o CNPJ da matriz, e demais tributos deverão estar com o número do CNPJ pelo qual a empresa será contratada e posteriormente emitirá notas fiscais, sob pena de inabilitação.

II – Os documentos nos quais não constarem data de validade os mesmos serão considerados válidos desde que sua emissão não tenha ocorrido com data 60 (sessenta) dias anteriores a realização do certame.

13 - REQUERIMENTOS DE ESCLARECIMENTOS EM RELAÇÃO AO EDITAL.

13.1 - É facultada a qualquer interessado a apresentação de requerimento de esclarecimentos sobre o ato convocatório do Pregão e seus Anexos, desde que seja protocolado no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, no endereço mencionado anteriormente.

13.2 - O requerimento pode envolver, inclusive, a solicitação de cópias da legislação disciplinadora do procedimento, mediante pagamento, neste caso, de taxa para cobrir o custo de reprodução gráfica.

13.3 - O requerimento deverá ser formalizado mediante a apresentação de solicitação formal escrita dirigida ao pregoeiro, devidamente protocolado no setor de Protocolos do Município, durante o horário normal de expediente.

13.4 - Os esclarecimentos deverão ser prestados no prazo de 1 (um) dia útil, a contar do recebimento do requerimento da solicitação por parte da autoridade subscritora do Edital, passando eles a integrar, juntamente com o requerimento que lhes deu origem, os autos do processo.

13.5 - As questões formuladas que forem de interesse geral, bem como as respostas, serão divulgadas para todos os que retiraram o Edital, resguardando-se o sigilo quanto à identificação da empresa consulente.

14 - SOLICITAÇÃO DE PROVIDÊNCIAS EM RELAÇÃO AO EDITAL OU PARA SUA IMPUGNAÇÃO.

14.1 - É facultada a qualquer interessado a apresentação de requerimento para que sejam tomadas providências em relação ao Edital e seus Anexos ou para que sejam eles impugnados, desde que seja protocolado no prazo máximo de **2 (dois)** dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas.

14.2 - O requerimento deverá ser formalizado mediante a apresentação de solicitação formal escrita dirigida ao pregoeiro, devidamente protocolado no setor de Protocolos do Município.

14.3 - A decisão sobre o pedido de adoção de providências ou de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do ato convocatório do Pregão no prazo de **1 (um)** dia útil, a contar do recebimento do requerimento, passando ela a integrar, juntamente com o requerimento que lhe deu origem, os autos do processo.

14.4 - Desde que implique modificação (ões) do ato convocatório do Pregão e/ou de seus Anexos, o acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, além da(s) alteração (ões) decorrente(s), designação de nova data para a realização do certame e divulgação da mesma forma dada ao ato convocatório original.

15 - DO CREDENCIAMENTO

15.1 - No dia, hora e local estipulado neste Edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, que se apresentarão ao Pregoeiro e à Equipe de Apoio devidamente identificados com cédula de identidade ou documento equivalente que contenha fotografia e portando Termo de Credenciamento (que deverá ser através de instrumento público ou de instrumento particular com firma reconhecida), com base no modelo constante no **Anexo VI** deste Edital.

15.2 - A não apresentação do Termo de Credenciamento citado não será motivo para desclassificação ou inabilitação do licitante, mas impedirá que o representante se manifeste ou responda em nome do licitante durante a sessão, inclusive na etapa de apresentação de lances verbais.

15.3 - Será admitida a presença de apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado.

15.4 - Cada credenciado poderá representar 1 (um) único licitante.

15.5 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

15.5.1 - Se o representante do licitante for seu sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado, o credenciamento será feito mediante a apresentação do original ou de cópia autenticada do Estatuto Social, Contrato Social ou outro instrumento de registro comercial, devidamente registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura; ou certificado de registro cadastral, junto ao município, indicando os representantes legais e o ramo de atividade.

15.5.2 - nos demais casos, o representante do licitante deve apresentar instrumento público ou privado de procuração, sempre acompanhado de original ou cópia autenticada de Contrato Social ou de outro instrumento constitutivo do licitante, diretamente vinculado à correspondente natureza jurídica, com poderes específicos para, além de representar o licitante em todas as etapas do Pregão, conduzir as seguintes ações:

15.5.2.1 - apresentar a declaração de que o licitante cumpre as exigências contidas no Edital e em seus Anexos; (**ANEXO II**);

15.5.2.2 - entregar os envelopes contendo a Proposta de Preço e a documentação de habilitação do licitante;

15.5.2.3 - formular lances ou ofertas verbalmente;

15.5.2.4 - negociar com o Pregoeiro a redução dos preços ofertados;

15.5.2.5 - desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão pública ou, se for o caso, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de fazê-lo;

15.5.2.6 - assinar a ata da sessão;

15.5.2.7 - prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo Pregoeiro; e

15.5.2.8 - praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

15.6 - Na hipótese de apresentação de instrumento particular de procuração, deve ser comprovada a capacidade e competência do outorgante para constituir mandatário, o que será feito por meio de apresentação de original ou cópia autenticada de Contrato Social ou de outro instrumento constitutivo do licitante, diretamente vinculado à correspondente natureza jurídica.

15.7 - A ausência da documentação referida anteriormente, conforme o caso, ou a sua apresentação em desconformidade com as exigências, impossibilitará a participação do licitante na fase de apresentação de lances do Pregão, mantido o preço apresentado na proposta escrita para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

15.8 - Declaração assinada pelo contador responsável da empresa sob as penas da Lei, indicando se a empresa participante se enquadra como ME e EPP (**ANEXO VII**);

15.8.1 - Apresentar juntamente com a Declaração, **Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial(ou documento equivalente)** do respectivo Estado ou documento substitutivo idôneo emitido por entidade/órgão público idôneo capaz de comprovar de que está enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, com prazo de emissão não superior a 60 (sessenta) dias.

15.8.2 - A ausência de quaisquer dos documentos constantes no item 15.8 ou 15.8.1 implica o não enquadramento da empresa como ME ou EPP, sendo que participará como empresa de porte normal.

15.9 - A ausência do credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro; neste caso, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço, será mantido o preço apresentado na proposta escrita do licitante excluído.

15.10 - Os documentos de credenciamento serão retidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e juntados ao processo administrativo.

