

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

## **1 PREÂMBULO**

O MUNICÍPIO DE MACEIÓ torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO, tipo MENOR PREÇO, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo de interesse da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE (SMS) - Processo nº. 5800.088827/2013, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002 Decreto Federal nº 5.450/2005, pelos Decretos Municipais nºs. 6.417/2004 e 6.476/2004 e subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666/1993 e pela Lei Complementar nº. 123/2006 e demais normas aplicáveis à espécie, bem como pelas disposições deste edital.

## **2 DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

2.1 O Pregão será realizado em sessão pública, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame;

2.2 Os trabalhos serão conduzidos por servidor público designado através de ato interno, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “Licitações”, constante da página eletrônica do Banco do Brasil, conforme acordo de Cooperação Técnica nº. 003/2003 celebrado entre o Município de Maceió e o Banco do Brasil;

2.3 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do Certame na data marcada, a seção será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário;

2.4 Integram o presente edital os seguintes anexos:

- a. Anexo I - Descrição do serviço;
- b. Anexo I-A - Cardápio
- c. Anexo II - Modelo de declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- d. Anexo III - Modelo de declaração de fatos impeditivos;
- e. Anexo IV – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta.
- f. Anexo V - Minuta do Contrato;
- g. Anexo do contrato – Cardápio.

## **3 DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

3.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar para atender as necessidades do CAPS DR. ROSTAND SILVESTRE, CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA, CAPS SADIR CARVALHO, CAPS NORACY PEDROSA, CAPSI DR. LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA E CASA MATERNAL DENILMA BULHÕES, pelo período de 12 (dozes) meses, nos termos e especificações constantes deste Edital e seus anexos;

3.2 A empresa deverá se responsabilizar pelo, preparo, fornecimento e distribuição da alimentação, diariamente, nas unidades de saúde. O controle da distribuição das refeições será feito mediante mapa diário de prescrição de dietas para pacientes e, mediante documento autorizativo da unidade de saúde, não se responsabilizando o CONTRATANTE por refeições servidas sem a devida autorização.

3.3 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Sistema eletrônico do Banco do Brasil S/A e as especificações constantes deste Edital prevalecerão às últimas.

## **4 DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO**

4.1 A licitante deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura das propostas, atentando, também, para o início da disputa;

4.2 Abertura das propostas no **dia 10 de agosto de 2016 às 08h30min.**

4.3 Início da sessão de disputa de preços no **dia 10 de agosto de 2016 às 09:30min.**

4.3.1 Transcorrido uma hora por indisponibilidade de acesso do pregoeiro, aplica-se o disposto no subitem 2.3;

4.4 Todas as referências de tempo no edital e durante a sessão pública, observarão, obrigatoriamente, o horário de **Brasília – DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

4.5 Local: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

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

## **5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

5.1 As despesas desta licitação correrão por conta das seguintes rubricas orçamentárias:

Reduzido da Dotação: 180010138 Órgão: 18 - Secretaria Municipal de Saúde (SMS) Unidade: 001 – Coordenadoria do Fundo Municipal de Saúde Programa de Trabalho: 18.001.44670009 - 10122000944670009 Projeto/Atividade: 4467 – Manutenção dos serviços de média complexidade das unidades de saúde da rede municipal. Especificação da Despesa: 3.3.9.0.39.00.00.00.0000 – Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica Destinação de Recurso: 040001002 – Média e alta complexidade
Reduzido da Dotação: 180010105 Órgão: 18 - Secretaria Municipal de Saúde (SMS) Unidade: 001 – Coordenadoria do Fundo Municipal de Saúde Programa de Trabalho: 18.001.44440009 - 1030200224440009 Projeto/Atividade: 4444 – Reestruturação da rede psicossocial – priorizada pela emenda popular (EP) Especificação da Despesa: 3.3.9.0.39.00.00.00.0000 – Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica Destinação de Recurso: 040001002 – Média e alta complexidade

5.2 A despesa inerente ao objeto pretendido está prevista no PPA da Secretaria Municipal de Saúde, para o exercício de 2016, atendendo assim ao prescrito no Art.16, Inciso I da Lei de Responsabilidade Fiscal. As parcelas que ultrapassarem o presente exercício serão pagas no exercício seguinte.

## **6 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

6.1 Poderão participar deste pregão as interessadas previamente credenciadas perante o provedor do sistema eletrônico do Banco do Brasil que:

6.1.1 Atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos;

6.1.2 Cujas finalidades sociais abranjam o objeto deste certame.

6.2 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.2.1 Declarados inidôneos por ato da Administração Pública;

6.2.2 Estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;

6.2.3 Estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária e impedimento de contratar com o Município de Maceió;

6.2.4 Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

6.3 A participação no certame se dará por meio de digitação de senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limites estabelecidos, devendo os interessados colher as informações sobre os dados de acesso ao sistema na página inicial do site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), opção "Acesso identificado".

6.4 Caberá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

6.5 Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste edital e, conforme o caso, que se enquadra como micro empresa – ME ou empresa de pequeno porte – EPP ou cooperativa – COOP;

6.6 É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação, na presente licitação, de mais de uma empresa.

## **7 DOS ESCLARECIMENTOS E DAS IMPUGNAÇÕES**

7.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências ou impugnar o presente edital, por irregularidade na aplicação da Lei;

7.1.1 Os pedidos de esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser enviados ao pregoeiro(a) até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para a abertura da sessão

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail dl02.smf@maceio.al.gov.br;

- 7.1.2 O Licitante devidamente qualificado poderá impugnar o presente edital protocolizando o seu pedido no horário das 08h00min as 14h00min, na Secretaria Municipal de Finanças/Diretoria de Licitações – Turma 02, situada na Rua Pedro Monteiro, n.º 47 – 3.º Andar - Centro - Maceió/AL - CEP: 57.020-380 - Fone – (82)3315 – 7327 - fax (82) 3315-5019/3746, ou por meio eletrônico através do e-mail dl02@smf.maceio.al.gov.br até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão;
- 7.1.3 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo pregoeiro serão autuados no processo licitatório e estarão disponíveis para consulta.

## **8 DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITAÇÕES**

8.1 Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do pregão eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País;

8.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida em cartório, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no **sistema de licitações do Banco do Brasil**;

8.3 A chave de identificação e a senha terão validade de um ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S/A, devidamente justificado;

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

8.5 É de responsabilidade da licitante a comunicação imediata ao provedor do sistema de qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, como a perda da senha ou a quebra do sigilo, para imediato bloqueio de acesso;

8.6 O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico;

8.7 Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, nos termos da Lei Complementar n.º. 123/2006 e da Lei n.º. 11.488/2007, para que estas possam gozar os benefícios previstos nos artigos 42 a 45 e no art. 34 de ambas as leis, respectivamente, é necessário, à época do credenciamento, acrescentar as expressões “Microempresa” ou “Empresa de Pequeno Porte” ou “Cooperativa” ou suas respectivas abreviações, “ME” ou “EPP” ou “COOP”, à sua firma ou denominação, conforme o caso;

8.7.1 Caso o Proponente já esteja cadastrado no Sistema e não constem os dados acima em sua ficha ou denominação, deverá providenciar a alteração de seu cadastro no Sistema em qualquer agência do Banco do Brasil;

8.8 Caso não haja a indicação de “ME” ou “EPP” ou “COOP”, na forma do subitem 8.7, as Proponentes poderão participar do procedimento licitatório, sem direito, entretanto, à fruição dos benefícios previstos nas citadas leis.

8.9 A empresa que não for “ME” ou “EPP” ou “COOP”, e se declarar como tal, sofrerá as penalidades previstas em lei.

## **9 DO ENVIO DAS PROPOSTAS**

9.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br), as licitantes deverão encaminhar proposta com o **valor global**, até a data e hora marcadas, para sua abertura, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, essa fase de recebimento.

9.1.1 **Qualquer elemento no arquivo anexado ou nas informações que possa identificar à licitante** importará na desclassificação da proposta, de acordo com o § 5º do art. 24 do Decreto Federal n.º 5.450/2005;

9.2 As licitantes deverão manifestar em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste edital;

9.2.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas em lei;

9.3 As licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente apresentada, até a data marcada para a abertura da mesma. Passado este momento, a mesma não mais poderá ser alterada, seja quanto ao preço,

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe na modificação dos termos originais, exceto quanto ao valor da proposta, durante a etapa de lances;

9.4 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

**10 DA PROPOSTA A SER ENVIADA PELA(S) LICITANTES VENCEDORA(S)**

10.1 Da proposta de preços, datada, assinada, formulada em idioma nacional, com identificação da licitante, sem ressalvas, emendas ou rasuras, constará o seguinte:

- 10.1.1 Descrição completa e minuciosa do objeto, Anexo I acompanhado da Declaração de atendimento dos serviços em conformidade com o item 17 deste Edital;
- 10.1.2 Declaração de que os valores apresentados englobam todas as despesas com custos relativos à prestação dos serviços, como também seguros, frete, salários, transporte, tributos, impostos, taxas, contribuições fiscais, para fiscais ou taxas, inclusive, porventura com serviços de terceiros, que incidam direta ou indiretamente no valor do serviço e venham a onerar objeto desta licitação;
- 10.1.3 Declaração da licitante de que elaborou de forma independente sua Proposta de Preços, conforme Portaria nº 51, de 03 de julho de 2009, da Secretaria de Direito Econômico do Ministério da Justiça, Anexo IV;
- 10.1.4 Prazo de validade que não pode ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data da realização do certame. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;
- 10.1.5 Indicação do preço, em algarismos e por extenso, com no máximo 02(duas) casas decimais após a vírgula, prevalecendo este último em caso de divergência, nele computado todos os custos diretos e indiretos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, pois para efeito de pagamento o preço cotado na proposta será o efetivamente reconhecido;

10.2 O valor global do serviço obtido após a adequação deverá ser igual ou inferior ao valor arrematado;

10.3 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

10.4 Indicação do representante legal (nome, profissão, estado civil, domicílio, documento de identificação e CPF) com poderes específicos para assinar o contrato;

10.5 Número da conta corrente bancária e agência de origem da licitante.

**11 DA HABILITAÇÃO**

11.1 Para fins de habilitação serão exigidos os seguintes documentos apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório competente ou por membros da Diretoria de Licitações/SMF, em horário das 8h às 14h:

**PARA OS LICITANTES QUE POSSUAM REGISTRO NO SICAF:**

**11.1.1 Qualificação Técnica:**

- a) Atestado(s) ou certidão(ões) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante presta ou já prestou serviço no ramo de atividade do objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os serviços;
- b) Alvará ou Licença Sanitária expedida pela autoridade sanitária municipal ou estadual da sede da licitante, dentro da validade;
- c) Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, no mínimo 01 profissional de nível superior na área de Nutrição, reconhecido pela entidade competente;
- c.1 A comprovação de que trata alínea “c”, dar-se-á por: cópia da ficha de registro de empregados e da respectiva carteira de trabalho, ou contrato particular de prestação de serviço, com as devidas anotações ou, no caso de o profissional ser sócio, diretor ou proprietário, cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como a cópia da carteira de registro no conselho regional da categoria;
- c.2 O(s) profissional(is) descrito(s) na alínea “c” deverão comprovar a inscrição no Conselho Regional da Categoria;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- d) Declaração formal e expressa da licitante que tomou conhecimento de todas as informações e condições, e de todos os procedimentos pertinentes para o cumprimento das obrigações dos serviços a serem prestados.

**11.1.1 Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

- 11.1.1.1 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, em conformidade com a Lei Federal nº. 12.440/2011.

**11.1.2 Qualificação Econômica e Financeira:**

- 11.1.2.1 Certidão Negativa de Ações Cíveis, expedida pelo Fórum da Comarca em que a licitante tenha sede, a fim de comprovar a inexistência de falência e/ou recuperação judicial;

- 11.1.2.1.1 Será automaticamente adotado o prazo de validade de 90 (noventa) dias consecutivos, para a Certidão Negativa de Ações Cíveis sem menção expressa do prazo de validade, contados a partir da data de sua emissão.

- 11.1.2.2 As empresas deverão comprovar patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, a qual será exigida somente no caso da licitante apresentar índice inferior a 1 (um) em qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente, calculados e informados pelo SICAF, ou através das seguintes fórmulas:

11.1.2.2.1  $ILG = (AC + RLP) \div (PC + ELP) \geq 1$

$ILC = AC \div PC \geq 1$

- 11.1.2.2.2 Os índices ILG e ILC deverão ser iguais ou superiores a 1.00;

- 11.1.2.2.3 Para as empresas licitantes que ainda não tenham 01 (um) ano de exercício social, deverá ser apresentado Balanço de Abertura, na forma da lei.

**11.1.3 Declarações:**

- 11.1.3.1 Declaração da licitante, por seu representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo II;

- 11.1.3.2 Declaração da licitante se obrigando a informar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Anexo III.

**11.1.4 Certidões:**

- 11.1.4.1 Certidão atualizada de comprovação no regime diferenciado, expedida pela Junta Comercial, nos termos do Art. 8º da IN 103/2007, do Departamento Nacional do Registro do Comercio, ou declaração de enquadramento, quando cancelada pela Junta Comercial, quando se tratar de ME, EPP ou COOP.

11.2 A documentação referente à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Qualificação Econômico-Financeira será verificada por meio do SICAF.

