



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023 Processo Administrativo Nº 1/2023

1. REGÊNCIA LEGAL:

Esta licitação obedecerá, integralmente, as disposições de acordo com as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93 com suas alterações posteriores, Decreto nº 10.024/19, Decreto Municipal nº 4.281/2006, de 07 de fevereiro de 2006 e, subsidiariamente, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pelas Leis Complementares nº 147/14 e nº 155/16, e o Decreto Municipal nº 4.281/2006, de 07 de fevereiro de 2006, além de demais legislações pertinentes.

A minuta do presente Edital foi aprovada pela Assessoria Jurídica do Município de Brumado-BA, nos termos do parágrafo único, do Art. 38, da Lei nº 8.666/93.

2. UNIDADE INTERESSADA:

Prefeitura Municipal de Brumado / Secretaria Municipal de Saúde – SESAU

3. REGIME DE EXECUÇÃO/MODALIDADE:

Empreitada por Preço/Pregão Eletrônico

4. TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO: () POR ITEM (X) POR LOTE () GLOBAL.

6. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

6.1 – 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.

6.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidora pública designada através de ato interno, denominada PREGOEIRA, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica Bolsa Nacional de Compras - BNC, disponível em: <https://www.bnc.org.br>

6.3 – Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública, observarão, obrigatoriamente, o HORÁRIO DE BRASÍLIA – DF, e serão registradas no sistema eletrônico e na documentação do certame.

6.4 – **Pregoeira Responsável:** Francielle Barreto Nascimento, Pregoeira, designada através da Portaria Nº 455, de 28 de setembro de 2022.

7. OBJETO:

7.1 – **Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto- HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS.**

8. JUSTIFICATIVA:

8.1 - A contratação se justifica pela necessidade de fornecimento de refeição para os servidores que trabalham em regime de plantão 12x36 e 24x72 horas no HMPMN e SAMU 192, pacientes e seus respectivos acompanhantes que necessitam de internação no HMPMN e pacientes do Centro de Atenção



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



Psicossocial que realizam terapias em período integral no CAPS.

9. DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO:

Recebimento das propostas de preços: a partir do dia 06/02/2023 às 18:30 (horário de Brasília);

Abertura das propostas de preços: 16/02/2023 às 08h30m (horário de Brasília);

Início da sessão de disputa: 16/02/2023 às 09h (horário de Brasília).

9.1 – O licitante deverá observar, rigorosamente, as datas e horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

10. ENDEREÇO PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO PELA LICITANTE VENCEDORA:

10.1 – Quando solicitado pela pregoeira, via sistema, a licitante vencedora deverá encaminhar a documentação para o seguinte endereço:

Local: Sede da Prefeitura Municipal de Brumado-BA, localizada na Praça Cel. Zeca Leite, n.º 415, Centro, Cep: 46.100-045, Brumado-BA. Setor de Licitação. De segunda a sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 18h.

11. PROCESSO ADMINISTRATIVO: 1/2023 de 11/01/2023

12. DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

12.1 - As despesas para a execução dos serviços ora licitados, correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

04.001.10.302.0003.2061.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (Despesa 20) – GESTÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL PROFESSOR MAGALHÃES NETO

04.001.10.302.0003.2075.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (Despesa 99) - MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL - CAPS I

04.001.10.302.0003.2077.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (Despesa 113) - MANUTENÇÃO DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL ÀS URGÊNCIAS – SAMU

13. ANEXOS:

As especificações, exigências, condições, rotinas e outros detalhamentos do objeto ora licitado estão presentes nos anexos do Edital:

- a) Anexo I – Especificações/Termo de Referência;
- b) Anexo II - Modelo de Proposta de Preços;
- c) Anexo III – Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;
- d) Anexo IV – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para Licitar;
- e) Anexo V – Modelo de Declaração de Cumprimento ao disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- f) Anexo VI – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo;
- g) Anexo VII – Minuta do Contrato;
- h) Anexo VIII – Modelo de Declaração de Enquadramento ME/EPP (Lei Complementar nº 123/06);



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- i) Anexo IX - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- j) Anexo X - Declaração de Responsabilidade;
- K) Anexo XI – Atestado de Visita Técnica.

14. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO:

14.1 – Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto a Bolsa Nacional de Compras - BNC, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

14.2 - Somente poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos, além das disposições legais, independentemente de transcrição e que desenvolvam as atividades objeto desta licitação.

14.3 - A participação na presente licitação implica aceitação integral e irretratável dos termos e condições deste edital, dos seus Anexos e das normas técnicas gerais ou especiais pertinentes.

a) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão disponíveis no site detentor da plataforma eletrônica. <https://bnc.org.br/>.