15.11 - Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 18.7, a qualidade de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá estar expressa em documento apresentado conforme dispõe o subitem 15.8 e 15.8.1.

16 - FORMA DE APRESENTAÇÃO E RECEBIMENTO DA DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS, DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE EMPRESA, DA HABILITAÇÃO E DOS ENVELOPES.

16.1 - Tão logo se encerre a etapa de credenciamento, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio receberão dos agentes credenciados a declaração de que o licitante cumpre os requisitos de

habilitação. Apresentando, fora dos envelopes "1" (Proposta de Preços) e "2" (Documentos de Habilitação), declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo constante no Anexo II deste Edital, que deve ser entregue em papel timbrado do licitante, assinado por seu representante legal.

16.2 - A ausência da referida declaração, a recusa em assinar a declaração fornecida pelo Pregoeiro ou a sua apresentação em desconformidade com a exigência deste Edital inviabilizará a participação do licitante no Pregão.

16.3 - Recebida e aceita pelo Pregoeiro a declaração mencionada no subitem **16.1**, Proceder-se-á ao recebimento da declaração de enquadramento da empresa, que trata o sub item **15.8 (ANEXO VII) juntamente com a Certidão Simplificada da Junta Comercial (ou documento equivalente)**, se (ME ou EPP), que deverá estar fora dos Envelopes "1" (Proposta de Preços) e "2" (Documentos de Habilitação).

17 - ABERTURAS DO ENVELOPE "01" (PROPOSTA DE PREÇOS).

17.1 - O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, mantendo intactos, sob sua guarda, os envelopes contendo a documentação de habilitação.

17.1.1 - Se, por equívoco, for aberto o envelope contendo os documentos de habilitação, o Pregoeiro deve lacrá-lo sem analisar seu conteúdo, recolhendo a rubrica dos presentes sobre o lacre.

17.2 - O Pregoeiro deverá analisar as propostas de preços dos licitantes, considerando o disposto neste Edital.

17.3 - Será desclassificada a Proposta de Preços que não cumprir o disposto neste Edital;

17.4 - A seguir, o Pregoeiro procederá à classificação provisória das propostas de preços, começando pela proposta com o menor preço e terminando com a proposta com o maior preço.

17.5 - O Pregoeiro classificará para participar da etapa de apresentação de lances verbais o autor da proposta com o menor preço e todos os licitantes que tenham apresentado propostas de preço no máximo, 10% (dez por cento) superiores ao menor preço ofertado.

17.6 - Se não houver, no mínimo, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem **17.5**, o Pregoeiro classificará para a etapa de apresentação de lances verbais as melhores propostas, até o máximo de 3 (três) propostas.

17.7 - O(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) de preço tenha(m) sido classificada(s) em segundo lugar, independentemente do preço da proposta estar dentro do limite de 10% mencionado no subitem **17.5**.

17.7.1 - Somente no caso de existir uma única proposta classificada em segundo lugar, o(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) de preço tenha(m) sido classificada(s) em terceiro lugar, independentemente de o preço estar dentro do limite de 10% mencionado no subitem **17.5**.

17.7.2 - Havendo empate entre 2 (duas) ou mais propostas, será efetuado sorteio para o estabelecimento da ordem de classificação, cabendo ao vencedor do sorteio apresentar lance depois do perdedor na etapa de apresentação de lances.

17.7.3 - Havendo empate entre propostas de preços que se enquadrem nas hipóteses descritas nos subitens anteriores, serão todas classificadas.

17.7.4 - Havendo um único licitante ou uma única proposta válida, o Pregoeiro poderá decidir, mediante justificativa, pela suspensão do Pregão, inclusive para melhor avaliação das regras do Edital e de seus Anexos e das limitações do mercado, ou pela repetição do Pregão ou, ainda,

pela sua continuidade, desde que não haja prejuízos à Administração.

18 - APRESENTAÇÃO DE LANCES VERBAIS E DIREITO DE PREFERÊNCIA

18.1 - O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, iniciando-se a etapa com o lance do autor da proposta classificada de maior preço, vindo a seguir os lances dos demais classificados, em ordem decrescente de preço, sendo que o licitante que ofereceu a proposta de menor preço será o último a oferecer lance verbal.

18.2 - Havendo disposição do licitante para oferecer lance, este deve, obrigatoriamente, propor preço menor que o contido na oferta anterior.

18.2.1 – O intervalo do valor para cada novo lance será fixado na sessão após o credenciamento das empresas.

18.3 - Não poderá haver desistência de lances já ofertados.

18.3.1 - Em caso de ocorrência, o licitante desistente se sujeita às penalidades previstas neste Edital.

18.4 - A desistência de um licitante de apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará sua exclusão da etapa de apresentação de lances verbais e a manutenção do último preço por ele ofertado para fins de posterior ordenação das propostas.

18.5 - A etapa de apresentação de lances verbais será declarada encerrada pelo Pregoeiro quando todos os licitantes declinarem da formulação de novo lance.

18.6 - Da mesma forma, havendo durante a etapa de apresentação de lances verbais uma única oferta, o Pregoeiro poderá aceitá-la se ela atender todas as exigências deste Edital e de seus Anexos e se os preços forem compatíveis com os preços praticados no mercado, devendo o Pregoeiro, também, negociar para que seja obtido preço menor.

18.7 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valores, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

18.8 - O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

18.9 - A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem **18.8**.

18.10 - Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem **18.8**.

18.11 - Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem **18.7**, seja microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

18.12 - O pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens **18.8** e **18.9**, ou na falta desta, com base na classificação de que

trata o subitem 18.7, com vistas à redução do preço.

18.13 - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

18.14 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

18.15 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a) substituição e apresentação de documentos ou

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

18.16 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser juntados aos autos do processo de licitação os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18.17 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

19 - CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E ANÁLISE DAS PROPOSTAS DE PREÇOS.

19.1 - Declarada encerrada a etapa de apresentação de lances verbais, o Pregoeiro procederá à nova classificação das propostas, incluindo propostas selecionadas ou não para essa etapa, na ordem crescente de preços.