**11.3 PARA OS LICITANTES QUE NÃO POSSUAM REGISTRO NO SICAF**

**11.3.1 Qualificação Técnica:**

11.3.1.1 Documentos que comprovem habilitação técnica da licitante para atendimento às exigências do objeto licitado:

- a) Atestado(s) ou certidão(ões) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante presta ou já prestou serviço no ramo de atividade do objeto desta licitação. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou órgão que adquiriu os serviços;
- b) Alvará ou Licença Sanitária expedida pela autoridade sanitária municipal ou estadual da sede da licitante, dentro da validade;
- c) Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, no mínimo 01 profissional de nível superior na área de Nutrição, reconhecido pela entidade competente;
- c.1 A comprovação de que trata alínea “c”, dar-se-á por: cópia da ficha de registro de empregados e da respectiva carteira de trabalho, ou contrato

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

particular de prestação de serviço, com as devidas anotações ou, no caso de o profissional ser sócio, diretor ou proprietário, cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como a cópia da carteira de registro no conselho regional da categoria;

- c.2 O(s) profissional(is) descrito(s) na alínea “c” deverão comprovar a inscrição no Conselho Regional da Categoria;
- d) Declaração formal e expressa da licitante que tomou conhecimento de todas as informações e condições, e de todos os procedimentos pertinentes para o cumprimento das obrigações dos serviços a serem prestados.

**11.3.2 Declarações:**

11.3.2.1 Declaração da licitante, por seu representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo II;

11.3.2.2 Declaração da licitante se obrigando a informar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, conforme Anexo III.

**11.3.3 Certidões:**

11.3.3.1 Certidão atualizada de comprovação no regime diferenciado, expedida pela Junta Comercial, nos termos do Art. 8º da IN 103/2007, do Departamento Nacional do Registro do Comercio, ou declaração de enquadramento, quando chancelada pela Junta Comercial, quando se tratar de ME, EPP ou COOP.

**11.3.4 Habilitação Jurídica:**

11.3.4.1 Cédula de Identidade do representante da empresa (cópia);

11.3.4.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social original, com última alteração, devidamente registrada. Em caso de sociedade por ações, o ato constitutivo deve vir acompanhado do documento de eleição dos diretores e estar devidamente atualizado;

11.3.4.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas da prova de diretoria em exercício.

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

**11.3.5 Regularidade Fiscal e Trabalhista**

11.3.5.1 CND/INSS (Certidão Negativa de Débitos com a Seguridade Social);

11.3.5.2 CND/RECEITA FEDERAL (Certidão Negativa de Débito com a Receita Federal);

11.3.5.3 FGTS (Certificado de Regularidade Social);

11.3.5.4 CND/FAZENDA NACIONAL (Certidão Negativa da Dívida Ativa da União);

11.3.5.5 CND/FAZENDA ESTADUAL E MUNICIPAL, as CNDS das Fazendas Estaduais e Municipais deverão provar a regularidade do domicílio da sede do licitante;

11.3.5.6 CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica);

11.3.5.7 CND TRABALHISTA - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, em conformidade com a Lei Federal nº. 12.440/2011.

11.3.6 As certidões emitidas pela internet serão autenticadas da mesma forma.

**11.3.7 Qualificação Econômico-Financeira:**

11.3.7.1 Certidão Negativa de Ações Cíveis, expedida pelo Fórum da Comarca em que a licitante tenha sede, a fim de comprovar a inexistência de falência e concordata e/ou recuperação judicial;

11.3.7.1.1 Será automaticamente adotado o prazo de validade de 90 (noventa) dias consecutivos, para a Certidão Negativa de Ações Cíveis sem menção expressa do prazo de validade, contados a partir da data de sua emissão.

11.3.7.2 As empresas deverão comprovar patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, a qual será exigida somente no caso da licitante apresentar índice inferior a 1 (um) em qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente, calculados e informados pelo SICAF, ou através das seguintes fórmulas:

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

$$11.3.7.2.1 \quad ILG = (AC + RLP) \div (PC + ELP) \geq 1$$

$$ILC = AC \div PC \geq 1$$

11.3.7.2.2 Os índices ILG e ILC deverão ser iguais ou superiores a 1.00;

11.3.7.2.3 Para as empresas licitantes que ainda não tenham 01 (um) ano de exercício social, deverá ser apresentado Balanço de Abertura, na forma da lei.

11.4 As ME, EPP ou COOP deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

11.5 Se a empresa licitante for a matriz, todos os documentos acima elencados deverão estar em nome da matriz;

11.6 Se a empresa licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto os previstos em legislação própria;

11.7 A aceitação das certidões obtidas através da internet está condicionada à verificação da sua autenticidade pelos sítios que as expediram.

## **12 DA ANÁLISE DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES**

12.1 O pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital;

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

12.3 O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances;

12.4 Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então as licitantes poderão encaminhar lances sucessivos exclusivamente por meio do sistema eletrônico;

12.5 Aberta a etapa competitiva, os representantes das licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances, observando se cada lance ofertado será imediatamente registrado no sistema e os demais participantes terão conhecimento imediato. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes;

12.6 Caberá a licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

12.7 Os lances formulados deverão indicar **preço total do lote**;

12.8 A licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote;

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

12.10 Na etapa de lances da sessão pública o pregoeiro poderá, a seu critério, encerrar o tempo normal da disputa para cada Item da presente licitação, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente, determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

12.11 Em caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

12.11.1 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes;

12.12 Após a etapa de lances, sendo verificado a ocorrência de empate pelo sistema eletrônico, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresa de pequeno porte, nos termos art. 44 Lei Complementar nº. 123 de 2006;

12.12.1 O disposto no subitem 12.12 deste Edital somente se aplicará quando o melhor lance não tiver sido apresentado por microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa;

12.12.2 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

12.13 Para efeito do disposto no subitem 12.12 deste edital, ocorrendo o empate, proceder-se à da seguinte forma:

- 12.13.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para, querendo, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor, desde que atendidas, ao final, todas as condições habilitatórias, devendo exercer tal direito, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
- 12.13.2 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

12.14 Na hipótese de não-contratação nos termos previstos no subitem 12.12 deste Edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

12.15 Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas com seus respectivos lances finais, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e a compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação, decidindo motivadamente;

12.16 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro anunciará o licitante vencedor e poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes;

12.17 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes.

### **13 DO JULGAMENTO**

13.1 Para julgamento será adotado o critério MENOR PREÇO, observados os prazos para execução dos serviços, as especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital;

13.2 Após o encerramento da etapa de lances, a arrematante, **deverá encaminhar para o e-mail dl02.smf@maceio.al.gov.br, os documentos relativos aos itens 10 e 11 do Edital, no prazo de até 60 (sessenta) minutos, sob pena de desclassificação**, bem como a documentação regularizada do SICAF que apresentar restrições, com o posterior encaminhamento dos originais ou cópias autenticadas e apresentação da proposta de preços atualizada, na forma do item 10, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir do 1º dia útil subsequente a declaração de vencedora pelo pregoeiro(a), em envelope endereçado para a Diretoria de Licitações/SMF para o endereço citado no item 7.

- 13.2.1 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para habilitação na forma descrita acima ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

13.3 A documentação referente à Habilitação Jurídica, Qualificação Econômico-Financeira e Regularidade Fiscal, das empresas que apresentarem o SICAF, será verificada através de consulta “on-line” ao referido cadastro. Sendo assegurada à licitante o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada;

- 13.3.1 Procedida à consulta ao SICAF será impressa declaração demonstrativa da situação da licitante, a qual será juntada ao processo de licitação.

13.4 Será procedida consulta da regularidade das empresas e/ou profissionais participantes do certame, em especial ao impedimento daquelas em contratar com o Poder Público, por meio do **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS**, em atendimento a Portaria CGU 516 de 15 de março de 2010, assim como, consulta à Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União.

13.5 No caso da licitante ser uma microempresa ou uma empresa de pequeno porte, se esta apresentar restrições na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da declaração da licitante vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, nos termos do § 1º do art. 43 da Lei complementar nº 123, de 2006, com vista à contratação;

- 13.5.1 A não-regularização de documentação, no caso da licitante vencedora ser uma microempresa ou empresa de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 13.6 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666 de 21/06/1993 e art. 7º da Lei nº. 10.520/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

13.6 Se a licitante autora da melhor proposta desatender as exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação da licitante na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

#### **14 DO RECURSO**

14.1 Declarado o vencedor, o Sistema abre a opção acolhimento de recurso. Caso seja do interesse do licitante entrar com recurso, com registro da síntese das suas razões, poderá manifestar sua intenção neste momento, **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, clicando em “Recurso” quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para querendo, apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

14.1.1 A falta de manifestação motivada no prazo previsto importará a preclusão do direito de recurso;

14.1.2 Não será concedido prazo para recurso sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

14.2 O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema;

14.3 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

14.4 Os recursos e contra-razões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e encaminhados à Diretoria de Licitações, no endereço citado no item 7;

14.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Diretoria de Licitações-DL/SMF, sala da turma 02, no endereço informado no item 7;

14.6 O acompanhamento dos resultados, recursos e atas pertinentes a este Edital poderão ser consultados no endereço: **www.licitacoes-e.com.br** que será atualizado a cada nova etapa constante no Edital.

#### **15 DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

15.1 Constatado o atendimento das exigências fixadas neste Edital o objeto deste Pregão será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço;

15.2 A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso;

15.3 A Homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor;

15.4 Havendo recurso, após seu julgamento e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

#### **16 FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO**

16.1 As obrigações decorrentes da presente licitação serão formalizadas por contrato no valor especificado na proposta de preços da licitante vencedora, na forma dos artigos 55 e 61 da Lei nº 8.666/93 e alterações. Para assinatura do instrumento contratual, a licitante vencedora deverá prestar garantia da execução do contrato em importância equivalente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, em qualquer das modalidades indicadas no art. 56 §1º da Lei Federal nº 8.666/93;

16.1.1 A garantia prestada pelo Licitante vencedor lhe será restituída ou liberada 60 (sessenta) dias corridos após o recebimento definitivo dos serviços;

16.1.2 Se o valor da garantia for utilizado para pagamento de qualquer obrigação, penalidade ou indenização a terceiros ou ao Município decorrente da execução do Contrato, a CONTRATADA se obriga a efetuar o reforço ou a reposição da garantia, no prazo máximo e improrrogável de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data da notificação feita pelo Município de Maceió;

16.2 O prazo para a contratação é de 05 (cinco) dias úteis, contado da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da lei nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma Lei;

16.2.1 O fato da adjudicatária, convocada dentro do prazo de eficácia de sua proposta, não celebrar o contrato, independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 autoriza o pregoeiro a examinar as ofertas subsequentes e a

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora;

16.3 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão realizados por representante de cada Unidade, especialmente designado como Gestor do Contrato, o qual anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato a quem a adjudicatária deverá apresentar-se imediatamente após a assinatura do contrato;

16.4 Administração poderá rescindir o contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as conseqüências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste edital;

16.5 O contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura, tendo sua eficácia a partir da publicação do extrato no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado na forma do Art.57 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações;

16.6 A execução do objeto se dará por 12 (doze), meses contados a partir da assinatura do contrato.

16.7 A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a seu critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/1993;

16.8 A contratada manterá durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação;

16.9 A não-regularização de documentação, no caso da licitante vencedora ser uma microempresa ou empresa de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 13.6 deste Edital, implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666 de 21/06/1993 e art. 7º da Lei nº. 10.520/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## **17 DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

17.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições;

17.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA;

17.3 A CONTRATADA deverá manter nas dependências de cada unidade hospitalar, pessoal necessário para as atividades de recebimento e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos e utensílios;

17.4 A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- 17.4.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 17.4.2 A utilização de gêneros de qualidade para compor o cardápio pela empresa CONTRATADA;
- 17.4.3 O transporte da alimentação a ser distribuída deverá ser feito em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo “hot Box, isso Box” ou equivalentes, condizentes com a exigência e normas da vigilância sanitária;
- 17.4.4 A realização do controle de tempo e temperatura, pela CONTRATADA, mantendo formulários para registro deste controle, desde a saída da empresa até a distribuição das refeições nas unidades de saúde;
- 17.4.5 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 24h após o preparo;
- 17.4.6 Proporcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita (subitem 17.28) alimentares, procedimentos de segurança e higiene adequados.
- 17.4.7 A Contratada deverá fornecer descartáveis de qualidade que garanta a segurança alimentar, do tipo: talheres para pacientes (garfo, faca, colher) inquebráveis, embalados em sacos plásticos e selados; guardanapos de papel, palitos, copos descartáveis com capacidade de 200ml para refeitório; descartáveis térmicos em alumínio, com divisórias, com tampo, tipo “quentinha” para alimentação de pacientes e funcionários em ambientes fechados; descartáveis térmicos em alumínio, com tampa, para acondicionamento de sopas; pratos de isopor e filme plástico (para sobremesas – frutas – e saladas de pacientes).

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

17.5 O controle da distribuição das refeições será feito mediante mapa diário de prescrição de dietas para pacientes e, mediante documento autorizativo da unidade de saúde, não se responsabilizando o CONTRATANTE por refeições servidas sem a devida autorização. As refeições rejeitadas deverão ser substituídas pela empresa no prazo informado pela CONTRATANTE, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

17.6 As refeições deverão ser entregues nos horários abaixo discriminados, nas Unidades de Saúde descritas neste TR, conforme abaixo descrito:

17.6.1 Almoço – 11:30;

17.6.2 Jantar – 17:30;

17.6.3 Ceia – 20:00;

17.6.4 Lanche manhã – 8:00;

17.6.5 Lanche da tarde – 14:30;

17.6.6 Lanche Especial – à combinar com cada Unidade de Saúde por data;

17.6.7 Café da manhã – 06:00.

17.7 O cardápio constante no Anexo I-A deste edital é meramente sugestivo e referencial. São permitidas alterações pela CONTRATADA, desde que as alterações sejam apreciadas pelo profissional técnico da CONTRATANTE, e aprovadas pela direção da respectiva Unidade de Saúde;

17.8 Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

17.9 A empresa CONTRATADA deverá ter um profissional nutricionista responsável técnico pela produção dos alimentos;

17.10 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa e sobremesa, quando houver, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto e leito, quando for o caso, e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

**17.11 Condições básicas para a distribuição das refeições:**

Café da Manhã	<ul style="list-style-type: none"> <li>– As guarnições e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml.</li> <li>– Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade para 200ml.</li> </ul>
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>– As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml;</li> <li>– Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;</li> <li>– Dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente e capacidade aproximada de 500ml;</li> <li>– Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade para 200ml.</li> <li>– Café deverá ser servido em copo descartável com capacidade para 100ml.</li> </ul>
No lanche e ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml;</li> <li>– Biscoito, torradas e bolachas serão acondicionadas em sacos plásticos, com aproximadamente 30g.</li> </ul>

17.11.1 Os sucos, chás, cafés, vitaminas, achocolatados, etc, serão entregues em recipientes adequados que mantenham a temperatura e a qualidade, bem como em quantidades suficientes para fracionamento nas Unidades de Saúde, em copos com tampa, fornecidos pela CONTRATADA.