14.4 - Não será admitida a participação, em qualquer fase do processo, de interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) Que tenham sido declarados, por ato do Poder Público, inidôneos para licitar ou contratar com qualquer órgão público;
- b) Em processo de execução, falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;
- c) Estejam reunidos em consórcio e sejam controlados, coligados ou subsidiária entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- d) Enquadrados nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93;
- e) Que estejam cumprindo pena de suspensão temporária de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração Pública;
- f) Cooperativas de Mão de Obra, conforme art. 5º da Lei 12.690, de 19 de julho de 2012;
- g) Que mantenham qualquer tipo de vínculo profissional com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

14.5 – As ME e EPP poderão se beneficiar do tratamento diferenciado e favorecido em licitações previsto na LC 123/2006, desde que não se enquadrem em qualquer das exclusões relacionadas no § 4º do seu artigo 3º.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



14.6 – Regras acerca da participação de matriz e filial:

- a) Se a licitante for matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b) Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- c) A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial.

15. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO/DO APLICATIVO LICITAÇÕES:

15.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do pregão eletrônico deverão efetuar seu **CRENCIAMENTO** e dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto ao sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, sediada no país.

15.2. 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 sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

15.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao Coordenador do Sistema, para imediato bloqueio de acesso.

15.4. O credenciamento do fornecedor 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.

15.5. Em se tratando de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e para que essa possa gozar dos benefícios previstos no capítulo V da referida Lei, é necessário, à época do credenciamento, acrescentar as expressões “microempresa” ou “empresa de pequeno porte” ou suas respectivas abreviações “ME” ou “EPP”, à sua firma ou denominação conforme o caso.

15.6. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

15.7. Assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito da licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

15.8. Independente dos termos firmados no sistema eletrônico do pregão, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital sob pena de desclassificação/inabilitação.

16. CRENCIAMENTO:

16.1 – Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico é necessário, previamente, o credenciamento do usuário, através do site da Bolsa Nacional de Compras - BNC, disponível em: <https://www.bnc.org.br>.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



16.2 – A participação no pregão eletrônico se dará por meio de digitação de senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento dos documentos de habilitação, da proposta de preços e, quando necessário, os documentos complementares, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limites estabelecidos. Obs.: A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site <https://www.bnc.org.br>.

16.3 – O encaminhamento de propostas pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e lances.

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

17. PROPOSTA DE PREÇOS:

17.1 – **A proposta comercial deverá ser preenchida em conformidade com o Modelo de Proposta de Preços, constante do ANEXO II, e devidamente assinada pelo seu representante legal.**

17.2 – A proposta de preços deverá apresentar os preços unitário e total, para o serviço ofertado, expressando os valores em moeda nacional, em duas casas decimais, em algarismos e o valor total do lote em algarismos e por extenso, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

17.3 – Nos preços unitários propostos estão inclusos e diluídos os custos relativos a todos os serviços preliminares, complementares ou provisórios necessários à perfeita execução do serviço, mesmo que não constem das planilhas de preço, como também todos os custos relativos à mão de obra, materiais e equipamentos a serem utilizados, aos transportes, encargos sociais e trabalhistas, contribuições fiscais, bem como todas as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias à execução do objeto contratado.

17.4 - Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, a contar da data fixada para início da sessão pública.

17.5 - Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, fica os licitantes liberados dos compromissos assumidos, mas na hipótese do licitante vencedor ser convocado e aceitar assinar o contrato, considerar-se-á como prorrogada a validade da proposta de preços apresentada, por igual prazo.

17.6 - A formulação da proposta implica para o licitante a observância dos preceitos legais e regulamentares, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

17.7 – Serão consideradas irregulares e desclassificadas de logo as propostas que não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão; apresentarem o prazo de validade da proposta inferior ao estabelecido no item 17.4; apresentarem prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido; apresentarem prazo de garantia inferior ao estabelecido.

18. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PELO



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



LICITANTE:

18.1 – Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, **os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema**, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta de preço com a descrição do objeto ofertado, o preço e marca ofertada, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

18.1.1 – A etapa de que trata o item 18.1 será encerrada com a abertura da sessão pública.

18.1.2 – O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do item 18.1, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

18.1.3 – Serão desconsiderados os documentos apresentados em fotocópia que não foram autenticados em Cartório, ou por servidor legal do órgão público (nesse caso, a autenticação deverá ocorrer até o último dia anterior à data da abertura do certame).

18.1.4 – Serão desconsiderados os documentos e proposta inseridos no sistema através de links ou correlatos, sob pena de desclassificação da licitante.

18.2 - A proposta de preços deverá ser enviada em formulário eletrônico, através do site <https://www.bnc.org.br>, no prazo previsto para recebimento das propostas, no item 8 do edital.

18.3 - O Licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

18.3.1 – A falsidade da declaração de que trata o item 18.3 sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto Nº 10.024/2019.

18.4 - Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

18.5 – Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto no item 18.1, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de julgamento da proposta.

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

18.7 - Ao oferecer sua proposta no sistema eletrônico, o licitante, caso entenda necessário, poderá preencher o campo CONDIÇÕES DO PROPONENTE (Informações adicionais), com as seguintes informações:

a) Especificação completa dos bens/serviços, atendendo a todas as exigências discriminadas no Anexo II do Edital, com a descrição precisa do que pretende ofertar.

19. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:

19.1 - A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pela pregoeira com



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



a utilização de sua chave de acesso e senha.

19.2 – Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

19.3 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre a pregoeira e os licitantes.