19.2 - Para proceder à classificação, o Pregoeiro considerará:

19.2.1 - O último preço ofertado, no caso dos licitantes selecionados para a etapa de apresentação de lances verbais;

19.2.2 - O preço contido na proposta escrita, no caso:

19.2.2.1 - Dos licitantes não classificados para a etapa de apresentação de lances verbais;

19.2.2.2 - Dos licitantes classificados para a etapa de apresentação de lances verbais, mas que não apresentaram nenhum lance.

19.3 - Ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta do licitante classificado em primeiro lugar, decidindo motivadamente a respeito, sendo facultado a ele negociar visando obter menor preço.

19.3.1 - A decisão do Pregoeiro será baseada na comparação do preço obtido com os preços atuais praticados no mercado ou com os preços ofertados em licitações anteriores, sendo que as informações utilizadas na sua decisão devem ser anexadas aos autos do processo.

19.4 - O Pregoeiro poderá, também, solicitar a demonstração da exequibilidade dos preços propostos, devendo o licitante estar pronto para prestar informações sobre os custos, inclusive com apresentação de planilhas e demonstrativos que justifiquem sua proposta.

19.5 - Em caso de não apresentação ou de insuficiência das informações mencionadas no subitem anterior, o Pregoeiro poderá desclassificar o licitante, devendo para isso promover despacho fundamentado, que será anexado aos autos do processo, examinando a proposta do licitante classificado na sequência.

20 - VERIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, DEFINIÇÃO DO VENCEDOR E RECURSOS.

20.1 - Superada a etapa de classificação das propostas e de análise da proposta de preço do licitante classificado em primeiro lugar, o Pregoeiro abrirá o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante, procedendo à verificação dos respectivos documentos, de acordo com as seguintes condições:

20.1.1 – É facultado ao licitante, apenas durante esta etapa da sessão pública, sanar falha(s) formal (is) relativa(s) à documentação de habilitação, com a apresentação, encaminhamento de documentos ou com a verificação realizada por meio eletrônico, fac-símile ou, ainda, por qualquer outro meio que venha a surtir o(s) efeito(s) indispensável (is), bem como é facultado ao pregoeiro, durante a sessão pública, sanar falha(s) formal (is) relativa(s) à documentação de habilitação, com a verificação realizada por meio eletrônico, ou, ainda, por qualquer outro meio que venha a surtir o(s) efeito(s) verificativo sobre quaisquer documentos do certame;

20.1.2 - Não cabe ao município qualquer responsabilidade em caso dos meios eletrônicos mencionados no inciso anterior não estarem disponíveis no momento da sessão;

20.1.3 - É assegurado aos demais licitantes o direito de proceder ao exame dos documentos habilitatórios do licitante classificado em primeiro lugar, assim como de rubricá-los;

20.1.4 - Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada as hipóteses de saneamento da documentação prevista no subitem **20.1.1**:

a) A não apresentação da documentação exigida para habilitação;

b) A apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

c) A apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscais referentes à filial;

d) A substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidões;

e) O não cumprimento dos requisitos de habilitação.

20.2 - Havendo a inabilitação do licitante, poderá ser aplicada a multa prevista neste Edital.

20.3 - Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente na ordem de classificação, verificando sua aceitabilidade, e procederá à análise dos seus documentos de habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda o disposto neste Edital e em seus Anexos, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

20.4 - Declarado o vencedor, ou vencedores, qualquer licitante, classificado ou não para a etapa de apresentação de lances verbais, poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cabendo ao Pregoeiro respeitar os seguintes procedimentos:

20.4.1 - após registrar o evento em ata, o Pregoeiro pode acatar o recurso e reformar sua decisão ou, em caso de não acatá-lo, conceder prazo de 3 (três) dias úteis, contados a partir do dia seguinte ao da realização do certame, para apresentação das razões do recurso pelo recorrente, que deve ser enviada ao Pregoeiro, no setor de Protocolos do Município licitante.

20.4.2 - Intimar os demais licitantes a apresentar seus argumentos contra o recurso em igual número de dias, contados a partir do término do prazo concedido ao recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos do processo, que permanecerão com vista franqueada aos interessados no mesmo local e horário.

20.4.3 - o recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo;

20.4.4 - cabe ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos impetrados contra as suas decisões, assim como encaminhá-los para a autoridade competente proceder ao julgamento e decidir sobre o seu acolhimento;

20.4.5 - cabe à autoridade competente o julgamento do recurso;

20.4.6 - o acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de

aproveitamento; e

20.4.7 - decididos os recursos no prazo de 2 (dois) dias úteis e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente deverá proceder à adjudicação e a homologação;

20.5 - A falta de manifestação imediata e motivada por parte dos licitantes importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação, pelo Pregoeiro, do objeto da licitação ao licitante vencedor ou aos licitantes vencedores.

20.6 - Os envelopes contendo a documentação de habilitação dos licitantes desclassificados e dos licitantes classificados não declarados vencedores permanecerão sob custódia do pregoeiro e equipe de apoio até a efetiva formalização da contratação.

20.7 - Em caso de não haver tempo suficiente para a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos de habilitação dos licitantes em um único momento ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, o Pregoeiro determinará a suspensão da sessão, registrando os motivos em ata, e, posteriormente, convocará os licitantes para a continuidade da sessão em outra data.

20.7.1 - A suspensão dos trabalhos somente poderá ocorrer, em qualquer hipótese, após o Pregoeiro ter declarado encerrada a etapa de apresentação de lances verbais.

20.7.2 - O Pregoeiro deverá também manter sob sua guarda os envelopes contendo os documentos habilitatórios dos licitantes, devidamente rubricados por ele e pelos licitantes, devendo exibi-los na reabertura da sessão.

20.8 - O pregoeiro manterá sob sua guarda os envelopes dos licitantes que não forem vencedores, mantendo-os inviolados, até a assinatura do contrato/ata de registro de preços.

20.8.1 - Tais envelopes serão guardados pelo prazo de 30 (trinta) dias após assinatura do contrato/ata de registro de preços, sendo que se não retirados neste prazo os mesmos serão eliminados.

21- HOMOLOGAÇÃO E FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO

21.1. Homologada a licitação, será formalizado contrato, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado.

21.2. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, se recusar a assinar o contrato serão convocados os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

21.3. O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições contratuais, não retirar a nota de empenho/autorização de fornecimento no prazo estipulado ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior àqueles praticados no mercado, conforme previsto na Lei.