**17.12 Estimativa do número e tipo de refeições/ano:**

UNIDADE DE SAÚDE	CAFÉ	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA	LANCHE ESPECIAL
CAPS SADI FEITOSA CARVALHO	0	12.244	5.652	6.784	0	0	1300
CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA	33.480	0	33.480	26.040	22.320	4.836	3300

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

CAPS LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA	0	7.904	3.046	7.560	0	0	1000
CAPS DR. ROSTAN SILVESTRE	0	4.978	4.488	5.400	0	0	1000
CAPS NORACY PEDROSA	0	9.148	9.050	9.450	0	0	4000
CASA MATERNAL	1.584	6.132	8.220	816	5.808	0	1000
<b>TOTAL</b>	<b>35.064</b>	<b>40.406</b>	<b>63.936</b>	<b>56.050</b>	<b>28.128</b>	<b>4.836</b>	<b>11.600</b>

17.12.1 Pastosa (sopas: per capita 500ml): sopa de legumes com carne, frango ou peixe, acrescidos de macarrão e arroz;

17.12.2 Pastosa consistente: arroz papa, purês de legumes, macarrão, carnes: moídas, desfiadas ou almôndegas (frango, boi, peixe);

17.12.3 Sobremesas: geléias, gelatinas, creme de frutas, sorvetes, mousses, pudins.

17.13 As quantidades das referidas refeições não são fixas, podendo variar de acordo com as necessidades da clientela (nº de pacientes internados, nº de plantonistas, período de férias, feriados prolongados, finais de semana, etc) sendo solicitada diariamente a quantidade necessária pelo Serviço de Nutrição das Unidades, podendo haver reajuste do quantitativo para o jantar de pacientes cuja alteração deve ser comunicada á CONTRATADA no mínimo 6h (seis horas) antes do horário de entrega da refeição.

**17.14 Cardápios**

17.14.1 Os cardápios serão planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade bimestral, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação;

17.14.2 Todos os gêneros alimentícios que comporão os cardápios deverão ser de 1ª qualidade.

17.15 A CONTRATADA deverá fornecer previamente a ANÁLISE NUTRICIONAL de todos os cardápios que serão oferecidos (calorias, macro e micronutrientes).

**17.16 COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES**

17.16.1 Almoço:

**17.16.1.1 Dieta Geral Normal para Funcionários e Acompanhantes:**

17.16.1.1.1 Prato Principal – 01 (um) tipo de carne magra em cada dia;

17.16.1.1.2 Guarnição – 02 (dois) tipos, sendo farofa diariamente e alternando entre macarrão, purê, macaxeira, batata ou pirão.

17.16.1.1.3 Acompanhamentos – arroz, feijão ou baião de dois e arroz branco e feijão (como opção). Na ceia, não deve constar o feijão e baião de dois na composição do cardápio.

17.16.1.1.4 Salada de vegetais – 02 (dois) tipos, sendo uma crua obrigatoriamente.

17.16.1.1.5 Fruta.

**17.16.1.2 PRATOS PROTEICOS (Dieta Geral) – Pacientes, Acompanhantes, Funcionários Plantonistas (12h), Residentes e Internos.**

17.16.1.2.1 Bife a roulé;

17.16.1.2.2 Bife acebolado;

17.16.1.2.3 Bife ao molho ferrugem;

17.16.1.2.4 Bife na chapa com verduras;

17.16.1.2.5 Bife ao molho com legumes;

17.16.1.2.6 Desfiado de carne á chinesa;

17.16.1.2.7 Strogonoff de carne;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 
- 17.16.1.2.8 Galinha guisada à mineira;
  - 17.16.1.2.9 Estrogonofe de frango;
  - 17.16.1.2.10 Escalopinho de frango;
  - 17.16.1.2.11 Peito de frango xadrez (sem shoyo);
  - 17.16.1.2.12 Peito de frango a doré;
  - 17.16.1.2.13 Peito de frango grelhado;
  - 17.16.1.2.14 Fricassé de frango;
  - 17.16.1.2.15 Coxa/sobrecoxa de frango ao forno ao molho;
  - 17.16.1.2.16 Filé de peixe delícia;
  - 17.16.1.2.17 Filé de peixe a doré;
  - 17.16.1.2.18 Peixada.
- 17.16.2 Para pacientes, deve ser excluído carne de porco, carneiro, carne de sol e/ou outras opções a combinar com o Serviço contratante, bem como alimentos industrializados.
- 17.16.3 Os tipos de peixe utilizados serão: pescada branca e tilápia.
- 17.16.4 Preparações contendo leite de coco não devem constar dos cardápios dos pacientes.
- 17.16.5 Todos os pratos proteicos devem ser cozidos ou assados/grelhados, sem o uso de frituras.
- 17.17 GUARNIÇÕES (Dieta Geral)**
- 17.17.1 Macarrão ao alho e óleo;
  - 17.17.2 Macarrão à bolonhesa;
  - 17.17.3 Farofa acebolada;
  - 17.17.4 Farofa de cuscuz;
  - 17.17.5 Macaxeira cozida;
  - 17.17.6 Purês (batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira, etc);
- 17.18 ACOMPANHAMENTOS (Dieta Geral)**
- 17.18.1 Arroz (refogado, à grega, com ovos mexidos)
  - 17.18.2 Feijão (tipos: verde, mulatinho, carioca, branco, preto). Variações: abóbora, maxixe, quiabo).
  - 17.18.3 Feijão tropeiro.
- 17.19 SALADAS (Dieta Geral)**
- 17.19.1 Couve refogado;
  - 17.19.2 Repolho, cenoura, cebola e pimentão refogado com azeite;
  - 17.19.3 Repolho com cenoura, abacaxi;
  - 17.19.4 Alface, pepino (10%), tomate, cebola vinagrete;
  - 17.19.5 Repolho, beterraba e abacaxi;
  - 17.19.6 Salada mista à vinagrete com frutas;
  - 17.19.7 Salada de vagem com cenoura refogada;
  - 17.19.8 Legumes ao molho branco (chuchu, repolho, cenoura, etc);
  - 17.19.9 Repolho roxo, cenoura e alface á vinagrete;
  - 17.19.10 Suflê de legumes (repolho, chuchu, couve-flor, cenoura, etc) com queijo;
  - 17.19.11 Beterraba tropical: beterraba crua, repolho, abacaxi;
  - 17.19.12 Maionese de batata;
  - 17.19.13 Salada natural a vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tiras);
  - 17.19.14 Beterraba crua com repolho à vinagrete;
  - 17.19.15 Salada mista à vinagrete (cenoura, chuchu, beterraba, pimentão);
  - 17.19.16 Todas as saladas devem vir acompanhadas de molhos variados (ex.: vinagrete), bem como disponibilizados temperos, como: azeite, vinagre, etc).
- 17.20 DIETA HIPOSSÓDICA**
- 17.20.1 Prato principal – 100% de um único tipo de carne por dia.

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 
- 17.20.2 Guarnições – macarrão, caldo de feijão, preparações com batata inglesa, batata doce e macaxeira em forma de purê ou assada no forno.
- 17.20.3 Acompanhamentos – arroz branco bem cozido.
- 17.20.4 Salada de vegetais – 01 (um) tipo, sempre bem cozida ou com fibras abrandadas pela cocção e pouco condimentadas.
- 17.20.5 Características da dieta:**
- 17.20.5.1 Carne magra s/osso, frango s/pele e s/gordura visível, peixe sem espinha;
- 17.20.5.2 Preparações: Cozidas, assadas ao forno ou grelhados;
- 17.20.5.3 Sem condimentos picantes, pouca gordura e pouco sal;
- 17.20.5.4 Essa dieta não inclui carneiro, carne de sol, carne de porco no prato principal, bem como bacon, charque, linguiça, embutidos, feijões, farinhas, alimentos formadores de gases (ex.: repolho, pepino, melancia, melão, condimentos picantes), enlatados, carnes processadas, e seguirá sugestões de cardápios.
- 17.20.5.5 Em todas as dietas SEM SAL (almoço e jantar) incluir o per capita de 01 (um) limão e um sachê contendo 1g de sal. Acrescer nos ingredientes dos cardápios dessas dietas ervas variadas, do tipo alecrim; manjeriço, hortelã, etc.
- 17.20.6 Os cardápios devem ser planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade bimestral e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.
- 17.20.6.1 Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação. Não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia.
- 17.21 PRATOS PROTEICOS (Dieta hipossódica)**
- 17.21.1 Peixe ao molho;
- 17.21.2 Filé de peixe grelhado;
- 17.21.3 Frango assado ao forno;
- 17.21.4 Panqueca de frango;
- 17.21.5 Panqueca de carne;
- 17.21.6 Peito de frango na chapa;
- 17.21.7 Peito de frango cozido;
- 17.21.8 Peixe ao forno com batata;
- 17.21.9 Carne moída;
- 17.21.10 Picadinho de carne.
- 17.22 SALADAS (Dieta hipossódica)**
- 17.22.1 Souflês de legumes (variados);
- 17.22.2 Purês de legumes (variados, ex.: macaxeira, batata inglesa, abóbora, etc, in natura);
- 17.22.3 Salada mista cozida;
- 17.22.4 Legumes refogados (ex.: abobrinha, berinjela, cenoura, couve-flor, repolho, etc);
- 17.22.5 Batata sauté.
- 17.23 LANCHE DA MANHÃ/TARDE**
- 17.23.1 O lanche da manhã/tarde será composto por:
- 17.23.1.1 Salada de fruta e biscoito integral, ou;
- 17.23.1.2 Iogurte (desnatado) e sanduíche misto, ou;
- 17.23.1.3 Papa de aveia (leite desnatado) e biscoito integral, ou;
- 17.23.1.4 Bolo simples e suco de fruta, ou, uma fruta.
- 17.24 LANCHE ESPECIAL**
- 17.24.1 O lanche especial consistirá num kit composto por:
- 17.24.1.1 01 (uma) fatia de bolo simples ou recheado;
- 17.24.1.2 01 (um) pão de queijo, ou, pão de salada russa, ou, mistinho;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 17.24.1.3 06 (seis) salgados, sendo, 03 (três) de forno e 03 (três) frituras;
- 17.24.1.4 02 (dois) doces;
- 17.24.1.5 01 (um) bombom;
- 17.24.2 Será fornecido ainda refrigerantes (sabores diversos, normal e diet);
- 17.24.3 Material de apoio (copos, pratos e garfos descartáveis e, guardanapos);
- 17.24.4 O Kit poderá ser adaptado, com a substituição de alguns alimentos, por outros típicos das datas comemorativas (exemplo: São João, Páscoa, Natal, etc.), em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATANTE e da CONTRATADA.
- 17.25 DIETA PARA DIABETES**
- 17.25.1 A dieta para pacientes portadores de diabetes será composta por:
- 17.25.1.1 Feijão verde ou fradinho sem farofa, ou, caseiro;
- 17.25.1.2 Arroz branco;
- 17.25.1.3 Salada crua;
- 17.25.1.4 Salada cozida, sem molho ou purê;
- 17.25.1.5 Protéicos assados ou grelhados, sem molhos ou, cozidos sem gordura;
- 17.25.1.6 Líquidos e bebidas sem açúcar;
- 17.25.1.7 Enviar adoçante em sachês;
- 17.25.1.8 Esta dieta não deve possuir macarrão ou farofa em sua composição.
- 17.26 CAFÉ DA MANHÃ/JANTAR (REGIONAL)**
- 17.26.1 O Café da manhã ou o jantar, serão compostos por:
- 17.26.2 Inhamé;
- 17.26.3 Batata doce;
- 17.26.4 Macaxeira;
- 17.26.5 Sopa, acompanhada de pão;
- 17.26.6 Arroz doce;
- 17.26.7 Mungunzá;
- 17.26.8 Cuscuz de milho;
- 17.26.9 Cuscuz de arroz, acompanhado de queijo coalho e ovos.
- 17.26.10 Acompanhará o café da manhã/jantar:
- 17.26.10.1 Suco, ou;
- 17.26.10.2 Café descafeinado com leite desnatado.

**17.27 Frequência máxima dos pratos protéicos principais por refeição:**

<b>TIPO DE CARNE OU PREPARAÇÃO</b>	<b>VEZES/MÊS</b>
Carne bovina de 1ª qualidade	16
Carne bovina moída sem gordura	04
Frango coxa/sobre coxa sem pele, sem gordura	08
Frango peito sem pele sem gordura	05
Peixe: filé (variar tipos de peixe)	04
Peixe: em postas	04

17.28 Pratos principais como capote, peru, e outros não previstos neste subitem poderão ser incluídos no cardápio desde que sejam respeitados os custos contidos no contrato e que entre no cardápio como opção e não como prato principal.

17.29 usar óleo refinado de: girassol, milho, cânula e soja.