19.4 - Iniciada a sessão pública do pregão não cabe desistência da proposta.

19.5 - O licitante, ao lançar sua proposta no sistema eletrônico, estará obrigado a manter: Proposta de Preços, marca e especificação do produto, quando houver, sob pena de incidir nas penalidades previstas no edital e legislação aplicável.

20. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E ETAPA DE LANCES:

20.1 - A pregoeira verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

20.2 – A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhada em tempo real por todos os participantes.

20.3 – O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pela pregoeira.

20.4 - Somente as propostas classificadas pela pregoeira participarão da etapa de envio de lances.

20.5 – Classificadas as propostas, a pregoeira dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

20.6 – O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

20.7 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para a abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

20.8 – O licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

20.9 - Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

20.10 - O sistema não aceitará lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

20.11 - Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



20.12 - Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

20.13 - Durante a fase de lances, a pregoeira poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexecutável.

20.14 - O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

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

20.16 - Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o MODO DE DISPUTA “ABERTO”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

20.17 - Os lances formulados deverão indicar o PREÇO POR LOTE.

OBS.: A Pregoeira poderá abrir a sala de disputa de mais de um lote por vez, devendo avisar no chat de mensagem aos licitantes participantes.

MODO DE DISPUTA ABERTO

20.18 - A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração inicial de dez minutos. Após esse prazo, a sessão será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

20.19 - A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

20.20 - Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 20.18 e 20.19, a sessão pública será encerrada automaticamente.

20.21 - Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do item 20.19, a pregoeira poderá, assessorada pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

20.22 - Após a disputa, o vencedor do **LOTE** poderá enviar mensagens via sistema, pela opção “**mensagens**” e lotes do processo”, e o pregoeira (a) poderá responder via sistema.

21. DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06) /CRITÉRIOS DE DESEMPATE:

21.1 - Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver propostas nessas condições, dentro do intervalo de até 5% superior ao valor da primeira colocada, proceder-se-á da seguinte forma:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



21.1.1 - A ME ou EPP melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contado do envio da convocação, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, situação em que, após atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão.

21.1.2 – Não sendo vencedora a ME ou EPP melhor classificada, na forma do item anterior, a pregoeira, através do “chat de mensagens” do site do BB Licitações, convocará as licitantes remanescentes que porventura se encontrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

21.1.3 – Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

21.1.4 - No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será considerado como melhor classificado, aquela que registrou seu preço primeiro no sistema.

21.2 – Na hipótese da não classificação de “ME” ou “EPP”, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente melhor classificada se houver compatibilidade de preço com o valor estimado para a contratação e o licitante for considerado habilitado.

22. DESCONEXÃO DA PREGOEIRA:

22.1 - Se ocorrer desconexão da pregoeira no decorrer da etapa de envio de lances e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

23. NEGOCIAÇÃO DA PROPOSTA:

23.1 - Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, concedido o benefício às MEs e EPPs, a pregoeira deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

23.1.1 – Também nas hipóteses em que a pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtida melhor proposta.

23.2 - A negociação será realizada por meio do sistema, através do “chat de mensagens”, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

23.3 – Nos lotes não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

23.4 – Após a negociação de que trata o item 23.1, o licitante vencedor terá um prazo de 02 (duas) horas, contado da solicitação da pregoeira no sistema, para envio da proposta readequada (ao último lance ofertado), e, se necessário, dos documentos complementares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



24. ACEITABILIDADE/JULGAMENTO DA PROPOSTA:

24.1 - Encerrada a etapa de lances e concluída a negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao valor máximo estipulado para a contratação e verificará a habilitação do licitante conforme disposições deste edital.

24.2 - Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

24.3 - A pregoeira poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Prefeitura Municipal de Brumado ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão ou que versem sobre a avaliação de amostras, que envolvam critérios para avaliações ponderadas, quando o objeto da licitação assim exigir.

24.4 - Havendo discordância entre os valores em algarismos e por extenso, a pregoeira deverá considerar os valores em algarismo e procederá à correção dos cálculos, passando o resultado a ser o novo preço global.

24.5 - Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado da pregoeira.

24.5.1 - Consideram-se erros materiais irrelevantes aqueles cuja ocorrência não comprometa a idoneidade do documento ou a perfeita compreensão do conteúdo da proposta.

24.6 - A pregoeira poderá, a juízo da autoridade competente, desclassificar qualquer licitante, se tiver conhecimento de fato anterior, no curso, ou posterior ao julgamento da licitação, que denuncie dolo ou má-fé, ou que comprometa a capacidade ou idoneidade administrativa, técnica ou financeira do licitante, garantida a prévia defesa, disso não resultando para a mesma, direito a qualquer ressarcimento ou indenização.

24.7 - Não será causa de desclassificação a irregularidade formal que não afete o conteúdo das propostas ou não impeçam o seu entendimento e que não comprometam os interesses da Administração.

24.8 - As normas que disciplinam esse Pregão serão sempre interpretadas em favor da disputa entre os interessados, sem comprometimento à segurança do futuro contrato.

24.9 - A não cotação de qualquer item pertencente ao lote ensejará a desclassificação do licitante no respectivo lote.