21.4 – Sempre que convocado (**mesmo que por e-mail ou telefone**) o fornecedor terá o prazo máximo de 3 (três) dias para assinatura do contrato sob pena de não o fazendo poder ser-lhe aplicada as penalidades por desistência/inexecução do contrato.

22. CONTRATAÇÃO.

22.1 - Para fins de controle, O MUNICIPIO poderá manter representante no local de entrega, ao qual caberá realizar o controle das quantidades de mercadoria fornecida e/ou prestação dos

serviços.

22.2 - O Município poderá, quando o convocado não assinar contrato ou aceitar outro instrumento hábil no prazo e condições estabelecidos neste instrumento convocatório, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para efetuar negociação ou fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quando aos preços, atualizados de conformidade com o presente Edital, ou revogar a licitação, independente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93.

22.3 - Além da submissão a este Edital e a Lei Federal nº 8.666/93, a empresa contratada não se eximem do cumprimento da Legislação vigente aplicável à espécie, especialmente a Tributária, de Proteção ao Meio Ambiente e de Saúde Pública e de Trânsito.

22.4 - O Município se reserva o direito de anular e/ou revogar o presente Pregão, por ilegalidade, ou insubsistindo interesse público na sequência do procedimento, sem que caiba aos licitantes o direito a qualquer reclamação e/ou indenização.

22.5 - A fiscalização quanto ao cumprimento das disposições deste Edital e dos contratos, caberá a Secretaria solicitante.

22.6 - Serão excluídos do certame os interessados que não atenderem as disposições deste Edital e da Lei de Licitações (Lei nº 8.666/93).

22.7 - A contratada assumirá inteira responsabilidade por todos os prejuízos que venham dolosos ou culposamente prejudicar o Município, quando da execução do objeto deste edital.

22.8 - A CONTRATANTE, a cada pedido de fornecimento, especificará formalmente a quantidade necessária do objeto contratado.

22.8.1- A quantidade total poderá ser **umentada ou reduzida**, conforme as necessidades da Prefeitura Municipal, observado o limite máximo para aumento de 25%, de acordo com o que dispõe o art. 65, parágrafo 1º, da Lei 8.666/93.

23 - OBRIGAÇÕES DAS PARTES.

23.1 - São obrigações do Município:

23.1.1 - Permitir o acesso de funcionários dos fornecedores às suas dependências, para a entrega das Notas Fiscais/Faturas;

23.1.2 - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento e/ou prestação dos serviços que venham a ser solicitados pelos empregados dos fornecedores;

23.1.3 - Impedir que terceiros executem o fornecimento e/ou prestação dos serviços objeto deste Pregão;

23.1.4 - Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento da(s) mercadorias e/ou prestação dos serviços, desde que cumpridas todas as exigências deste Edital e de seus Anexos e do contrato;

23.1.5 - Comunicar oficialmente ao fornecedor quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave.

23.2 - SÃO OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR.

23.2.1 - Ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes do execução/entrega, tais como salários, seguros de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vale refeição, vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;

23.2.2 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações

assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

23.2.3 - Indicar o responsável por representá-la na execução do contrato, assim como a(s) pessoa(s) que, na ausência do responsável, poderá substituí-lo;

23.2.4 - efetuar o fornecimento e/ou prestação dos serviços dentro das especificações e/ou condições constantes neste Edital de Pregão e em seus Anexos;

23.2.5 - Executar diretamente o contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo Município;

23.2.6 - Ser responsável pelos danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;

23.2.7 - Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do Município, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados.

23.2.8 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados Município, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade da execução;

23.2.09 - Comunicar por escrito ao Município qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

23.2.10 - Entregar a mercadoria, conforme solicitação da Secretaria competente, do Município.

23.2.11 - Garantir a qualidade das mercadorias e/ou prestação dos serviços, obrigando-se a repor aquela que for entregue em desacordo com o apresentado na proposta; e

23.3 - Adicionalmente, o fornecedor deverá:

23.3.1 - assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Município.

23.3.2 - assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto licitado ou em conexão com ela, ainda que acontecido em dependência do Município;

23.3.3 - assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do objeto licitado, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e

23.3.4 - assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do objeto deste Pregão.

23.4 - A inadimplência do fornecedor, com referência aos encargos estabelecidos no subitem **23.3**, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao Município, nem poderá onerar o objeto deste Edital, razão pela qual o fornecedor signatário do contrato renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município.

23.5 - Deverá o fornecedor observar, ainda, o seguinte:

23.5.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do Município, ou que nela ocupe cargo de confiança, durante a vigência do contrato;

23.5.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização do Município.

23.5.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste Edital.

24 - ALTERAÇÃO DO CONTRATO

24.1 - Caso haja necessidade de alteração nas condições e valores registrados a mesma deverá

ser processada mediante o correspondente termo de aditamento do contrato, nos termos do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e condições previstas no edital.

25 – PENALIDADES

25.1 - O fornecedor está sujeito às seguintes penalidades:

25.1.1 - À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 8.666/93, nas seguintes situações, dentre outras:

25.1.2 - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.

25.1.3 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de R\$ 100,00 (cem reais), por dia, de atraso ou de demora.

25.1.4 - Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor total da proposta, por infração, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

25.1.5 - Nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores do Município, nos casos de:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) retardamento na execução do objeto;
- c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- d) comportamento inidôneo;
- e) fraude na execução do contrato;
- f) falha na execução do contrato.

25.1.6 - Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste edital.

25.1.7 - As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à administração.

26 – DO FORO

26.1 - Para dirimir controvérsia decorrente deste certame, o Foro competente é o da Comarca da cidade de Catanduvas - PR, excluído qualquer outro.

Catanduvas, 30 de Agosto de 2017.


Moises Aparecido de Souza
PREFEITO MUNICIPAL

ANEXO I – PREGÃO 52/2017

MODELO DE PROPOSTA E RELAÇÃO DOS PRODUTOS LICITADOS

O Proponente não deverá fazer sua proposta relacionada a de outros licitantes, devendo apresentar proposta em reais.