**17.30 “Per capita” alimentares:**

DENOMINAÇÃO	TIPO	“PER CAPITA”
<b>PRATO PROTEICO</b>		
CARNE BOVINA	Assado de panela sem molho	120 gramas
	Bife acebolado	120 gramas
	Bife a rolé com molho	150 gramas
	Bife grelhado	120 gramas
	Iscas de carne com molho	150 gramas
	Panquecas de carne	130 gramas
	Estrogonofe de carne	150 gramas
	Carnes com molho	150 gramas
	Carnes com molho e legumes	190 gramas
FRANGO	Peito sem osso e sem molho	120 gramas
	Peito com osso	150 gramas
	Peito com osso e com molho	170 gramas
	Coxa e sobre coxa	190 gramas
PEIXE	Filé de pescada ou tilápia	120 gramas
	Posta de pescada ou tilápia	170 gramas
<b>GUARNIÇÃO</b>		
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa	30 gramas
FARINHA DE MILHO	Farofa de cuscuz	50 gramas
MACARRÃO	Espaguete, parafuso ou talharim	80 gramas
ARROZ	Longo tipo I	200 gramas
FEIJÃO	De corda, preto, carioca, mulatinho, verde e fradinho	150 gramas
MOLHOS/TEMPEROS	Todos	livre
<b>SALADAS</b>		
FOLHOSOS/CRUS		60 gramas
COZIDOS		120 amas

17.30.1 Pesagem dos alimentos cozidos, sem molho após preparo final.

#### 17.31 ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS

17.31.1 Pratos protéicos – os pratos protéicos preparados com legumes ou com molhos como complemento sofrerão um acréscimo de no mínimo 30% (trinta por cento) no peso após preparação, sem alterar o per capita do prato protéico.

17.31.2 Guarnições:

- a. Farofa – Ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal. Ingredientes variáveis: ovos, cenoura ralada, banana, passas ou ameixas (conter pelo menos dois destes). Frequência: 2 vezes na semana (almoço);
- b. Macarrão – Ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, colorífico, cheiro verde. Ingredientes variáveis: ovos, ervilha, carne moída (conter pelo menos dois desses ingredientes). Frequência: 2 vezes por semana, 2 vezes no almoço;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- c. Purê – Ingredientes básicos: batata inglesa ou macaxeira ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite, margarina, sal. Frequência: duas vezes/semana (2x almoço);
  - c.1 batata inglesa, batata doce e macaxeira devem compor o cardápio também em forma de cubos ou palitos, assados no forno;
  - d. Pirão – de farinha de mandioca quando houver cozido ou peixada no cardápio.
- 17.31.3 Acompanhamentos
  - 17.31.3.1 Arroz – ingredientes básicos: arroz (tipo agulhinha), óleo vegetal, sal, cebola, e alho. Simples ou com complemento (cenoura, ervilha, pimentão, passas, ou brócolis);
  - 17.31.3.2 Feijão – ingredientes básicos: feijão de corda, mulatinho, fradinho, carioca ou preto, óleo vegetal, alho, sal, cebola, charque e cheiro verde. Ingredientes variáveis, utilizados para variação do cardápio: quiabo, maxixe, abóbora e couve folha.
- 17.31.4 Saladas
  - 17.31.4.1 Preparações cozidas – em cubos pequenos/tirinhas, rodela, raladas, refogadas, suflês, tortas, gratinados, ao molho branco – com os vegetais cozidos misturados ou não. Os vegetais deverão ser preparados com cozimento a vapor;
  - 17.31.4.2 Preparações cruas – em tirinhas, raladas, rodela, picadas. O molho vinagrete deverá ser preparado com azeite puro de oliva, vinagre, sal, cheiro verde, cebola, tomate e pimentão. Todos os ingredientes das preparações deverão ser transportados em vasilhames, separados, acondicionados em isopor com gelo, no caso das preparações frias.
- 17.31.5 Sobremesas
  - 17.31.5.1 Pacientes – Frutas da época todos os dias (almoço). As frutas devem ser servidas devidamente descascadas (exceto banana, tangerina e maçã) e, embaladas em bandejas de isopor e filme plástico.

## **18 DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

18.1 O início da execução dos serviços pela CONTRATADA ocorrerá no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da entrega da ordem de serviços emitida pela CONTRATANTE.

18.2 A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, seguindo rigorosamente o horário definido por ato da direção da Unidade de Saúde.

18.3 Os serviços serão executados nas seguintes Unidades de Saúde e endereços:

- 18.3.1 Caps Dr. Rostand Silvestre – Rua José Maia Gomes s/n – Jatiúca, Maceió, Al.
- 18.3.2 Caps AD Dr. Everaldo Moreira – Rua Virgílio de Campos, s/n – Farol, Maceió, Al.
- 18.3.3 Caps Sadir Carvalho – Rua Dr. Oswaldo Cruz s/n, Chã de Bebedouro, Maceió, Al.
- 18.3.4 Caps Noracy Pedrosa – Cj. José da Silva Peixoto, R. G Qd. 7- Jacintinho, Maceió, Al.
- 18.3.5 Capsi Dr. Luiz da Rocha Cerqueira – Av. Getúlio Vargas s/n, Cj. José Tenório – Serraria, Maceió, Al.
- 18.3.6 Casa Maternal Denilma Bulhões – Av. Tabuleiro, s/n, Benedito Bentes I, Maceió, Al.

18.4 O recebimento definitivo dar-se-á após a conferência e aceitação dos serviços prestados, para fins de confirmação com as especificações do objeto;

18.5 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos deste Termo de Referência.

## **19 DO PAGAMENTO**

19.1 O pagamento será efetuado mensalmente pela Secretaria Municipal de Saúde, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento definitivo, através de ordem bancária creditada em conta corrente da CONTRATADA, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura/Recibo, devidamente atestada pelo responsável, ordem de fornecimento e um requerimento dirigido a Secretário solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

19.2 Para efeito de pagamento será considerado as refeições efetivamente entregues conforme apresentação dos mapas de fornecimento das refeições de cada Unidade de Saúde, pela empresa CONTRATADA, devidamente assinados pelo profissional-técnico da CONTRATANTE e pelo profissional responsável da CONTRATADA;

19.3 A licitante vencedora deverá responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissão ou erros na elaboração do faturamento, que impliquem em aumento das despesas ou perdas;

19.4 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susinado, até que a CONTRATADA tome as medidas saneadoras necessárias;

19.5 O pagamento fica condicionado a que a contratada atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista;

19.6 O descumprimento, pela Contratada, do estabelecido nos subitens 18.2 a 18.5, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.

## **20 FISCALIZAÇÃO**

20.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão realizados por representante de cada Unidade, especialmente designado como Gestor do Contrato, o qual anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, tendo, também o papel de atestar as notas fiscais/faturas de prestação de serviço para realização do pagamento;

20.2 O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições: expedir ordens de entrega; proceder ao acompanhamento técnico da entrega; fiscalizar a execução do contrato quanto à qualidade desejada; comunicar à CONTRATADA o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento; solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual; fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais; atestar as notas fiscais para efeito de pagamento; recusar o objeto que for executado fora das especificações contidas neste Termo de Referência ou com divergências daquelas constantes na ordem de entrega; solicitar à CONTRATADA, através de seu preposto, todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

20.3 O Gestor do Contrato fornecerá à CONTRATADA qualquer tipo de informação interna essencial à realização dos serviços contratados;

20.4 Todo e qualquer produto gerado pela CONTRATADA, incluindo-se documentação, deverá sempre passar por um procedimento de entrega e aceite pelo Gestor do contrato.

## **21 FORMA DE REAJUSTE**

21.1 Fica proibido o reajuste do valor do contrato no interregno de 12 (doze) meses, exceto nas hipóteses decorrentes do art. 65, alínea “d” do inciso II da Lei Federal nº. 8.666/93, devidamente comprovado,

21.2 Em caso de reajuste, após o período mencionado no subitem acima, será utilizado como base o IPCA (Índice Preços ao Consumidor Amplo),

21.3 Toda revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado o pedido.

## **22 DAS SANÇÕES**

22.1 São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:

- a) advertência, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;
- b) multa diária de 0,3% (três décimos percentuais);
- c) multa de 5% (cinco por cento);
- d) multa de 10% (dez por cento);
- e) suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com este Município;
- f) declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

22.2 A licitante estará sujeita às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- a) Atraso quanto ao recebimento ou retirada a Nota de Empenho, quando convocado pela Administração: aplicação das sanções previstas nas alíneas “b” e “c”;
- b) Deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação das sanções previstas nas alíneas “d” (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor), “e” e/ou “f”.

22.3 Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos do presente Edital não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

22.4 As sanções de advertência, de suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas à licitante juntamente com a multa;

22.5 Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução, garantida a prévia defesa, ficará a contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:

- a) Advertência formal;
- b) Multa de 0,3% (três décimos percentuais), calculada sobre o valor total da contratação;
- c) Multa de 0,5% (cinco décimos percentuais), calculada sobre o valor mensal da contratação;
- d) Multa de até 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor mensal da contratação;
- e) Suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com este Município;
- f) Declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

22.6 A contratada estará sujeita às sanções definidas no caput deste item, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem, nas seguintes hipóteses:

- a) Falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida: aplicação da sanção prevista na alínea “a”;
- b) Reincidência em falhas ou irregularidades já punidas com advertência formal: aplicação da sanção prevista na alínea “d”, por ocorrência;
- c) Pelo atraso na entrega do material em relação ao prazo estipulado: aplicação da sanção prevista na alínea “b”, até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total da contratação;
- d) Pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: aplicação da sanção prevista na alínea “c”, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor mensal da contratação, por ocorrência;
- e) Pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do primeiro dia após o vencimento do prazo estipulado para a substituição: aplicação da sanção prevista na alínea “d”, até o limite de 10% (dez por cento) do valor mensal da contratação, por ocorrência;
- f) Pelo não cumprimento de qualquer condição fixada no Edital do Pregão nº 43/2016 e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

22.7 Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à contratada quaisquer das sanções listadas no caput deste item, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

22.8 A critério deste Município e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nas alíneas “e” e “f” no caput deste item, poderá ser aplicada cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo dispositivo.

22.9 As multas previstas neste item, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

22.10 As sanções fixadas neste item serão aplicadas nos autos de processo administrativo próprio, no qual será assegurado à contratada o contraditório e a ampla defesa.

22.11 A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

- a) Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a contratada permanecer inadimplente;
- b) Por até 12 (doze) meses, quando a contratada falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação ou for multada, e não efetuar o pagamento.

22.12 O prazo previsto na alínea “b” do subitem anterior poderá ser aumentado até 5 (cinco) anos.

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

### **23 COMPENSAÇÃO FINANCEIRA**

23.1 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela contratante, entre a data prevista para o pagamento e o efetivo adimplemento da parcela, será aquela resultante da aplicação da seguinte fórmula:

$$EM=I \times N \times VP$$

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de atualização financeira = IPCA ou outro a ser definido pela contratante.

### **24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública de pregão, de acordo com o art. 26 § 3º do Decreto Federal 5.450/2005;

24.2 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração e a segurança da contratação;

24.3 A SMS se reserva ao direito de adquirir parte ou o todo das quantidades licitadas;

24.4 É facultado ao Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

### **25 DO FORO**

25.1 É competente o foro da Comarca de Maceió para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente licitação.

Maceió, 25 de julho de 2016.

Rita de Cássia Regueira Teixeira  
Pregoeira

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO I**  
**DESCRIÇÃO DO OBJETO**

<b>Especificações</b>							
Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições nas unidades de saúde: do CAPS DR. ROSTAND SILVESTRE, CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA, CAPS SADIR CARVALHO, CAPS NORACY PEDROSA, CAPSI DR. LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA E CASA MATERNAL DENILMA BULHÕES pelo período de 12 (dozes) meses.							
Refeições: café, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar ceia e lanche especial conforme cardápio e especificações constantes no item 17 deste edital.							
<b>UNIDADE DE SAÚDE</b>	<b>CAFÉ</b>	<b>LANCHE MANHÃ</b>	<b>ALMOÇO</b>	<b>LANCHE TARDE</b>	<b>JANTAR</b>	<b>CEIA</b>	<b>LANCHE ESPECIAL</b>
CAPS SADI FEITOSA CARVALHO	0	12.244	5.652	6.784	0	0	1300
CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA	33.480	0	33.480	26.040	22.320	4.836	3300
CAPS LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA	0	7.904	3.046	7.560	0	0	1000
CAPS DR. ROSTAN SILVESTRE	0	4.978	4.488	5.400	0	0	1000
CAPS NORACY PEDROSA	0	9.148	9.050	9.450	0	0	4000
CASA MATERNAL	1.584	6.132	8.220	816	5.808	0	1000
<b>TOTAL</b>	<b>35.064</b>	<b>40.406</b>	<b>63.936</b>	<b>56.050</b>	<b>28.128</b>	<b>4.836</b>	<b>11.600</b>

**Observações:**

1. Na proposta de preços deverá constar os valores unitário e total por refeição, bem como o valor total do lote.

Maceió, 25 de julho de 2016.