24.10 - É facultado à pregoeira ou à autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

24.11 - Se a proposta vencedora não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, a pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



24.12 – Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, esta deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema, no prazo especificado no item 23.4, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

24.13 – No pregão realizado para o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, quando a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, poderá ser convocada a quantidade de licitantes necessária para alcançar o total estimado, respeitada a ordem de classificação, observado o preço da proposta vencedora, precedida de posterior habilitação, nos termos do item 24 deste edital.

24.14 - Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda a todas as condições deste edital e o seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade praticada no mercado.

24.15 - Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

25. HABILITAÇÃO:

25.1 – Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação.

25.2 - Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

25.2.1 - Os documentos necessários à habilitação, conforme relação abaixo, poderão apresentar índice relacionando-os e informando as folhas em que se encontram.

25.3 – Os documentos já deverão ser apresentados no sistema em cópia autenticada, salvo os anexos em papel timbrado da empresa, as certidões e demais documentos que podem ter a sua autenticidade comprovada por meio de chave de autenticação na internet.

25.4 - Habilitação Jurídica

a) Cópia do Registro Comercial, no caso de empresa individual podendo ser substituído por certidão simplificada, expedida pela Junta Comercial da sede da licitante.

b) Cópia do Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante.

c) Cópia do Comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, podendo ser substituído por certidão expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.

d) Cópia do Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Cópia do Documento de Identificação do Sócio Administrador.

Obs.: Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

25.5 - Regularidade Fiscal e Trabalhista

a) Comprovante de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo as Contribuições Sociais conforme Portaria Conjunta RFB – PGFM de nº 1751/2014, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional do domicílio ou sede da Licitante.

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Tributos Estaduais expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Licitante.

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Tributos Municipais da sede da Licitante.

e) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais constituídos por Lei.

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

25.5.1 - A comprovação da regularidade fiscal deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas.

25.5.2 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal mesmo que esta apresente alguma restrição, sendo que sua regularidade fiscal apenas será exigida quando da assinatura do contrato com a Administração Pública, a teor do que dispõe os artigos 42 e 43, da LC nº 123/2006.

25.5.2.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente (ME ou EPP) for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (art. 43, § 1º, da LC nº 123/2006).

25.5.2.2 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes para a assinatura do contrato, na ordem de classificação, assegurando-se às microempresas e empresas de pequeno porte em situação de empate o exercício do direito de preferência, ou revogar a licitação (art. 43, § 2º, da LC nº 123/2006).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



25.5.3 - A comprovação do enquadramento tributário das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte dar-se-á mediante a apresentação de documentos fiscais nos quais conste registrada essa condição.

26 - Qualificação Econômico-Financeira

a) Cópia do Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses anteriores à data estabelecida no preâmbulo deste Edital para a entrega dos envelopes contendo os Documentos e a Proposta Comercial das licitantes. Entende-se por "na forma da lei", o seguinte:

a.1) Quando S.A., balanço patrimonial devidamente registrado na Junta comercial e publicado em Diário Oficial e jornais de grande circulação (art. 289, caput e § 5º da Lei nº 6.404/76);

a.2) Quando outra forma societária, independentemente de estar enquadrada como ME ou EPP, balanço acompanhado de cópia dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário do qual foi extraído (art. 5º, §2º, do Decreto-Lei nº 486/69), autenticado pelo Órgão competente do Registro do Comércio ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas;

a.3) Aquelas sociedades constituídas a menos de um ano deverão apresentar o balanço de abertura, que deverá conter as assinaturas do contabilista regularmente habilitado e do sócio gerente;

a.4) As empresas optantes pelo lucro real ou lucro presumido que distribuíram lucro, assim como aquelas optantes pelo lucro presumido que entregaram o arquivo na forma digital, deverão apresentar o SPED CONTÁBIL nos termos do da Instrução Normativa RFB.

b) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou Concordata expedida pelo Distribuidor Judicial da localidade da sede da empresa, com prazo de expedição não superior a 90 (noventa) dias.

27- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

27.1 Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatível com o objeto desta licitação, comprovando que a licitante já prestou serviços da mesma natureza, com qualidade, eficiência e pontualidade. O(s) Atestado(s) deve(m) conter a identificação do emitente, telefone, endereço completo, inclusive eletrônico, se tiver, do órgão/pessoa emitente para eventuais esclarecimentos que a contratante julgar necessários.

a.1 – O(s) Atestado(s) apresentado(s) poderá(ão) ser diligenciado(s) de acordo com o parágrafo 3º do art. 43, da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Obs: O licitante deverá comprovar o fornecimento de 50% do quantitativo total de cada grupo/item, admitindo-se, para tanto, o somatório de atestados, nos termos do Acórdão 2924/2019-Plenário do Tribunal de Contas da União (TCU);

a.2 - NÃO SERÃO CONSIDERADOS atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas integrantes do mesmo grupo comercial, industrial ou de qualquer atividade econômica de que faça parte a proponente.

a.3 - Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, será necessária a apresentação do respectivo contrato.

a.4 - Os atestados deverão ser apresentados constando as seguintes informações da emitente: papel timbrado, CNPJ, endereço, telefone, data de emissão, nome e cargo/função de quem assina o documento, bem como conter objeto e o período da contratação.

a.5 - Não serão aceitos atestados emitidos por empresas do mesmo grupo empresarial da



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



Concorrente ou pela própria Concorrente e/ou emitidos por empresas, das quais participem sócios ou diretores da Concorrente.