Item	Especificação	Qtde de dias	Valor total refeições por diária	Valor total
1	REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL	365		
	Tabela de valores de cada refeição, cujos totais perfazem o valor global para apuração do vencedor: - 2.190 Café da manhã: R\$ 9,00 (6 por dia) - 2.555 Almoço: R\$ 18,00 (7 por dia) - 2.190 Jantar: R\$ 18,00 (6 por dia)			

Validade da Proposta: ____/____/____

____, ____ de _____ de 2017

Assinatura do representante

Carimbo do CNPJ

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/____.

DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE COM OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, CNPJ/MF Nº
_____, sediada na rua

_____ **DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente Pregão Presencial e, ainda, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, _____ de _____ de 201x.

(carimbo CNPJ, nome e assinatura do responsável legal)

(carteira de identidade número e órgão emissor)

ANEXO III – PREGÃO 52/2017

TERMO DE REFERENCIA

Item	Especificação	Qtde	Valor total máximo refeições por diária	Valor total Máximo
1	REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL.	365	288,00	105.120,00
	Tabela de valores de cada refeição, cujos totais perfazem o valor global para apuração do vencedor: - 2.190 Café da manhã: R\$ 9,00 (6 por dia) - 2.555 Almoço: R\$ 18,00 (7 por dia) - 2.190 Jantar: R\$ 18,00 (6 por dia)			

1 - O prazo de contrato é de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

2 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos:

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;
- Prova de regularidade de tributos Municipais;
- Prova de regularidade de tributos Estaduais;
- CNDT

3 - Os produtos deverão ser entregues no **Hospital Municipal San Sebastian**.

4. DO OBJETIVO

A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados e residentes do Hospital Municipal, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as

atividades de produção, distribuição e administrativas do fornecimento de refeições hospitalares.

4.1. O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;

4.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

a) A utilização das dependências próprias da CONTRATADA, onde a alimentação será preparada, porcionada e transportada até o hospital;

b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo Setor Responsável de Nutrição Hospitalar CONTRATANTE;

c) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

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

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

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

5.3. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

5.3.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, sopa e chá;

- 5.3.2. Litro de café e água: para fornecimento em áreas administrativas;
- 5.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- 5.5. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- 5.6. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.
- 5.7. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 5.8. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 5.9. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 5.10. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 5.11. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.
- 5.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- 5.13. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.
- 5.14. Das características e componentes das refeições - especificações
- 5.14.1. Dieta normal ou livre
- 5.14.1.1. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 5 (cinco) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares.
- 5.14.1.2. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.
- 5.14.1.3. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Leite com café ou chá
	B) Pão francês ou de hot dog, ou biscoitos simples ou bolo simples
	c) margarina, frios, geleia, requeijão para acompanhar o pão

	d) Fruta da época
Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha (domingos e feriados carne assada, salada de batata)
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.(domingos e feriados carne assada).
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais,
	e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos ,
Jantar para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha
	b) Feijão, lentilha, grão de bico
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais ,
	e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos
	f) Refeição Opcional: sopa de frango ou carne moída com legumes e macarrão e ou batata inglesa ou pão, sopa de feijão,

5.15.2. Dieta Leve ou Branda

5.15.2.1. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

5.15.2.2. Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

5.15.2.3. Distribuição: 03 (três) refeições diárias

5.15.2.4. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- Evitar leite achocolatado.

5.15.2.5. O Jantar deverá obrigatoriamente ser de sopa de frango ou carne moída com legumes e pão, em substituição da refeição da dieta geral.

5.16. Dos cardápios e refeições

5.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

5.16.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

5.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o

CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

5.16.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

5.16.1.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

5.16.1.6. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

5.16.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

5.17. Da elaboração de cardápios

5.17.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

01) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

02) Safra do alimento;

03) Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;

04) Digestibilidade dos alimentos.

5.17.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

5.17.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar (dieta geral)

5.17.4. Restringir para pacientes preparações fritas.

5.17.5. O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

5.17.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

5.17. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

5.17.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 50 g e salada cozida 100 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa espinafre, mandioca,	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

	pepino, quiabo, tomate, vagem,	
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2016	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para bife grelhado, espeto, isca de carne, bife a role	
	100 g de carne paleta -100 g carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Frios 30 g	Queijo tipo mussarela, prato, minas, ricota, presunto,	
Guarnições	Massa cozida 40 g (macarrão, capelletti, ravióli, caneloni, lasanha,) Farofa 40 g	
Fruta	Abacate 1/3 unidade média Abacaxi descascado 200 g Banana 1 unidade média Goiaba 1 unidade média Laranja - 1 unidade média Maçã - 1 unidade média Mamão descascado e sem sementes - 200 g Manga 100 g, Melancia com casca 350 g Melão com casca 170 g Pera 1 unidade média Tangerina 1 unidade média Uva 150 g Salada de frutas 150 g	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 3 tipos das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos e a fruta devendo estar madura.

Pão	Tipo francês 50 g Tipo francês mini 25 g 2 unidades Pão de leite 50 g Bisnaguinha 4 unidades Pão de forma 2 fatias Biscoito água e sal, cream cracker ou maizena 35 g ou 5 unidades Torradas 30 g	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	Sendo opcional o uso de massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão, lentilha ervilha) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
Bebida café da manhã	Café sem açúcar 200 ml Chá infusão sem açúcar 200 ml Leite in natura (pasteurizado ou processado UHT) 200 ml.	Devendo oferecer 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante para a bebida,
Suco de fruta	200 ml de fruta natural ou polpa de fruta congelada,	
Bolo simples/ torta salgada	100 g	

5.18. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

5.18.1. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência, quantidade e horário (café da manhã, almoço e jantar),

5.19 - PRAZOS PARA SERVIÇOS:

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

Café da manhã: 6 unidades diárias

Almoço: 7 refeições diárias

Jantar: 6 refeições diárias.

Totalizando um montante de: 6.935 refeições anual.

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina ou Aves	7 vezes por semana

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

Peixe	Mensal ou quando em respeito ao período religioso (quaresma) semanal
Guarnições:	Diário e obrigatório
Fruta	Mínimo 7 vezes por semana (café da manhã obrigatório)

- O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

- Os produtos devem ser servidos, impreterivelmente, em recipientes de isopor, inodoro, com divisórias internas para não mistura dos alimentos, que atenda as normas de saúde vigentes.

ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO Nº xx.