Rita de Cássia Regueira Teixeira  
Pregoeira

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO I – A**  
**CARDÁPIO**

REFEIÇÃO UNIDADE	NORACI PEDROSA	EVERALDO MOREIRA	CASA MATERNAL	SADI FEITOSA	ROSTAN SILVESTRE	LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>		1.Cuscuz de milho com leite ou macaxeira, ou batata doce ou inhame. 2. carne ao molho, ou charque, ou carne de sol, ou salsichão molho, ou ovo, ou lingüiça acebolada. 3.Suco de frutas 4. Fruta (banana, melancia, mamão, melão)	1.Cuscuz de milho com leite ou macaxeira, ou batata doce ou inhame. 2. carne ao molho, ou charque, ou carne de sol, ou salsichão molho, ou ovo, ou lingüiça acebolada. 3.Suco de frutas 4. Fruta (banana, melancia, mamão, melão)			
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.		Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.	Salada de frutas e biscoito integral, ou iogurte desnatado com sanduíche de queijo e presunto, ou biscoito integral, Macaé suco com adoçante ou cuscuz de arroz com leite desnatado e café com adoçante, ou papa de aveia com leite desnatado, biscoito integral, café com adoçante.	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.
	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco. 3. Feijão, ou	1. Salada crua ( alface, tomate, cebola), ou salada sautté ( batata inglesa, cenoura, chuchu), ou salada crua ( alface, tomate e beterraba ralada), ou salada cozida (repolho e	1. Salada crua ( alface, tomate, cebola), ou salada sautté ( batata inglesa, cenoura, chuchu), ou salada crua ( alface, tomate e beterraba ralada), ou salada cozida (repolho e	1. Salada bicolor (cenoura, chuchu e batata) ou Salada crua (alface, repolho e tomate), ou vinagrete, ou Abóbora cozida 2. Arroz 3. Feijão	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco.	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco.



**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

<b>ALMOÇO</b>	<p>feijão verde. 4. macarronada de carne moída com soja, ou frango guisado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa (fruta).</p>	<p>ralada), ou salada cozida (repolho e cenoura refogada), ou salada crua (vinagrete). 2. Arroz branco ou frango refogado. 3. Feijão caseiro ou feijão tropeiro, ou feijoada. 4. macarrão ao molho de tomate ou purê. 5. Galeto assado, ou frango xadrez, ou boi guisado, ou picadinho de carne com verduras, ou galinha guisado, ou peito de frango acebolado, ou bife ao molho, ou isca de fígado, ou peixe frito, ou peixe ao molho. 6. Suco de fruta 7. Sobremesa (doce, gelatina, mousse, ou fruta).</p>	<p>cenoura refogada), ou salada crua (vinagrete). 2. Arroz branco ou arroz refogado. 3. Feijão caseiro ou feijão tropeiro, ou feijoada. 4. macarrão ao molho de tomate ou purê. 5. Galeto assado, ou frango xadrez, ou boi guisado, ou picadinho de carne com verduras, ou galinha guisado, ou peito de frango acebolado, ou bife ao molho, ou isca de fígado, ou peixe frito, ou peixe ao molho. 6. Suco de fruta 7. Sobremesa (doce, gelatina, mousse, ou fruta).</p>	<p>caseiro, ou feijão verde 4. Carne moída mista com batata, ou Isca de carne acebolada, ou Bife ao molho, ou frango ao molho e peito de frango, ou isca de fígado e picadinho de carne, ou peito de frango e filé de Peixe grelhado. 5. Macarrão ou farofa de cenoura 6. Suco de frutas</p>	<p>3. Feijão, ou feijão verde. 4. Macarronada de carne moída com soja, ou frango guisado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa (fruta).</p>	<p>3. Feijão, ou feijão verde. 4. Macarronada de carne moída com soja, ou frango guisado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa (fruta).</p>
<b>LANCHE DA TARDE</b>		<p>1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha</p>	<p>1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha</p>	<p>1. Sanduíche de carne moída mista e suco com adoçante, ou mungunzá com adoçante, ou sopa de legumes com carne, ou bolo e biscoite integrais com suco com adoçante, ou sopa cremosa de feijão ou biscoito integral, café e</p>	<p>1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha</p>	<p>1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha</p>



**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

				leite desnatado com adoçante		
<b>JANTAR</b>	1. Batata doce ou Inhame ou Macaxeira com margarina e mortadela, ou salsicha e café descafeinado com leite. Papa de aveia ou maisena ou mungunzá. Sopa de feijão ou sopa de legumes com carne e torradas. Cuscuz com leite ou com margarina e ovo ou cuscuz paulista (ovos cozidos com verduras) ou Angu doce e café descafeinado com leite	1. Sopa de legumes, carne e pão com manteiga, ou Inhame e galinha guisado, ou macaxeira e bife de panela, ou sopa de feijão e pão com manteiga, cuscuz de milho com verduras e lingüiça ou com leite	1. Sopa de legumes, carne e pão com manteiga, ou Inhame e galinha guisado, ou macaxeira e bife de panela, ou sopa de feijão e pão com manteiga, cuscuz de milho com verduras e lingüiça ou com leite			
<b>CEIA</b>	1 Biscoito ou torrada com chá					
<b>LANCHE ESPECIAL</b>	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis

Observações:

- 1 Mandar todos os dias 1Kg de mandioca para o almoço;
- 2 Mandar um sanduíche grande ou dois pequenos;
- 3 Manter o padrão das quantidades de proteínas (carne) enviadas no almoço e jantar;
- 4 Variar os sucos todos os dias e supervisionar para que os mesmos não fiquem muito diluídos;
- 5 Supervisionar a quantidade de leite e molhos para que as preparações não fiquem muito secas;
- 6 Enviar açúcar e sal;
- 7 Variar receitas diferentes para alimentos iguais, bem como tipo de corte e apresentação;
- 8 Observar a padronização das receitas.

Maceió, 25 de julho de 2016.

Rita de Cássia Regueira Teixeira  
Pregoeira

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO II**

*Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante contendo o carimbo ou impresso identificador do CNPJ/MF*

**Declaração de observância ao art. 7, inciso XXXIII, da Constituição Federal**

Declaramos para os devidos fins que cumprimos a proibição prevista no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, estando ciente de que eventual infringência ao mencionado preceito, acarretará a imediata inabilitação ou desclassificação do Pregão Eletrônico nº. 43/2016, bem como a rescisão do contrato administrativo que venha a ser firmado com o Município de Maceió.

Maceió,

---

*Representante Legal da Firma*

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO III**

*Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante contendo o carimbo ou impresso identificador do CNPJ/MF*

**DECLARAÇÃO**

Declaramos para os devidos fins, sob as penalidades cabíveis, não haver fatos impeditivos quanto a nossa participação em licitações ou contratações com a Administração Pública Federal, Estadual e Municipal.

Maceió, \_\_ de \_\_ de 2016.

---

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

(**Identificação completa do representante da empresa licitante**), como representante devidamente constituído de (**Identificação completa da empresa licitante**) doravante denominado (**Licitante**), para fins do disposto no subitem 10.1.3 do Edital nº 43/2016, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar da presente licitação, **foi elaborada** de maneira independente pela empresa (**Nome da empresa Licitante**), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, desta licitação por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) **a intenção** de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação, **não foi** informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) **que não tentou**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o **conteúdo da proposta** apresentada para participar da licitação, **não será**, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o **conteúdo da proposta** apresentada para participar desta licitação, **não foi**, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Diretoria de Licitações/SMF do município de Maceió, antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

(representante legal do licitante, no âmbito da licitação,  
com identificação completa)

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO - DL/SMF Nº 43 /2016.**  
**Licitação Banco do Brasil nº 634.860**

**ANEXO VI**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO Nº**

Contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar para atender as necessidades do CAPS DR. ROSTAND SILVESTRE, CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA, CAPS SADIR CARVALHO, CAPS NORACY PEDROSA, CAPSI DR. LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA E CASA MATERNAL DENILMA BULHÕES para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, que entre si celebram o Município de Maceió e a empresa \_\_\_\_\_.

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 12.200.135/0001-80, com sede do Executivo Municipal localizado na Rua Desembargador Almeida Guimarães, 87 – Pajuçara – Maceió/AL, CEP 57030-160, representada neste ato por sua autoridade maior o Senhor Prefeito **RUI SOARES PALMEIRA**, brasileiro, advogado, casado, portador do RG nº. 1.146.804 – SSP/AL e CPF nº. 007.483.964-03, domiciliado neste município, doravante denominado de CONTRATANTE, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, como *interveniente*, neste ato representada por seu Secretário **JOSÉ THOMAZ DA SILVA NONÔ NETTO**, brasileiro, RG. Nº. xxxxxxxxxxxx, CPF nº. xxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado neste município, e de outro lado a empresa \_\_\_\_\_, com o CNPJ nº \_\_\_\_, localizada à \_\_\_\_, – CEP: \_\_\_\_, neste ato representado pelo (a) Sr: (a) \_\_\_\_, R.G: \_\_\_\_, C.P.F: \_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, com base nos termos do Processo Administrativo nº. 2500.48042/2013 – SMF têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO:**

Passam a fazer parte integrante deste instrumento, como se transcritos fossem, o Processo Administrativo de interesse da SMS nº 5800.088327/2013, com todas as instruções e documentos, e, em especial, o Edital de Pregão Eletrônico nº. 43/2016 e seus anexos, a Ata de Registro de Preços resultante deste, complementando o presente contrato para todos os fins de direito e obrigando as partes ao seu cumprimento em todos os seus termos, inclusive a Proposta de Preços da CONTRATADA, naquilo que não contrariar este instrumento. Tudo em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/2002 Decreto Federal 5.450/2005 e pelos Decretos Municipais nºs. 6.417/2004; 6.476/2004 e Lei Complementar nº. 123/2006 e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/1993 e demais normas aplicáveis à espécie.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO DO CONTRATO:**

O presente contrato é a escolha da proposta mais vantajosa para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação hospitalar para atender as necessidades do CAPS DR. ROSTAND SILVESTRE, CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA, CAPS SADIR CARVALHO, CAPS NORACY PEDROSA, CAPSI DR. LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA E CASA MATERNAL DENILMA BULHÕES, nos termos e especificações constantes na proposta de preços e neste contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E DAS ESPECIFICAÇÕES:**

UNIDADE DE SAÚDE	CAFÉ	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA	LANCHE ESPECIAL
CAPS SADI FEITOSA CARVALHO	0	12.244	5.652	6.784	0	0	1300

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA	33.480	0	33.480	26.040	22.320	4.836	3300
CAPS LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA	0	7.904	3.046	7.560	0	0	1000
CAPS DR. ROSTAN SILVESTRE	0	4.978	4.488	5.400	0	0	1000
CAPS NORACY PEDROSA	0	9.148	9.050	9.450	0	0	4000
CASA MATERNAL	1.584	6.132	8.220	816	5.808	0	1000
<b>TOTAL</b>	<b>35.064</b>	<b>40.406</b>	<b>63.936</b>	<b>56.050</b>	<b>28.128</b>	<b>4.836</b>	<b>11.600</b>

O valor unitário do café da manhã é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário do lanhe da manhã é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário do almoço é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário do lanche da tarde é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário do jantar é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário da ceia é de R\$ (xxxxx)

O valor unitário do lanche especial é de R\$ (xxxxx)

O valor global do contrato é de R\$ (.....)

**CLÁUSULA QUARTA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e transporte de refeições;

4.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA;

4.3 A CONTRATADA deverá manter nas dependências de cada unidade hospitalar, pessoal necessário para as atividades de recebimento e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos e utensílios;

4.4 A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- 4.4.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 4.4.2 A utilização de gêneros de qualidade para compor o cardápio pela empresa CONTRATADA;
- 4.4.3 O transporte da alimentação a ser distribuída deverá ser feito em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo “hot Box, isso Box” ou equivalentes, condizentes com a exigência e normas da vigilância sanitária;
- 4.4.4 A realização do controle de tempo e temperatura, pela CONTRATADA, mantendo formulários para registro deste controle, desde a saída da empresa até a distribuição das refeições nas unidades de saúde;
- 4.4.5 Manter amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação, por 24h após o preparo;
- 4.4.6 Proporcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita (subitem 17.28) alimentares, procedimentos de segurança e higiene adequados.
- 4.4.7 A Contratada deverá fornecer descartáveis de qualidade que garanta a segurança alimentar, do tipo: talheres para pacientes (garfo, faca, colher) inquebráveis, embalados em sacos plásticos e selados; guardanapos de papel, palitos, copos descartáveis com capacidade de 200ml para refeitório; descartáveis térmicos em alumínio, com divisórias, com tampo, tipo “quentinha” para alimentação de pacientes e funcionários em ambientes fechados; descartáveis térmicos em alumínio, com tampa, para acondicionamento de sopas; pratos de isopor e filme plástico (para sobremesas – frutas – e saladas de pacientes).

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

4.5 O controle da distribuição das refeições será feito mediante mapa diário de prescrição de dietas para pacientes e, mediante documento autorizativo da unidade de saúde, não se responsabilizando o CONTRATANTE por refeições servidas sem a devida autorização;

4.6 As refeições deverão ser entregues nos horários abaixo discriminados, nas Unidades de Saúde descritas neste TR, conforme abaixo descrito:

- 4.6.1 Almoço – 11:30;
- 4.6.2 Jantar – 17:30;
- 4.6.3 Ceia – 20:00;
- 4.6.4 Lanche manhã – 8:00;
- 4.6.5 Lanche da tarde – 14:30;
- 4.6.6 Lanche Especial – à combinar com cada Unidade de Saúde por data;
- 4.6.7 Café da manhã – 06:00.

4.7 O cardápio constante no anexo deste contrato deste edital é meramente sugestivo e referencial. São permitidas alterações pela CONTRATADA, desde que as alterações sejam apreciadas pelo profissional técnico da CONTRATANTE, e aprovadas pela direção da respectiva Unidade de Saúde;

4.8 Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

4.9 A empresa CONTRATADA deverá ter um profissional nutricionista responsável técnico pela produção dos alimentos;

4.10 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa e sobremesa, quando houver, deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto e leito, quando for o caso, e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pela CONTRATANTE.