27.2. Apresentação de comprovação do cadastro do CRN (Conselho Regional de Nutrição) da empresa e do responsável técnico.

27.3. A licitante deverá apresentar **ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (ANEXO XI)**, fornecido por servidor lotado e designado pela Secretaria de Saúde, certificando que **o preposto da Licitante interessada, com conhecimento técnico na área licitada**, vistoriou os locais onde os serviços serão prestados. Informações sobre o agendamento da visita pelo telefone (77) 3441-8743 (falar com Thainan), observado o seguinte:

a.1) A vistoria será realizada entre os dias **07.02.2023, 08.02.2023 e 09.02.2023**, onde os serviços serão prestados, após agendamento prévio na forma indicada no item anterior, oportunidade em que será expedido o respectivo Atestado à licitante presente.

b.2) Tendo em vista a obrigatoriedade da realização da vistoria, já que o objeto licitado envolve prestação de serviços de coleta, transporte e destinação final de resíduos, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e do grau de dificuldade existente como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência deste procedimento licitatório.

c.3) Na data da realização da vistoria técnica o licitante deverá se fazer representar por preposto que possua conhecimento técnico suficiente para tal incumbência, devidamente credenciado para o ato, mediante apresentação dos seguintes documentos:

1-instrumento de credenciamento/representatividade (em original ou cópia autenticada);

2-cópia autenticada do ato constitutivo da empresa;

3-cópia autenticada do documento de identidade do preposto, que demonstre possuir conhecimento técnico suficiente para tal incumbência.

27.4. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar Nº 123/06, estará dispensado da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

28. - Demais Documentos

a) Alvará de Licença para Funcionamento, da sede da empresa, que esteja em plena vigência na data de abertura dos envelopes.

b) Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para Licitar, em papel timbrado da empresa, conforme **Anexo IV** deste Edital.

c) Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor, em papel timbrado da empresa, demonstrando atendimento do quanto disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, conforme **Anexo V** deste Edital.

d) Em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002, os licitantes deverão apresentar juntamente com os documentos de habilitação declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo do **Anexo III** deste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



e) Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, se for o caso, em papel timbrado da empresa, que deverá ser feita de acordo com o **Anexo VIII** deste Edital.

f) Declaração de Inexistência de Vínculo, em papel timbrado da empresa, conforme **Anexo VI** deste Edital. Assinada exclusivamente pelo sócio administrador.

g) Declaração de Elaboração Independente de Proposta, em papel timbrado da empresa, que deverá ser feita de acordo com o **Anexo IX** deste Edital.

h) Declaração de responsabilidade, em papel timbrado da empresa, que deverá ser feita de acordo com o **Anexo X** deste Edital.

28.1 A verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

28.2. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas neste edital, o licitante será declarado vencedor.

28.3. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos requeridos no presente edital e seus anexos.

28.4. - Os documentos extraídos via Internet somente serão considerados válidos após a confirmação da autenticidade por servidor municipal no endereço oficial (site) do órgão emitente.

28.5. A existência de restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte sujeitas ao regime da Lei Complementar nº 123/06 não implica a inabilitação automática das mesmas.

28.6. Caso a empresa licitante seja isenta de algum documento exigido no presente edital, deve a mesma fazer prova à exigência, através de declaração do órgão expedidor do aludido documento.

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

28.8. O licitante que desejar participar da disputa de mais de um lote deverá anexar toda a documentação de habilitação necessária para cada lote disputado.

29. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA/DOCUMENTAÇÃO:

29.1. Depois de declarado vencedor pela pregoeira, conforme o item 27, será solicitado ao respectivo licitante para, no prazo de 01 (um) dia útil, contado a partir da solicitação, encaminhar os originais dos documentos de habilitação e a proposta de preços inicial e a readequada em função do lance final, devendo o valor de sua proposta final ser igual ou imediatamente inferior a este valor.

29.2. Caso o licitante faça o envio dos documentos de habilitação e proposta detalhada pelos Correios, deverá postá-los via Sedex, com o envio do código de rastreamento à COPEL pelo e-mail semad_licitacao@brumado.ba.gov.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- 29.3.** Será desclassificada a Proposta de Preços ou inabilitado o licitante que descumprir o prazo estabelecido no item 25.1, devendo a pregoeira convocar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação.
- 29.4.** Na hipótese da proposta de preços definitiva contemplar vários itens, o ajuste deverá ser realizado de forma linear sobre os preços unitários, sobre o preço total do item e sobre o valor global, aplicando-se o mesmo desconto, de modo que reflita na nova proposta a redução de preço proporcionada pelo lance do vencedor.
- 29.5.** A Proposta de Preços Vencedora deverá ser gerada e apresentada, obrigatoriamente, na forma impressa e assinada pelo seu representante legal, em papel timbrado da empresa, de acordo com as orientações constantes no Anexo II deste Edital.