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXXX**, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, com sede a Av. XXXXXXXXXXX, XXX, neste ato representado pelo Senhor Prefeito municipal abaixo assinado, doravante designado **MUNICÍPIO** de um lado, e de outro a empresa _____, estabelecida na Rua _____, na cidade de _____, Estado _____, inscrita no Cadastro Nacional das Pessoas Jurídicas/MF sob nº...../....., neste ato representada por seu representante legal, ao final assinado, doravante designada **CONTRATADA**, estando as partes sujeitas as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações subsequentes, ajustam o presente Contrato decorrente do Edital pregão presencial xx/201X, mediante as seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O presente contrato tem por objeto **REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL.**

PARAGRAFO PRIMEIRO – Os produtos deverão ser de primeira qualidade e atender ao descrito no Anexo III - Termo de Referência.

PARAGRAFO SEGUNDO - O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

PARAGRAFO TERCEIRO - 1. DO OBJETIVO

1.1 A presente licitação tem por objeto a Prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando o fornecimento de dietas especiais a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), além de refeições para funcionários autorizados e residentes do Hospital Municipal San Sebastian, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, distribuição e administrativas do fornecimento de refeições hospitalares.

1.1.1. O objeto da presente prestação de serviços engloba serviços técnicos operacionais e administrativos nas áreas de produção normal e dietoterápica, para pacientes e acompanhantes legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, compreendendo:

a) Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais;

1.1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

a) A utilização das dependências próprias da **CONTRATADA**, onde a alimentação será preparada, porcionada e transportada até o hospital;

b) A distribuição das refeições destinadas a pacientes em embalagens descartáveis, obedecendo a prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo Setor Responsável de Nutrição Hospitalar CONTRATANTE;

c) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

2. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS E QUANTIDADE ESTIMADA

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

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

- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências hospitalares considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

2.3. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

2.3.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo desjejum, almoço, jantar, sopa e chá;

2.3.2. Litro de café e água: para fornecimento em áreas administrativas;

2.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

2.5. O Cardápio Diário Básico Padrão e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

2.6. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base

na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.

2.7. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

2.8. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

2.9. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

2.10. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.11. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética.

2.12. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

2.13. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

2.14. Das características e componentes das refeições - especificações

2.14.1. Dieta normal ou livre

2.14.1.1. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 5 (cinco) refeições diárias para pacientes: desjejum, almoço lanche da tarde, jantar e ceia em horários regulares.

2.14.1.2. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 3(três) refeições: desjejum, almoço e jantar.

2.14.1.3. Composição das refeições:

Refeição	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes e acompanhantes	A) Leite com café ou chá
	B) Pão francês ou de hot dog, ou biscoitos simples ou bolo simples
	c) margarina, frios, geleia, requeijão para acompanhar o pão.
	d) Fruta da época
Almoço para pacientes funcionários e acompanhantes	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha (domingos e feriados carne assada, salada de batata).
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.(domingos e feriados carne assada).
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais,

Jantar para pacientes funcionários e acompanhantes	e) salada, à base de vegetais crus, e/ ou cozidos ,
	a) Arroz, macarrão, panqueca, polenta, lasanha.
	b) Feijão, lentilha, grão de bico.
	c) Prato principal a base de alimento de origem animal (carne bovina, frango ou peixe), opcional ovo.
	d) Guarnição, à base de legumes e vegetais ,
	e) salada, à base de vegetais crus e/ ou cozidos.
f) Refeição Opcional: sopa de frango ou carne moída com legumes e macarrão e ou batata inglesa ou pão, sopa de feijão,	

2.15.2. Dieta Leve ou Branda

2.15.2.1. A dieta branda é destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição.

2.15.2.2. Consistência: a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

2.15.2.3. Distribuição: 03 (três) refeições diárias

2.15.2.4. A composição das refeições é a mesma da dieta geral. O almoço deverá apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Preparações de carnes, aves e peixe sempre em caldo
- Incluir apenas o caldo do feijão (liquidificar o feijão)
- Não incluir vegetais crus nas saladas
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas.
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- Evitar leite achocolatado.

2.15.2.5. O Jantar deverá obrigatoriamente ser de sopa de frango ou carne moída com legumes e pão, em substituição da refeição da dieta geral.

2.16. Dos cardápios e refeições

2.16.1. Normas gerais da elaboração de cardápios:

2.16.1.1. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos.

2.16.1.2. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

2.16.1.3. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela CONTRATADA.

2.16.1.4. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de *Escudero* (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

2.16.1.6. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado.

2.16.1.7. A CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

2.17. Da elaboração de cardápios

2.17.1. Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

01) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;

02) Safra do alimento;

03) Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida;

04) Digestibilidade dos alimentos.

2.17.2. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.

2.17.3. Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar (dieta geral)

2.17.4. Restringir para pacientes preparações fritas.

2.17.5. O cardápio destinado a dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários.

2.17.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

2.17. Das especificações dos gêneros alimentícios, gramaturas e frequências.

2.17.1. O porcionamento seguirá a seguinte especificação:

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	OBSERVAÇÕES
Salada crua 50 g e salada cozida 100 g	Abobrinha, alface, acelga, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve manteiga, couve-flor, abobora, batata salsa espinafre, mandioca, pepino, quiabo, tomate, vagem,	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos
Arroz cru 110 g	Tipo 1 agulhinha ou parboilizado	
Feijão 50 g	Preto ou carioca tipo 1 safra 2016	
Carne bovina	150 g de carne bovina de 1ª (alcatra, patinho) - para	

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

	bife grelhado, espeto, isca de carne, bife a role	
	100 g de carne paleta -100 g carne moída	
	180 g de carne bovina de 2ª (músculo, coxão duro, posta gorda) - para carne de panela em molho	
Aves (coxa, sobrecoxa, peito)	150 g sem osso	
	250 g com osso	
Peixe	120 g filé (grelhado ou em molho)	
Almôndega 120 g de carne		
Frios 30 g	Queijo tipo mussarela, prato, minas, ricota, presunto,	
Guarnições	Massa cozida 40 g (macarrão, capelletti, ravióli, caneloni, lasanha,)	
	Farofa 40 g	
Fruta	Abacate 1/3 unidade média	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 3 tipos das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos e a fruta devendo estar madura.
	Abacaxi descascado 200 g	
	Banana 1 unidade média	
	Goiaba 1 unidade média	
	Laranja - 1 unidade média	
	Maçã - 1 unidade média	
	Mamão descascado e sem sementes - 200 g	
	Manga 100 g,	
	Melancia com casca 350 g	
	Melão com casca 170 g	
	Pera 1 unidade média	
	Tangerina 1 unidade média	
	Uva 150 g	
	Salada de frutas 150 g	
Pão	Tipo francês 50 g	
	Tipo francês mini 25 g 2 unidades	
	Pão de leite 50 g	
	Bisnaguinha 4 unidades	
	Pão de forma 2 fatias	
	Biscoito água e sal, cream cracker ou maizena 35 g ou	