**4.11 Condições básicas para a distribuição das refeições:**

Café da Manhã	<ul style="list-style-type: none"> <li>– As guarnições e o prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml.</li> <li>– Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade para 200ml.</li> </ul>
No almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none"> <li>– As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente com capacidade para 300 ml;</li> <li>– Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa transparente de três divisórias ou em bandeja térmica refil etc., com capacidade aproximada para 1200 ml;</li> <li>– Dietas líquidas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa transparente e capacidade aproximada de 500ml;</li> <li>– Sucos deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade para 200ml.</li> <li>– Café deverá ser servido em copo descartável com capacidade para 100ml.</li> </ul>
No lanche e ceia	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 200ml;</li> <li>– Biscoito, torradas e bolachas serão acondicionadas em sacos plásticos, com aproximadamente 30g.</li> </ul>

4.11.1 Os sucos, chás, cafés, vitaminas, achocolatados, etc, serão entregues em recipientes adequados que mantenham a temperatura e a qualidade, bem como em quantidades suficientes para fracionamento nas Unidades de Saúde, em copos com tampa, fornecidos pela CONTRATADA.

**4.12 Estimativa do número e tipo de refeições/ano:**

UNIDADE DE SAÚDE	CAFÉ	LANCHE MANHÃ	ALMOÇO	LANCHE TARDE	JANTAR	CEIA	LANCHE ESPECIAL
CAPS SADI FEITOSA CARVALHO	0	12.244	5.652	6.784	0	0	1300
CAPS AD DR. EVERALDO MOREIRA	33.480	0	33.480	26.040	22.320	4.836	3300
CAPS LUIZ DA ROCHA	0	7.904	3.046	7.560	0	0	1000

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**  
Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

CERQUEIRA							
CAPS DR. ROSTAN SILVESTRE	0	4.978	4.488	5.400	0	0	1000
CAPS NORACY PEDROSA	0	9.148	9.050	9.450	0	0	4000
CASA MATERNAL	1.584	6.132	8.220	816	5.808	0	1000
<b>TOTAL</b>	<b>35.064</b>	<b>40.406</b>	<b>63.936</b>	<b>56.050</b>	<b>28.128</b>	<b>4.836</b>	<b>11.600</b>

4.12.1 Pastosa (sopas: per capita 500ml): sopa de legumes com carne, frango ou peixe, acrescidos de macarrão e arroz;

4.12.2 Pastosa consistente: arroz papa, purês de legumes, macarrão, carnes: moídas, desfiadas ou almôndegas (frango, boi, peixe);

4.12.3 Sobremesas: geléias, gelatinas, creme de frutas, sorvetes, mousses, pudins.

4.13 As quantidades das referidas refeições não são fixas, podendo variar de acordo com as necessidades da clientela (nº de pacientes internados, nº de plantonistas, período de férias, feriados prolongados, finais de semana, etc) sendo solicitada diariamente a quantidade necessária pelo Serviço de Nutrição das Unidades, podendo haver reajuste do quantitativo para o jantar de pacientes cuja alteração deve ser comunicada á CONTRATADA no mínimo 6h (seis horas) antes do horário de entrega da refeição.

#### 4.14 Cardápios

4.14.1 Os cardápios serão planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade bimestral, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação;

4.14.2 Todos os gêneros alimentícios que comporão os cardápios deverão ser de 1ª qualidade.

4.15 A CONTRATADA deverá fornecer previamente a ANÁLISE NUTRICIONAL de todos os cardápios que serão oferecidos (calorias, macro e micronutrientes).

#### 4.16 COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES

##### 4.16.1 Almoço:

##### 4.16.1.1 **Dieta Geral Normal para Funcionários e Acompanhantes:**

4.16.1.1.1 Prato Principal – 01 (um) tipo de carne magra em cada dia;

4.16.1.1.2 Guarnição – 02 (dois) tipos, sendo farofa diariamente e alternando entre macarrão, purê, macaxeira, batata ou pirão.

4.16.1.1.3 Acompanhamentos – arroz, feijão ou baião de dois e arroz branco e feijão (como opção). Na ceia, não deve constar o feijão e baião de dois na composição do cardápio.

4.16.1.1.4 Salada de vegetais – 02 (dois) tipos, sendo uma crua obrigatoriamente.

4.16.1.1.5 Fruta.

##### 4.16.1.2 **PRATOS PROTEICOS (Dieta Geral) – Pacientes, Acompanhantes, Funcionários Plantonistas (12h), Residentes e Internos.**

4.16.1.2.1 Bife a roulé;

4.16.1.2.2 Bife acebolado;

4.16.1.2.3 Bife ao molho ferrugem;

4.16.1.2.4 Bife na chapa com verduras;

4.16.1.2.5 Bife ao molho com legumes;

4.16.1.2.6 Desfiado de carne á chinesa;

4.16.1.2.7 Strogonoff de carne;

4.16.1.2.8 Galinha guisada à mineira;

4.16.1.2.9 Estrogonofe de frango;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 4.16.1.2.10 Escalopinho de frango;
  - 4.16.1.2.11 Peito de frango xadrez (sem shoyo);
  - 4.16.1.2.12 Peito de frango a doré;
  - 4.16.1.2.13 Peito de frango grelhado;
  - 4.16.1.2.14 Fricassé de frango;
  - 4.16.1.2.15 Coxa/sobrecoxa de frango ao forno ao molho;
  - 4.16.1.2.16 Filé de peixe delícia;
  - 4.16.1.2.17 Filé de peixe a doré;
  - 4.16.1.2.18 Peixada.
- 4.16.2 Para pacientes, deve ser excluído carne de porco, carneiro, carne de sol e/ou outras opções a combinar com o Serviço contratante, bem como alimentos industrializados.
- 4.16.3 Os tipos de peixe utilizados serão: pescada branca e tilápia.
- 4.16.4 Preparações contendo leite de coco não devem constar dos cardápios dos pacientes.
- 4.16.5 Todos os pratos proteicos devem ser cozidos ou assados/grelhados, sem o uso de frituras.

**4.17 GUARNIÇÕES (Dieta Geral)**

- 4.17.1 Macarrão ao alho e óleo;
- 4.17.2 Macarrão à bolonhesa;
- 4.17.3 Farofa acebolada;
- 4.17.4 Farofa de cuscuz;
- 4.17.5 Macaxeira cozida;
- 4.17.6 Purês (batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira, etc);

**4.18 ACOMPANHAMENTOS (Dieta Geral)**

- 4.18.1 Arroz (refogado, à grega, com ovos mexidos)
- 4.18.2 Feijão (tipos: verde, mulatinho, carioca, branco, preto). Variações: abóbora, maxixe, quiabo).
- 4.18.3 Feijão tropeiro.

**4.19 SALADAS (Dieta Geral)**

- 4.19.1 Couve refogado;
- 4.19.2 Repolho, cenoura, cebola e pimentão refogado com azeite;
- 4.19.3 Repolho com cenoura, abacaxi;
- 4.19.4 Alface, pepino (10%), tomate, cebola vinagrete;
- 4.19.5 Repolho, beterraba e abacaxi;
- 4.19.6 Salada mista à vinagrete com frutas;
- 4.19.7 Salada de vagem com cenoura refogada;
- 4.19.8 Legumes ao molho branco (chuchu, repolho, cenoura, etc);
- 4.19.9 Repolho roxo, cenoura e alface á vinagrete;
- 4.19.10 Suflê de legumes (repolho, chuchu, couve-flor, cenoura, etc) com queijo;
- 4.19.11 Beterraba tropical: beterraba crua, repolho, abacaxi;
- 4.19.12 Maionese de batata;
- 4.19.13 Salada natural a vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tiras);
- 4.19.14 Beterraba crua com repolho à vinagrete;
- 4.19.15 Salada mista à vinagrete (cenoura, chuchu, beterraba, pimentão);
- 4.19.16 Todas as saladas devem vir acompanhadas de molhos variados (ex.: vinagrete), bem como disponibilizados temperos, como: azeite, vinagre, etc).

**4.20 DIETA HIPOSSÓDICA**

- 4.20.1 Prato principal – 100% de um único tipo de carne por dia.
- 4.20.2 Guarnições – macarrão, caldo de feijão, preparações com batata inglesa, batata doce e macaxeira em forma de purê ou assada no forno.

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 4.20.3 Acompanhamentos – arroz branco bem cozido.
- 4.20.4 Salada de vegetais – 01 (um) tipo, sempre bem cozida ou com fibras abrandadas pela cocção e pouco condimentadas.
- 4.20.5 Características da dieta:**
- 4.20.5.1 Carne magra s/osso, frango s/pele e s/gordura visível, peixe sem espinha;
- 4.20.5.2 Preparações: Cozidas, assadas ao forno ou grelhados;
- 4.20.5.3 Sem condimentos picantes, pouca gordura e pouco sal;
- 4.20.5.4 Essa dieta não inclui carneiro, carne de sol, carne de porco no prato principal, bem como bacon, charque, linguiça, embutidos, feijões, farinhas, alimentos formadores de gases (ex.: repolho, pepino, melancia, melão, condimentos picantes), enlatados, carnes processadas, e seguirá sugestões de cardápios.
- 4.20.5.5 Em todas as dietas SEM SAL (almoço e jantar) incluir o per capita de 01 (um) limão e um sachê contendo 1g de sal. Acrescer nos ingredientes dos cardápios dessas dietas ervas variadas, do tipo alecrim; manjerição, hortelã, etc.
- 4.20.6 Os cardápios devem ser planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade bimestral e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.
- 4.20.6.1 Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação. Não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia.

**4.21 PRATOS PROTEICOS (Dieta hipossódica)**

- 4.21.1 Peixe ao molho;
- 4.21.2 Filé de peixe grelhado;
- 4.21.3 Frango assado ao forno;
- 4.21.4 Panqueca de frango;
- 4.21.5 Panqueca de carne;
- 4.21.6 Peito de frango na chapa;
- 4.21.7 Peito de frango cozido;
- 4.21.8 Peixe ao forno com batata;
- 4.21.9 Carne moída;
- 4.21.10 Picadinho de carne.

**4.22 SALADAS (Dieta hipossódica)**

- 4.22.1 Souflês de legumes (variados);
- 4.22.2 Purês de legumes (variados, ex.: macaxeira, batata inglesa, abóbora, etc, in natura);
- 4.22.3 Salada mista cozida;
- 4.22.4 Legumes refogados (ex.: abobrinha, berinjela, cenoura, couve-flor, repolho, etc);
- 4.22.5 Batata sauté.

**4.23 LANCHE DA MANHÃ/TARDE**

- 4.23.1 O lanche da manhã/tarde será composto por:
- 4.23.1.1 Salada de fruta e biscoito integral, ou;
- 4.23.1.2 Iogurte (desnatado) e sanduíche misto, ou;
- 4.23.1.3 Papa de aveia (leite desnatado) e biscoito integral, ou;
- 4.23.1.4 Bolo simples e suco de fruta, ou, uma fruta.

**4.24 LANCHE ESPECIAL**

- 4.24.1 O lanche especial consistirá num kit composto por:
- 4.24.1.1 01 (uma) fatia de bolo simples ou recheado;
- 4.24.1.2 01 (um) pão de queijo, ou, pão de salada russa, ou, mistinho;
- 4.24.1.3 06 (seis) salgados, sendo, 03 (três) de forno e 03 (três) frituras;

- 4.24.1.4 02 (dois) doces;  
4.24.1.5 01 (um) bombom;
- 4.24.2 Será fornecido ainda refrigerantes (sabores diversos, normal e diet);  
4.24.3 Material de apoio (copos, pratos e garfos descartáveis e, guardanapos);  
4.24.4 O Kit poderá ser adaptado, com a substituição de alguns alimentos, por outros típicos das datas comemorativas (exemplo: São João, Páscoa, Natal, etc), em comum acordo entre as nutricionistas da CONTRATANTE e da CONTRATADA.

**4.25 DIETA PARA DIABETES**

- 4.25.1 A dieta para pacientes portadores de diabetes será composta por:  
4.25.1.1 Feijão verde ou fradinho sem farofa, ou, caseiro;  
4.25.1.2 Arroz branco;  
4.25.1.3 Salada crua;  
4.25.1.4 Salada cozida, sem molho ou purê;  
4.25.1.5 Protéicos assados ou grelhados, sem molhos ou, cozidos sem gordura;  
4.25.1.6 Líquidos e bebidas sem açúcar;  
4.25.1.7 Enviar adoçante em sachês;  
4.25.1.8 Esta dieta não deve possuir macarrão ou farofa em sua composição.

**4.26 CAFÉ DA MANHÃ/JANTAR (REGIONAL)**

- 4.26.1 O Café da manhã ou o jantar, serão compostos por:  
4.26.2 Inhame;  
4.26.3 Batata doce;  
4.26.4 Macaxeira;  
4.26.5 Sopa, acompanhada de pão;  
4.26.6 Arroz doce;  
4.26.7 Mungunzá;  
4.26.8 Cuscuz de milho;  
4.26.9 Cuscuz de arroz, acompanhado de queijo coalho e ovos.  
4.26.10 Acompanhará o café da manhã/jantar:  
4.26.10.1 Suco, ou;  
4.26.10.2 Café descafeinado com leite desnatado.

**4.27 Frequência máxima dos pratos protéicos principais por refeição:**

<b>TIPO DE CARNE OU PREPARAÇÃO</b>	<b>VEZES/MÊS</b>
Carne bovina de 1ª qualidade	16
Carne bovina moída sem gordura	04
Frango coxa/sobre coxa sem pele, sem gordura	08
Frango peito sem pele sem gordura	05
Peixe: filé (variar tipos de peixe)	04
Peixe: em postas	04

4.28 Pratos principais como capote, peru, e outros não previstos neste subitem poderão ser incluídos no cardápio desde que sejam respeitados os custos contidos no contrato e que entre no cardápio como opção e não como prato principal.

4.29 usar óleo refinado de: girassol, milho, cânula e soja.