30. DECLARAÇÃO DO VENCEDOR/RECURSO:

- 31.1** Após análise da documentação de habilitação e proposta de preços e constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, deverá a pregoeira comunicar via sistema (chat de mensagem) data e hora que será declarado o licitante vencedor de cada lote, num prazo mínimo de 24hs da inserção da mensagem no chat.
- 31.2** Depois de declarado o vencedor pela pregoeira, qualquer licitante poderá, no prazo de 30 (trinta) minutos, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar intenção de recorrer.
- 31.3** As razões do recurso de que trata o item 27.2 deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis, conforme o item 27.7 do edital.
- 31.4** Os demais licitantes ficarão intimados, para se desejarem, apresentar suas contrarrazões, conforme o item 27.7 do edital, no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 31.5** A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no item 27.2, importará na decadência desse direito, e a pregoeira estará autorizada a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.
- 31.6** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.
- 31.7** Os recursos e contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos à Pregoeira, Comissão Permanente de Licitação - COPEL, pelo e-mail semad_licitacao@brumado.ba.gov.br ou protocolados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Brumado/BA, na Praça Cel. Zeca Leite, nº 415, Centro, CEP: 46.100-000, no horário de expediente da Prefeitura, das 8:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 18:00 horas.
- 31.8** Cabe à pregoeira receber e examinar os recursos e contrarrazões de recurso, podendo reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo período, quando mantiver sua decisão, encaminhá-lo(s) à autoridade competente que decidirá sobre a sua pertinência, no mesmo prazo, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.
- 31.9** A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pela pregoeira, ficará adstrita à verificação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.

31.10 Decididos os recursos, a Autoridade competente fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

31.11 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da COPEL.

31.12 Os licitantes que apresentarem questionamentos, quer sob a forma de impugnação, quer em caráter de recurso, para obter o retardamento do certame licitatório, aplicar-se-ão as penalidades previstas no art. 7º, da Lei nº 10.520/2002.

32. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

32.1. A Adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pela pregoeira sempre que não houver recurso.

32.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pela pregoeira ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

33. DO SANEAMENTO DA PROPOSTA E DA HABILITAÇÃO:

33.1. A pregoeira poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

33.2. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 29.1, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

34. ESCLARECIMENTOS:

34.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados à pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, através do e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br.

34.2. A pregoeira responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

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

35. IMPUGNAÇÃO:

35.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, através do e-mail: semad_licitacao@brumado.ba.gov.br, em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

35.2 As **IMPUGNAÇÕES** deverão ser subscritas por representante habilitado legalmente (comprovado



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



através de Contrato Social e documento de identificação) ou identificado no processo licitatório para responder pelo proponente, com procuração comprobatória de poderes para tanto e cópia do documento de identificação do subscritor.

35.3 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá à pregoeira, auxiliada pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

35.4 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela pregoeira, nos autos do processo de licitação.

35.5 Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame, caso seja necessário.

36. MODIFICAÇÃO DO EDITAL:

36.1. Modificações no edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

37. ASSINATURA DO CONTRATO:

37.1. Homologada a licitação, não havendo recurso, **será o licitante vencedor convocado para assinar o contrato**, o que deverá ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da convocação, **sob pena de desclassificação da empresa vencedora.**

37.2. Para efetivar a assinatura, o licitante vencedor deverá manter todas as condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência do contrato.

37.3. Caso não compareça devidamente munido da documentação para firmar o contrato, poderão ser aplicadas as penalidades previstas neste edital e seus anexos, quais sejam, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato e, ainda, a suspensão para contratar com a Administração ou declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Municipal, nos termos do artigo 87 da Lei nº 8.666/93.

37.4. A recusa injustificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido no item 32.1 ou a não apresentação de situação regular no ato da assinatura sujeitará o licitante vencedor às penalidades previstas neste edital. Neste caso, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado, nos termos do artigo 4º, inc. XXIII da Lei nº 10.520/02.

37.5. A contratação poderá ser cancelada pela Administração:

- a) unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no art. 78 da Lei nº 8.666/93;
- b) amigavelmente, formalizada em autorização escrita e fundamentada do CONTRATANTE;
- c) judicialmente, nos termos da legislação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



37.6. A contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93.

37.7. As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.

37.8. A variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto no próprio contrato, as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido, não caracterizam alteração do mesmo, podendo ser registrados por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento.

38. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

38.1. Competirá ao Contratante proceder ao acompanhamento e fiscalização do fornecimento/serviços e registrar todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

38.2. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do contratante, não eximirá à contratada de total responsabilidade na execução do contrato.

38.3. A CONTRATADA deverá comprovar mensalmente o adimplemento dos encargos trabalhistas dos funcionários disponibilizados para prestação dos serviços licitados, incluindo férias, 13º salário e outros, além dos encargos previdenciários. Tal comprovação deverá ser demonstrada, ainda, em situações de rescisão contratual.