Município de Catanduvas

CNPJ: 76.208.842/0001-03

De mãos dadas com o povo



Gestão 2017/2020

	5 unidades	
	Torradas 30 g	
Sopa 400 ml	Sopa contendo 1 tipo de carne (bovina moída ou frango) 1 tipo de massa ou arroz e ao menos três tipos de vegetais.	Sendo opcional o uso de massas (macarrão ou massa recheada) e leguminosas (feijão, lentilha ervilha) para produzir sopa específica como exemplo sopa de feijão,
Bebida café da manhã	Café sem açúcar 200 ml Chá infusão sem açúcar 200 ml Leite in natura (pasteurizado ou processado UHT) 200 ml.	Devendo oferecer 2 sachês de açúcar e 2 sachês de adoçante para a bebida,
Suco de fruta	200 ml de fruta natural ou polpa de fruta congelada,	
Bolo simples/ torta salgada	100 g	

2.18. As gramaturas acima indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

2.18.1. O cardápio deverá obedecer a seguinte frequência, quantidade e horário (café da manhã, almoço e jantar),

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

Café da manhã: 6 unidades diárias

Almoço: 7 refeições diárias

Jantar: 6 refeições diárias.

Totalizando um montante de: 6.935 refeições anual.

COMPONENTE DA DIETA	FREQUÊNCIA
Prato básico: arroz e feijão	Diário e obrigatório
Prato principal	Diário e obrigatório
Carne bovina ou Aves	7 vezes por semana
Peixe	Mensal ou quando em respeito ao período religioso (quaresma) semanal
Guarnições:	Diário e obrigatório
Fruta	Mínimo 7 vezes por semana (café da manhã obrigatório)

2.19 - Os produtos devem ser servidos, impreterivelmente, em recipientes de isopor, inodoro, com divisórias internas para não mistura dos alimentos, que atenda as normas de saúde vigentes.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO

A CONTRATADA se obriga a entregar os produtos/serviços, objeto deste Contrato, pelo preço de R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxx.

PARAGRAFO PRIMEIRO - O Município estima o total de 6.935 refeições, entre café da manhã, almoço e jantar, contudo pode ocorrer de não solicitar a quantidade total, e somente será paga a quantidade requerida e fornecida.

PARAGRAFO SEGUNDO - Os preços serão fixos e irremovíveis e deverão ser expressos em reais, limitando-se a duas casas decimais após a vírgula, exceto em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA TERCEIRA – PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal acompanhada dos seguintes documentos:

- Laudo de entrega emitido pela Comissão Permanente Para Recebimento de Bens e Serviços.
- Prova de Regularidade junto a Fazenda Federal;
- Certificado de Regularidade do FGTS da empresa;
- Prova de regularidade de tributos Municipais;
- Prova de regularidade de tributos Estaduais;
- CNDT

PARÁGRAFO SEGUNDO – O município poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo fornecedor.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

PARAGRAFO QUARTO - Os recursos para pagamento das despesas serão oriundos da seguinte rubrica orçamentária:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX -

PARAGRAFO QUINTO – Caso a empresa não tenha conta no BANCO DO BRASIL, ou ainda, NÃO TENHA EMITIDO BOLETO PARA PAGAMENTO, será descontado o valor referente a transferência bancária.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

PARAGRAFO PRIMEIRO -O prazo de contrato é de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

PARAGRAFO SEGUNDO - Os prazos dos serviços ficam assim definidos:

Horário limite para solicitar as refeições: café da manhã 06:00, almoço 10:00, jantar 15:00

Horário para servir as refeições: Café da manhã 7:30, almoço 12:00, jantar 17:00

Café da manhã: 6 unidades diárias

Almoço: 7 refeições diárias

Jantar: 6 refeições diárias.

PARAGRAFO TERCEIRO - O prazo de vigência do presente contrato é prazo de execução acrescido de 30 (trinta) dias.

PARAGRAFO QUARTO - Os produtos deverão ser entregues no Hospital Municipal San Sebastian.

CLÁUSULA QUINTA – PENALIDADES

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O fornecedor está sujeito às seguintes penalidades:

- 1 - À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as sanções previstas na Lei nº 8.666/93, nas seguintes situações, dentre outras:
- 2 - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.
- 3 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de R\$ 100,00 (cem reais), por dia, de atraso ou de demora.
- 4 - Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor total da proposta, por infração, com prazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.
- 5 - Nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 60 (sessenta) meses, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores do Município, nos casos de:
 - a) apresentação de documentação falsa;
 - b) retardamento na execução do objeto;
 - c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
 - d) comportamento inidôneo;
 - e) fraude na execução do contrato;
 - f) falha na execução do contrato.
- 6 - Será facultado à licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a apresentação de defesa prévia, na ocorrência de quaisquer das situações previstas neste edital.
- 7 - As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à administração.

CLÁUSULA SEXTA – RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, independentemente de notificação Judicial, nas seguintes hipóteses;

- a) infringência de qualquer obrigação ajustada;
- b) liquidação amigável ou judicial, concordata ou falência da CONTRATADA.

c) Se a CONTRATADA, sem previa autorização do MUNICÍPIO, transferir, caucionar ou transacionar qualquer direito decorrente deste contrato.

d) e os demais mencionados no Artigo 77 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATADA, indenizará o MUNICÍPIO por todos os prejuízos que esta vier a sofrer em decorrência da rescisão por inadimplemento de suas obrigações contratuais.