**4.30 “Per capita” alimentares:**

<b>DENOMINAÇÃO</b>	<b>TIPO</b>	<b>“PER CAPITA”</b>
<b>PRATO PROTEICO</b>		

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**  
Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

CARNE BOVINA	Assado de panela sem molho	120 gramas
	Bife acebolado	120 gramas
	Bife a rolé com molho	150 gramas
	Bife grelhado	120 gramas
	Iscas de carne com molho	150 gramas
	Panquecas de carne	130 gramas
	Estrogonofe de carne	150 gramas
	Carnes com molho	150 gramas
	Carnes com molho e legumes	190 gramas
FRANGO	Peito sem osso e sem molho	120 gramas
	Peito com osso	150 gramas
	Peito com osso e com molho	170 gramas
	Coxa e sobre coxa	190 gramas
PEIXE	Filé de pescada ou tilápia	120 gramas
	Posta de pescada ou tilápia	170 gramas
<b>GUARNIÇÃO</b>		
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa	30 gramas
FARINHA DE MILHO	Farofa de cuscuz	50 gramas
MACARRÃO	Espaguete, parafuso ou talharim	80 gramas
ARROZ	Longo tipo I	200 gramas
FEIJÃO	De corda, preto, carioca, mulatinho, verde e fradinho	150 gramas
MOLHOS/TEMPEROS	Todos	livre
<b>SALADAS</b>		
FOLHOSOS/CRUS		60 gramas
COZIDOS		121 amas

4.30.1 Pesagem dos alimentos cozidos, sem molho após preparo final.

#### **4.31 ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS**

4.31.1 Pratos protéicos – os pratos protéicos preparados com legumes ou com molhos como complemento sofrerão um acréscimo de no mínimo 30% (trinta por cento) no peso após preparação, sem alterar o per capita do prato protéico.

4.31.2 Guarnições:

4.31.2.1 Farofa – Ingredientes básicos: farinha de mandioca ou de milho, óleo vegetal, margarina, alho, cebola, cheiro verde e sal. Ingredientes variáveis: ovos, cenoura ralada, banana, passas ou ameixas (conter pelo menos dois destes). Frequência: 2 vezes na semana (almoço);

4.31.2.2 Macarrão – Ingredientes básicos: macarrão, óleo vegetal, alho, sal, cebola, colorífico, cheiro verde. Ingredientes variáveis: ovos, ervilha, carne moída (conter pelo menos dois desses ingredientes). Frequência: 2 vezes por semana, 2 vezes no almoço;

4.31.2.3 Purê – Ingredientes básicos: batata inglesa ou macaxeira ou batata doce, ou misto (com outros vegetais), leite, margarina, sal. Frequência: duas vezes/semana (2x almoço);

4.31.2.3.1 Batata inglesa, batata doce e macaxeira devem compor o cardápio também em forma de cubos ou palitos, assados no forno;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

4.31.2.4 Pirão – de farinha de mandioca quando houver cozido ou peixada no cardápio.

4.31.3 Acompanhamentos

4.31.3.1 Arroz – ingredientes básicos: arroz (tipo agulhinha), óleo vegetal, sal, cebola, e alho. Simples ou com complemento (cenoura, ervilha, pimentão, passas, ou brócolis);

4.31.3.2 Feijão – ingredientes básicos: feijão de corda, mulatinho, fradinho, carioca ou preto, óleo vegetal, alho, sal, cebola, charque e cheiro verde. Ingredientes variáveis, utilizados para variação do cardápio: quiabo, maxixe, abóbora e couve folha.

4.31.4 Saladas

4.31.4.1 Preparações cozidas – em cubos pequenos/tirinhas, rodela, ralada, refogada, suflê, torta, gratinado, ao molho branco – com os vegetais cozidos misturados ou não. Os vegetais deverão ser preparados com cozimento a vapor;

4.31.4.2 Preparações cruas – em tirinhas, ralada, rodela, picada. O molho vinagrete deverá ser preparado com azeite puro de oliva, vinagre, sal, cheiro verde, cebola, tomate e pimentão. Todos os ingredientes das preparações deverão ser transportados em vasilhames, separados, acondicionados em isopor com gelo, no caso das preparações frias.

4.31.5 Sobremesas

4.31.5.1 Pacientes – Frutas da época todos os dias (almoço). As frutas devem ser servidas devidamente descascadas (exceto banana, tangerina e maçã) e, embaladas em bandejas de isopor e filme plástico.

**CLÁUSULA QUINTA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 O início da execução dos serviços pela CONTRATADA ocorrerá no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da entrega da ordem de serviços emitida pela CONTRATANTE.

5.2 A distribuição das refeições ficará sob responsabilidade da CONTRATADA, seguindo rigorosamente o horário definido por ato da direção da Unidade de Saúde.

5.3 Os serviços serão executados nas seguintes Unidades de Saúde e endereços:

5.3.1 Caps Dr. Rostand Silvestre – Rua José Maia Gomes s/n – Jatiúca, Maceió, Al.

5.3.2 Caps AD Dr. Everaldo Moreira – Rua Virgílio de Campos, s/n – Farol, Maceió, Al.

5.3.3 Caps Sadir Carvalho – Rua Dr. Oswaldo Cruz s/n, Chã de Bebedouro, Maceió, Al.

5.3.4 Caps Noracy Pedrosa – Cj. José da Silva Peixoto, R. G Qd. 7- Jacintinho, Maceió, Al.

5.3.5 Capsi Dr. Luiz da Rocha Cerqueira – Av. Getúlio Vargas s/n, Cj. José Tenório – Serraria, Maceió, Al.

5.3.6 Casa Maternal Denilma Bulhões – Av. Tabuleiro, s/n, Benedito Bentes I, Maceió, Al.

5.4 O recebimento definitivo dar-se-á após a conferência e aceitação dos serviços prestados, para fins de confirmação com as especificações do objeto;

5.5 A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos deste Termo de Referência;

5.6 As refeições rejeitadas deverão ser substituídas pela empresa no prazo informado pela CONTRATANTE, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

**CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

6.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão realizados por representante de cada Unidade, especialmente designado como Gestor do Contrato, o qual anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, tendo, também o papel de atestar as notas fiscais/faturas de prestação de serviço para realização do pagamento;

6.2 O fiscal da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições: expedir ordens de entrega; proceder ao acompanhamento técnico da entrega; fiscalizar a execução do contrato quanto à qualidade desejada; comunicar à CONTRATADA o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

cumprimento; solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual; fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais; atestar as notas fiscais para efeito de pagamento; recusar o objeto que for executado fora das especificações contidas neste Termo de Referência ou com divergências daquelas constantes na ordem de entrega; solicitar à CONTRATADA, através de seu preposto, todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

6.3 O Gestor do Contrato fornecerá à CONTRATADA qualquer tipo de informação interna essencial à realização dos serviços contratados;

6.4 Todo e qualquer produto gerado pela CONTRATADA, incluindo-se documentação, deverá sempre passar por um procedimento de entrega e aceite pelo Gestor do contrato.

**CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES:**

**7.1 Incube a contratada:**

- I. Executar os serviços contratados obedecendo às especificações discriminadas neste contrato e a todas as normas legais;
- II. Respeitar normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da CONTRATANTE e com cortesia nas residências dos pacientes, quando for o caso;
- III. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens da CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pela CONTRATANTE;
- IV. Comunicar à CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- V. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante a execução do objeto;
- VI. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do objeto contratado;
- VII. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os serviços recusados e devolvidos pela CONTRATANTE, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado, no prazo estipulado pela CONTRATANTE;
- VIII. Executar, às suas expensas, os serviços objeto deste contrato a partir do recebimento da Nota de Empenho;
- IX. Comunicar a CONTRATANTE os motivos que impossibilitaram o cumprimento dos prazos previstos;
- X. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE nem pode onerar o objeto do contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a CONTRATANTE.
  - a. São expressamente vedadas à CONTRATADA:
  - b. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE para execução do objeto;
  - c. A veiculação de publicidade acerca da contratação, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
  - d. A subcontratação total ou parcial de outra empresa para a execução do objeto contratual.
- XI. Dispor de quadro de pessoal suficiente para o atendimento dos serviços sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos.
- XII. A CONTRATADA deverá possuir todos os requisitos e equipamentos necessários, para uma boa execução dos serviços objeto neste contrato;
- XIII. Não transferir, sob nenhum pretexto, a responsabilidade dos serviços, para outras entidades;
- XIV. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho na execução dos serviços, resultante de caso fortuito ou por qualquer outro que venha a ocorrer;
- XV. Considerar que a ação da fiscalização do CONTRATANTE não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais;
- XVI. Assumir integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, bem assim, pelos danos decorrentes da realização dos mesmos;
- XVII. Responsabilizar-se por todas as providências, cautelas e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrências da espécie, forem vítimas seus empregados ou prepostos no desempenho dos serviços ou em conexão com estes, ainda que verificado o acidente em dependências da CONTRATANTE;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- XVIII. Aceitar nas mesmas condições contratuais acréscimos ou supressões, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93;
- XIX. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza imposta à CONTRATANTE, em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- XX. A CONTRATADA obriga-se à execução integral do objeto do presente instrumento, pelo preço e nas condições oferecidas, não lhe cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta, quer seja por erro ou omissão, independentemente dos motivos que originaram os mesmos.
- XXI. Prestar os serviços de acordo com o Cronograma estabelecido e/ou de acordo com a necessidade das Unidades de Saúde;
- XXII. Providenciar a substituição imediata dos profissionais alocados ao serviço que eventualmente não atendam aos requisitos exigidos para a prestação dos serviços;
- XXIII. Responsabilizar-se pelo fornecimento do objeto deste contrato, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos que por dolo ou culpa sua, de seus empregados, prepostos, ou terceiros no exercício de suas atividades, vier a, direta ou indiretamente, causar ou provocar à CONTRATANTE. A CONTRATANTE estipulará prazo à CONTRATADA para reparação de danos porventura causados;
- XXIV. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, contribuições previdenciárias, impostos e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE.
- XXV. Dar ciência, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar na execução do objeto, bem como, prestar esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;
- XXVI. Manter sigilo absoluto sobre informações, dados e documentos provenientes da execução do Contrato e também sobre as demais informações internas da CONTRATANTE, a que a CONTRATADA tiver conhecimento;
- XXVII. Prestar qualquer tipo de informação solicitada pela CONTRATANTE sobre os serviços contratados, bem como fornecer qualquer documentação julgada necessária ao perfeito entendimento do objeto deste contrato;
- XXVIII. Elaborar e apresentar documentação técnica dos serviços executados, nas datas aprazadas, visando homologação da mesma pela CONTRATANTE;
- XXIX. Disponibilizar profissionais devidamente capacitados e habilitados para os serviços contratados, desde que devidamente identificados e uniformizados, com crachá indicando nome e função e com equipamentos de proteção individual previstos pelas normas de higiene e segurança do trabalho.
- XXX. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pelo preparo e distribuição das refeições;
- XXXI. Adquirir gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo de marca reconhecida no mercado;
- XXXII. Conservar em perfeitas condições de uso e de limpeza toda a área física sob sua responsabilidade, de todos os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como do mobiliário;
- XXXIII. Adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente (desinsetização, desratização, descupinização, etc). Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização;
- XXXIV. Controlar a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações em geladeiras, freezer e frigoríficos. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente;
- XXXV. Apresentar a certificação sanitária emitida pelo órgão correspondente, com data de validade, assim como do(s) veículo(s) destinado(s) ao transporte das refeições;
- XXXVI. A certificação do veículo e da unidade de produção, não desobriga a empresa a submeter-se a supervisão por parte da Secretaria Municipal de Saúde na verificação do cumprimento das exigências das condições de transporte e produção de alimentos, ficando a CONTRATADA sujeita a sanções quando necessário;
- XXXVII. Os manipuladores de alimentos devem apresentar-se com uniformes compatíveis às atividades, conservados e limpos;
- XXXVIII. É vedado o reaproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida;
- XXXIX. Utilizar na confecção das refeições gêneros alimentícios e produtos industrializados que atendam aos padrões de identidade e qualidade;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- XL. É vedada a utilização de produtos protéicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares) nos cardápios oferecidos, assim como fazer o pré-preparo de carnes fora da unidade de produção;
- XLI. Manter um responsável técnico nutricionista, que responderá pelos serviços prestados pela empresa CONTRATADA durante a vigência do contrato;
- XLII. A CONTRATADA deverá permitir sem prévio aviso a inspeção por parte da CONTRATANTE ou dos órgãos fiscalizadores da Saúde, mantendo livre acesso para auditoria ou vistoria de todas as áreas de alimentação;
- XLIII. Fornecer todos os materiais de consumo em geral (copos, talheres, potes, embalagens) necessários à prestação dos serviços;
- XLIV. A CONTRATADA deverá confeccionar as refeições em sua própria dependência, vedada a utilização das dependências da CONTRANTE para esse fim;
- XLV. A empresa CONTRATADA deverá estar rigorosamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, conter alvará da Vigilância Sanitária e estar apta a servir refeições balanceadas para pacientes, acompanhantes e servidores, dentro dos padrões nutricionais e higiênicos.
- XLVI. Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza impostas à CONTRATANTE em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição deste contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte.
- 7.2 Incube a Contratante:**
- I. Notificar à CONTRATADA, fixando-lhe prazos para correção das irregularidades encontradas na prestação de serviços;
- II. Notificar à CONTRATADA, por escrito, de todas as penalidades, multas, suspensão de serviços ou sustação de pagamentos, todas as vezes que for comprovada pela fiscalização do contrato, qualquer inobservância das exigências desta Contratação;
- III. Aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis;
- IV. Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- V. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela contratada;
- VI. Publicar as súmulas do contrato e de seus aditivos se houver, no Diário Oficial do Município.
- VII. Proporcionar todas as facilidades para a CONTRATADA executar o fornecimento do objeto do presente contrato permitindo o acesso dos profissionais da CONTRATADA às suas dependências, os quais ficarão sujeitos a todas as normas internas da CONTRATANTE, principalmente as de segurança, inclusive àquelas referentes à identificação, trajas, trânsito e permanência em suas dependências;
- VIII. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do presente Termo de Referência, sob o aspecto quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas;
- IX. Comunicar prontamente à CONTRATADA qualquer anormalidade na execução dos serviços, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas no presente contrato;
- X. Fornecer à CONTRATADA todo tipo de informação interna essencial à realização dos serviços contratados;
- XI. Conferir toda a documentação técnica gerada e apresentada durante a execução dos serviços, efetuando o seu atesto quando a mesma estiver em conformidade com os padrões de informação e qualidade exigidos;
- XII. Pagar, no vencimento, o valor do fornecimento acordado;
- XIII. Publicar a súmula do Contrato e os Aditamentos que houver, no Diário Oficial do Município de Maceió/AL, até o quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, contanto que isto ocorra dentro de 20 dias a contar da referida assinatura.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

8.1 O pagamento será efetuado mensalmente pela Secretaria Municipal de Saúde, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento definitivo, através de ordem bancária creditada em conta corrente da CONTRATADA, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura/Recibo, devidamente atestada pelo responsável, ordem de fornecimento e um requerimento dirigido a Secretário solicitando o pagamento do valor faturado, acompanhado dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista;

8.2 Para efeito de pagamento será considerado as refeições efetivamente entregues conforme apresentação dos mapas de fornecimento das refeições de cada Unidade de Saúde, pela empresa CONTRATADA, devidamente assinados pelo profissional-técnico da CONTRATANTE e pelo profissional responsável da CONTRATADA;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

8.3 A licitante vencedora deverá responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissão ou erros na elaboração do faturamento, que impliquem em aumento das despesas ou perdas;

8.4 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação, o pagamento será susado, até que a CONTRATADA tome as medidas saneadoras necessárias;

8.5 O pagamento fica condicionado a que a contratada atenda a todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista;

8.6 O descumprimento, pela Contratada, do estabelecido nos subitens 8.2 a 8.5, não lhe gera direito a alteração de preços ou compensação financeira.