39. PAGAMENTO:

39.1. Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos, contados da efetiva entrega da fatura contendo a descrição detalhada dos serviços durante o mês, juntamente com uma cópia das requisições e da apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

39.2. Demais condições para o pagamento são as descritas na Cláusula Terceira da Minuta de Contrato constante no **ANEXO VII** deste Edital.

40. PENALIDADES ADMINISTRATIVAS:

40.1. As penalidades pela inexecução do Contrato são as descritas na Cláusula Décima Primeira da Minuta de Contrato constante do **ANEXO VII** deste Edital.

41. DO PRAZO E DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO:

41.1. O prazo de vigência do contrato, a contar da data da sua assinatura, será de **12 (doze) meses**, respeitadas as determinações do art. 57 da lei 8.666/93 com suas alterações.

41.2. O prazo de execução dos serviços terá início a partir da solicitação pelo setor responsável.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



41.3. O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, respeitadas as determinações do art. 57, inciso II, da lei 8.666/93 com suas alterações.

41.4. O reajuste do valor será efetuado conforme descrito na Cláusula Décima da Minuta de Contrato constante no **ANEXO VII** deste Edital.

41.5. Os preços pactuados serão reajustados, observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data de assinatura do contrato.

42. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO:

42.1. Ao Prefeito Municipal compete REVOGAR este Pregão somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação, e deverá ANULAR por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

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

42.3. A nulidade do procedimento induz a do contrato, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93.

42.4. No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

43. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

43.1. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do HMPMN, situado na Rua Rio de Contas, nº 202, Bairro Monsenhor Antônio da Silveira Fagundes.

43.2. Ressaltamos que, para o Centro de Atenção Psicossocial, a alimentação será transportada pela CONTRATADA para a Unidade, por não possuir cozinha em sua instalação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



44. DISPOSIÇÕES GERAIS:

44.1. A apresentação de proposta implica para o licitante a aceitação integral e irrevogável dos termos deste edital e seus anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares, tornando-o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

44.2. Fica reservado à Administração o direito de:

a) adiar a data de abertura das propostas da presente licitação, dando conhecimento aos interessados através de correspondência oficial encaminhada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data inicialmente marcada;

b) transferir para o primeiro dia útil subsequente, caso haja impedimento na realização da licitação na data marcada para a sua abertura, mantidas as demais condições.

44.3. A pregoeira poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo o registro da suspensão e a convocação para continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

44.4. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pela pregoeira, sob pena de desclassificação/inabilitação.

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

44.6. Os casos omissos no presente edital serão resolvidos pela Pregoeira e Equipe de Apoio que deverá valer-se das disposições legais pertinentes.

44.7. A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta do licitante que for declarado inidôneo na área da Administração Pública.

44.8. A pregoeira, no interesse da Administração, poderá relevar falhas formais constantes da documentação e proposta, desde que não comprometam a lisura do procedimento ou contrariem a legislação pertinente.

44.9. A falsidade das declarações prestadas no presente certame poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas neste edital, mediante o devido processo legal, e implicará, também, na inabilitação do licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

44.10. As normas que disciplinam este Pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, resguardados o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



40.11 - Os licitantes deverão acompanhar as mensagens referentes a esta licitação (respostas a questionamentos, impugnações, recursos, etc.) através do sistema da Bolsa Nacional de Compras - BNC, disponível em: <https://www.bnc.org.br>, sendo exclusivos responsáveis pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo “Chat de Mensagens”.

40.12 - Os serviços objeto desta licitação não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo de sua vigência.

40.13 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

40.14 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

40.15 - O presente Edital e seus anexos encontram-se à disposição no endereço eletrônico <https://www.bnc.org.br>, <https://brumado.ba.gov.br/portal-datransparencia/licitacoes/> e, também, poderá ser solicitado através do E-mail: semad.licitacao@brumado.ba.gov.br.

41. FORO:

41.1 - Para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital, fica eleito o Foro da Comarca de Brumado-BA, Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal.

Brumado-BA, 06 de fevereiro de 2023.

FRANCIELLE BARRETO NASCIMENTO
Pregoeira

Este edital encontra-se examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Brumado. Em 06/02/2023.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Este Termo de Referência visa a contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto-HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação se justifica pela necessidade de fornecimento de refeição para os servidores que trabalham em regime de plantão 12x36 e 24x72 horas no HMPMN e SAMU 192, pacientes e seus respectivos acompanhantes que necessitam de internação no HMPMN e pacientes do Centro de Atenção Psicossocial que realizam terapias em período integral no CAPS.

3. LOCAL DE PREPARAÇÃO PARA DAS REFEIÇÕES

- 3.1. As refeições deverão ser preparadas na cozinha do HMPMN, situado na Rua Rio de Contas, nº 202, Bairro Monsenhor Antônio da Silveira Fagundes.
- 3.2. Ressaltamos que, para o Centro de Atenção Psicossocial, a alimentação será transportada pela CONTRATADA para a Unidade, por não possuir cozinha em sua instalação.