PARÁGRAFO SEGUNDO - No caso do MUNICÍPIO precisar recorrer a via Judicial para rescindir o presente contrato, ficará a CONTRATADA sujeita a multa convencional de 30% (trinta por cento) do valor do contrato, além das custas processuais e honorários advocatícios, estes fixados em 20% (vinte por cento) do valor do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:

a) Nenhum serviço fora do contratado poderá ser realizado, sem que haja interesse manifesto da Contratada.

b) Rescindido o contrato em razão do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, esta ficará impedida de participar de novos contratos de obras com o MUNICÍPIO, além das penalidades previstas no Artigo nº 87 da Lei 8.666/93.

c) a CONTRATADA não poderá durante a vigência do contrato, descumprir o que estabelece o inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

PARAGRAFO PRIMEIRO - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

I - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) **PRÁTICA CORRUPTA:** oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **PRÁTICA FRAUDULENTA:** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **PRÁTICA COLUSIVA:** esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos de órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) **PRÁTICA COERCITIVA:** causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) **PRÁTICA OBSTRUTIVA:**

(I) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista, deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

II - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou

pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

III – Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PARTES INTEGRANTES

As condições estabelecidas no pregão e na(s) proposta(s) da empresa contratada são partes integrantes deste instrumento, independentemente de transcrição.

PARÁGRAFO ÚNICO - Serão incorporadas a este contrato, mediante termos aditivos quaisquer modificações que venham a ser necessários durante a sua vigência, decorrentes das obrigações assumida pela CONTRATANTE e CONTRATADA, tais como a prorrogação de prazos, renovação e normas gerais de fornecimento.

CLÁUSULA NONA - SUCESSÃO E FORO

PARAGRAFO PRIMEIRO - As partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias (impressas por sistema eletrônico de dados) de igual teor e forma, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo para Foro da Comarca de xxxxxxxx, Estado do Paraná, não obstante qualquer mudança de domicílio da CONTRATADA, que em razão disso é obrigada a manter um representante com plenos poderes para receber notificações, citação inicial e outras em direito permitidas.

Catanduvas, xx/xx/2017.

MUNICÍPIO DE xxxxxxxx
nome do prefeito
Prefeito Municipal
CPF

CONTRATADA
REPRESENTANTE
CPF

Nome do fiscal de contrato
Fiscal do contrato

Secretaria contratante
Gestor do contrato

ANEXO V

DECLARAÇÃO IDONEIDADE E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA QUALIFICAÇÃO

A Prefeitura Municipal de xxxxxxxxxxxxxxxx – PR

Pregão Presencial nº. xxx/201x

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade de **Pregão Presencial**, sob nº. xx/201x, instaurado pelo Município de Xxxxxxx, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores,

_____, _____ de _____ de 201x.

(Carimbo CNPJ, nome e assinatura do responsável legal)

(carteira de identidade número e órgão emissor)

ANEXO VI

CREDENCIAMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº. _____, com sede à _____, neste ato representada pelo(s) sócio(s), Sr. _____, RG _____ CPF/MF _____ residente na _____ nº _____, Bairro _____, Cidade de _____ Estado _____ pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(s) o Senhor (s) _____, RG _____ CPF/MF _____ residente na _____ nº _____, Bairro _____, Cidade de _____ Estado _____, a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Município de Xxxxxxx, praticar os atos necessários com relação a licitação na modalidade de **Pregão Presencial nº xx/201x**, usando dos recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, obtendo ainda, substabelecer esta em outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom, firme e valioso, e em especial, para esta licitação.

_____, _____ de _____ de 201x.

(Nome e assinatura)

OBS: deverá ser através de instrumento público ou de instrumento particular com firma reconhecida

ANEXO VII

Declaração de Enquadramento de Microempresa (ME); ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).

IlmoSr. Pregoeiro, do Município de xxxxxxxxxxxxxxxx – Pr.

Declaro sob as penas da lei, para os devidos fins e a quem interessar possa que a empresa,.....estabelecida na , Bairro....., na cidade de....., nos termos da Lei complementar nº. 123, de 14 de Dezembro de 2006 e Decreto nº 6.204, de 05 de Setembro de 2007, se enquadra na condição de:

- Microempresa (ME);
- Empresa de Pequeno Porte (EPP);
- Outras.

Cidade/data

Nome e Assinatura do Contador da Empresa
CRC:

OBS:

1) Assinalar com um "X" a condição da empresa.

2) Deverá ser apresentada juntamente com esta Declaração, **Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial** do respectivo Estado ou documento substitutivo idôneo emitido por entidade/órgão público idôneo capaz de comprovar de que está enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

3) Esta declaração, assim como a Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial ou documento substitutivo, deverão ser entregues ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, durante o credenciamento, exigidos nesta licitação, pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006.

ANEXO VIII

Modelo de declaração de atendimento ao disposto no art. 7, inciso XXXIII da Constituição Federal

Declaramos não possuir em nosso quadro de pessoal empregados com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e, menores de 16 anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, e artigo 27, inciso V da Lei 8.666/93.

_____, _____ de _____ de 201x.

(Nome e assinatura)

ANEXO IX

MANUAL DE OPERAÇÃO DO ANEXO EM CD / PENDRIVE

1 DOWNLOAD DOS ARQUIVOS RELATIVOS AO ANEXO I DO EDITAL

1.1 O programa para a formulação da proposta, e o arquivo da proposta do edital (kit proposta), devem ser "baixados" no site da Prefeitura Municipal de Catanduvas (www.catanduvas.pr.gov.br).

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Comprovante de Entrega
de Licitação

Referente ao Edital de Licitação Nº xx/2017

Abertura dia: xx/xx/2017

Modalidade:

- a) CONVITE ()
- b) TOMADA DE PREÇOS ()
- c) CONCORRÊNCIA ()
- d) ALIENAÇÃO ()
- e) PREGÃO (X)

Recebemos do MUNICÍPIO DE CATANDUVAS, a cópia do EDITAL acima referido.

LICITANTE: _____

MUNICÍPIO DE: _____

FONE/FAX: _____

E-MAIL: _____

<p>Recebido em</p> <p>____/____/____</p> <p>Assinatura/Carimbo</p>	<p>OBJETO:</p> <p>REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL</p>
--	--

SENHOR LICITANTE:

Visando a comunicação futura entre o Município e vossa empresa, solicitamos preencher o recibo de entrega do edital e remeter ao Setor de Licitações, pessoalmente ou por meio do e-mail: licitacao@catanduvas.pr.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Setor de Licitações da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.