**CLÁUSULA NONA - DA RUBRICA ORÇAMENTÁRIA:**

9.1 As despesas desta licitação correrão por conta das seguintes rubricas orçamentárias:

Reduzido da Dotação: 180010138

Órgão: 18 - Secretaria Municipal de Saúde (SMS)

Unidade: 001 – Coordenadoria do Fundo Municipal de Saúde

Programa de Trabalho: 18.001.44670009 - 10122000944670009

Projeto/Atividade: 4467 – Manutenção dos serviços de média complexidade das unidades de saúde da rede municipal

Especificação da Despesa: 3.3.9.0.39.00.00.00.0000 – Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica

Destinação de Recurso: 040001002 – Média e alta complexidade

Reduzido da Dotação: 180010105

Órgão: 18 - Secretaria Municipal de Saúde (SMS)

Unidade: 001 – Coordenadoria do Fundo Municipal de Saúde

Programa de Trabalho: 18.001.44440009 - 10302002244440009

Projeto/Atividade: 4444 – Reestruturação da rede psicossocial – priorizada pela emenda popular (EP)

Especificação da Despesa: 3.3.9.0.39.00.00.00.0000 – Outros serviços de terceiros – pessoa jurídica

Destinação de Recurso: 040001002 – Média e alta complexidade

9.2 A despesa inerente ao objeto pretendido está prevista no PPA da Secretaria Municipal de Saúde, para o exercício de 2016, atendendo assim ao prescrito no Art.16, Inciso I da Lei de Responsabilidade Fiscal. As parcelas que ultrapassarem o presente exercício serão pagas no exercício seguinte.

**CLÁUSULA DEZ - DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO:**

A vigência do contrato será de 12(doze) meses, contados a partir da sua assinatura, prorrogável na forma do disposto no Art. 57, II da Lei 8.666/93, com sua execução pelo mesmo período;

**CLÁUSULA ONZE - DO ADITAMENTO:**

As partes poderão aditar durante a vigência os termos e condições do presente contrato, objetivando o seu aperfeiçoamento, e/ou acréscimo nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações.

**CLÁUSULA DOZE - DA FORMA DE REAJUSTE:**

12.1 Fica proibido o reajuste do valor do contrato no período de 12(doze) meses, exceto nas hipóteses decorrentes do art. 65, alínea "d" do inciso II da Lei 8.666/93. Toda revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado o pedido de revisão pela contratada.

12.2 Em caso de reajuste, após o período mencionado no "caput", será utilizado como base o IPCA (Índice Preços ao Consumidor Amplo) ou outro a ser adotado pelo Município.

12.3 Toda revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado o pedido.

**CLÁUSULA TREZE - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

13.1 Pela inexecução, erro, execução imperfeita, demora na execução ou inadimplência contratual, a CONTRATADA fica sujeita ainda, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que lhe for imputável, às penalidades adiante previstas, aplicáveis conforme a natureza e a gravidade da falta cometida, conforme o estabelecido no art. 87, inciso I a IV, Sessão II do capítulo IV – Das sanções Administrativas da Lei 8.666/93:

13.1.1 advertência, formal por escrito, sobre as irregularidades constatadas;

13.1.2 multa diária de 0,10% (zero vírgula dez por cento) do valor total estimado para contratação, por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, até 30 dias de inadimplemento;

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

- 13.1.3 multa de 0,15% (zero vírgula quinze por cento) sobre o valor total estimado para contratação, por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, entre 30 e 60 dias de inadimplemento;
- 13.1.4 multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado para contratação incidente no caso de inexecução total;
- 13.1.5 suspensão temporária de participação em licitação e contratação com este Município, amplamente divulgada nos meios de comunicação pelo período de até 02 (dois) anos;
- 13.1.6 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

No descumprimento parcial das obrigações, o valor da multa será calculado de forma proporcional ao inadimplemento.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, a licitante ficará isenta das penalidades mencionadas.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

As demais penalidades poderão ser aplicadas juntamente com a multa, facultada a defesa da Contratada no respectivo processo, num prazo de 05(cinco) dias úteis a contar da data da notificação do fato.

**CLÁUSULA QUATORZE - DA RESCISÃO:**

Este contrato poderá ser rescindido dentro do que estabelece os artigos 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/93 com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em Lei.

Fica assegurado o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa na forma prevista no art. 77 da Lei Federal nº 8.666/93.

**CLÁUSULA QUINZE – DO REGIME DE EXECUÇÃO:**

O regime de execução da presente avença é a execução indireta por preço unitário, sendo originário da licitação na modalidade de Pregão do tipo Eletrônico, sob o nº 43/2016, sob o critério do menor preço, obtido pelo menor preço.

**CLÁUSULA DEZESSEIS - DO FORO:**

Os Contratantes elegem o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente contrato, que não possam ser resolvidas administrativamente, com exceção de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e acordados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas, que também o subscrevem.

Maceió, de de 2016.

Empresa

José Thomaz da Silva Nonô Netto  
Secretário

Rui Soares Palmeira  
Prefeito

**TESTEMUNHAS:**

1.- \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

2 - \_\_\_\_\_

Nome:

CPF:

**ANEXO**  
**CARDÁPIO**

REFEIÇÃO UNIDADE	NORACI PEDROSA	EVERALDO MOREIRA	CASA MATERNAL	SADI FEITOSA	ROSTAN SILVESTRE	LUIZ DA ROCHA CERQUEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b>		1.Cuscuz de milho com leite ou macaxeira, ou batata doce ou inhame. 2. carne ao molho, ou charque, ou carne de sol, ou salsichão molho, ou ovo, ou lingüiça acebolada. 3.Suco de frutas 4. Fruta (banana, melancia, mamão, melão)	1.Cuscuz de milho com leite ou macaxeira, ou batata doce ou inhame. 2. carne ao molho, ou charque, ou carne de sol, ou salsichão molho, ou ovo, ou lingüiça acebolada. 3.Suco de frutas 4. Fruta (banana, melancia, mamão, melão)			
<b>LANCHE DA MANHÃ</b>	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.		Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.	Salada de frutas e biscoito integral, ou iogurte desnatado com sanduíche de queijo e presunto, ou biscoito integral, Macaé suco com adoçante ou cuscuz de arroz com leite desnatado e café com adoçante, ou papa de aveia com leite desnatado, biscoito integral, café com adoçante.	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.	Leite achocolatado com biscoito, ou arroz doce, ou frutas com biscoito, ou vitamina de banana com pão assado, ou salada de frutas com biscoito.
	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco. 3. Feijão, ou feijão verde. 4. macarronada	1. Salada crua ( alface, tomate, cebola), ou salada sauté ( batata inglesa, cenoura, chuchu), ou salada crua ( alface, tomate e beterraba ralada), ou salada cozida	1. Salada crua ( alface, tomate, cebola), ou salada sauté ( batata inglesa, cenoura, chuchu), ou salada crua ( alface, tomate e beterraba ralada), ou salada cozida (repolho e cenoura refogada), ou	1. Salada bicolor (cenoura, chuchu e batata) ou Salada crua (alface, repolho e tomate), ou vinagrete, ou Abóbora cozida 2. Arroz 3. Feijão caseiro, ou feijão verde	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco. 3. Feijão, ou feijão verde.	1.Salada crua, ou repolho ao vinagrete, ou repolho refogado ou salada cozida. 2.Arroz de cenoura, ou arroz refogado, ou arroz branco. 3. Feijão, ou feijão verde.



**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

<b>ALMOÇO</b>	de carne moída com soja, ou frango guisado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa ( fruta).	(repolho e cenoura refogada), ou salada crua ( vinagrete). 2. Arroz branco ou arroz refogado. 3. Feijão caseiro ou feijão tropeiro, ou feijoada. 4. macarrão ao molho de tomate ou purê. 5. Galeto assado, ou frango xadrez, ou boi guisado, ou picadinho de carne com verduras, ou galinha guisado, ou peito de frango acebolado, ou bife acebolado, ou bife ao molho, ou isca de fígado, ou peixe frito, ou peixe ao molho. 6. Suco de fruta 7. Sobremesa ( doce, gelatina, mousse, ou fruta).	salada crua ( vinagrete). 2. Arroz branco ou arroz refogado. 3. Feijão caseiro ou feijão tropeiro, ou feijoada. 4. macarrão ao molho de tomate ou purê. 5. Galeto assado, ou frango xadrez, ou boi guisado, ou picadinho de carne com verduras, ou galinha guisado, ou peito de frango acebolado, ou bife acebolado, ou bife ao molho, ou isca de fígado, ou peixe frito, ou peixe ao molho. 6. Suco de fruta 7. Sobremesa ( doce, gelatina, mousse, ou fruta).	4. Carne moída mista com batata, ou Isca de carne acebolada, ou Bife ao molho, ou frango ao molho e peito de frango, ou isca de fígado e picadinho de carne, ou peito de frango e filé de Peixe grelhado. 5. Macarrão ou farofa de cenoura 6. Suco de frutas	4. Macarronada de carne moída com soja, ou frango guizado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa ( fruta).	4. Macarronada de carne moída com soja, ou frango guizado com batatas, ou bife ao molho, ou omelete, ou fritada de frango, ou peixe escabeche, ou peixe ao coco, ou peixe ao molho de tomate. 5. farofa de ovo, ou macarrão, ou farofa de abobora, ou cenoura, ou pirão com legumes cozidos, ou purê de abóbora ou purê de batata. 6. Suco de fruta ou sobremesa ( fruta).
<b>LANCHE DA TARDE</b>		1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha	1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha	1. Sanduíche de carne moída mista e suco com adoçante, ou mungunzá com adoçante , ou sopa de legumes com carne, ou bolo e biscoite integrais com suco com adoçante, ou sopa cremosa de feijão ou biscoito integral, café e leite desnatado com adoçante	1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha	1. Achocolatado ou suco de frutas 2. Salada de frutas e bolo simples, ou sanduíche misto ou bolo simples e iogurte, ou salada de frutas e biscoito ou sanduíche de carne moída com salsicha

**DIRETORIA DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Monteiro, n.º 47, Centro, Maceió/AL – 57.020-380

<b>JANTAR</b>	1. Batata doce ou Inhame ou Macaxeira com margarina e mortadela, ou salsicha e café descafeinado com leite. Papa de aveia ou maisena ou mungunzá. Sopa de feijão ou sopa de legumes com carne e torradas. Cuscuz com leite ou com margarina e ovo ou cuscuz paulista (ovos cozidos com verduras) oi Angu doce e café descafeinado com leite	1. Sopa de legumes, carne e pão com manteiga, ou Inhame e galinha guisado, ou macaxeira e bife de panela, ou sopa de feijão e pão com manteiga, cuscuz de milho com verduras e lingüiça ou com leite	1. Sopa de legumes, carne e pão com manteiga, ou Inhame e galinha guisado, ou macaxeira e bife de panela, ou sopa de feijão e pão com manteiga, cuscuz de milho com verduras e lingüiça ou com leite			
<b>CEIA</b>	1 Biscoito ou torrada com chá					
<b>LANCHE ESPECIAL</b>	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis	1. Kit lanche composto por: 01 fatia de bolo, 01 pão de queijo, 06 salgados, 03 docinhos. 2. Refrigerantes (sabores diversos – normal e diet) 3. copos e garfos descartáveis

Observações:

- 1 Mandar todos os dias 1Kg de mandioca para o almoço;
- 2 Mandar um sanduíche grande ou dois pequenos;
- 3 Manter o padrão das quantidades de proteínas (carne) enviadas no almoço e jantar;
- 4 Variar os sucos todos os dias e supervisionar para que os mesmos não fiquem muito diluídos;
- 5 Supervisionar a quantidade de leite e molhos para que as preparações não fiquem muito secas;
- 6 Enviar açúcar e sal;
- 7 Variar receitas diferentes para alimentos iguais, bem como tipo de corte e apresentação;
- 8 Observar a padronização das receitas.