4. PLANILHA DESCRITIVA

HOSPITAL MUNICIPAL PROFESSOR MAGALHÃES NETO - PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	DESJEJUM (07:00 - 08:00)	UND	27.000
2	COLAÇÃO (10:00 - 10:30)	UND	27.000
3	ALMOÇO (11:30 - 12:30)	UND	28.800
4	LANCHE (15:00 - 15:30)	UND	27.000
5	JANTAR (18:00 - 19:00)	UND	28.800
6	CEIA LEVE (20:00 - 20:30)	UND	27.000

HOSPITAL MUNICIPAL PROFESSOR MAGALHÃES NETO - ACOMPANHANTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	DESJEJUM (07:00 - 08:00)	UND	23.400
2	ALMOÇO (11:30 - 12:30)	UND	23.400
3	LANCHE (15:00 - 16:00)	UND	23.400
4	JANTAR (18:00 - 19:00)	UND	23.400



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



HOSPITAL MUNICIPAL PROFESSOR MAGALHÃES NETO - SERVIDOR

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	DESJEJUM 09:00-10:00	UND	18.000
2	LANCHE 1 (09:00 - 10:00)	UND	39.600
3	ALMOÇO (12:00 - 13:00)	UND	43.200
4	LANCHE 2 (15:00 - 16:00)	UND	50.400
5	JANTAR (20:00 - 21:00)	UND	32.400
6	CEIA LEVE (00:00 - 01:01)	UND	32.400
7	GARRAFA DE CAFÉ	UND	10.800

SAMU 192 - SERVIDOR

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	DESJEJUM 06:00 - 07:00	UND	4.320
2	LANCHE 1 (09:00 - 10:00)	UND	4.320
3	ALMOÇO (12:00 - 13:00)	UND	4.320
4	LANCHE 2 (15:00 - 16:00)	UND	4.320
5	JANTAR (20:00 - 21:00)	UND	4.320
6	CEIA LEVE (00:00 - 01:01)	UND	4.320

CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL - PACIENTE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	DESEJUM (08:00 - 9:00)	UND	21.600
2	COLAÇÃO (10:00 - 11:00)	UND	21.600
3	ALMOÇO (12:00 - 13:00)	UND	21.600
4	JANTAR (16:30 - 17:00)	UND	21.600
5	GARRAFA DE CAFÉ	UND	3.600

5. DA EXECUÇÃO

5.1. A execução de pré-preparo, preparo e fornecimento de refeição será nas dependências do HMPMN, com desenvolvimento de todas as atividades que integram o fornecimento de refeições destinadas aos servidores, pacientes, acompanhantes de crianças até 12 anos de idade incompletos, acompanhante de adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (conforme Lei Federal nº. 8.069 de 13/06/90, do Estatuto da Criança e do Adolescente), acompanhantes de pacientes maiores de 60 anos (conforme Portaria MS/ Número 280 de 07/04/1999), acompanhantes de mulheres em trabalho de parto, no parto e pós-parto (conforme Lei Federal nº 11.108 de 08/04/2005) e acompanhantes de pacientes portadores de necessidades especiais estabelecidas na Lei Federal nº 13.146/2015, assegurando alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



6. DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. O proponente deverá elaborar a sua proposta de preços de acordo com as exigências deste Termo, expressando os valores em moeda nacional, em duas casas decimais, ficando claro que não serão admitidas propostas alternativas.

7. VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1. O Contrato terá vigência de doze meses, contados a partir da data de sua assinatura, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93, condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada à sessenta meses.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 8.1. Para a qualificação técnica serão solicitados os seguintes documentos:
- 8.2. Atestado de capacidade técnica para desempenho de atividade, compatível com o objeto, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, emitido em papel timbrado da pessoa jurídica, contendo CNPJ, razão social e endereço;
- 8.3. Indicação do Responsável Técnico da empresa.

9. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DAS PARTES

9.1. Caberá ao CONTRATANTE:

- I. Honrar financeiramente os préstimos dos serviços contratados e devidamente prestados;
- II. Controlar, fiscalizar, acompanhar e avaliar as ações e os serviços ajustados;
- III. Estabelecer mecanismos de controle de cumprimento dos serviços pela contratada;
- IV. Efetuar o pagamento da fatura conforme os valores da proposta vencedora, em até 30 (trinta) dias após o recebimento do faturamento por parte da contratada.
- V. Avaliar os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA e autorizar a confecção das refeições para pacientes, acompanhantes, servidores e estagiários da Unidade.
- VI. A Nutrição Clínica ficará sob responsabilidade das Nutricionistas da CONTRATANTE, obedecendo a Resolução CFN nº. 600/2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes, informando e orientando diariamente quanto à prescrição dietoterápica e os quantitativos de refeições e/ou dietas sob os diversos tipos a serem servidos aos pacientes, acompanhantes, servidores e estagiários da Unidade.
- VII. Deverá ser responsável pela supervisão do controle de qualidade, da conservação, da distribuição e do transporte e demais determinações contidas nas Legislações Vigentes.
- VIII. Observar todo quantitativo de refeições previsto em contrato, controlando diariamente a distribuição das refeições fornecidas e registrando de forma a oferecer estatisticamente dados para análise e controle de custos.
- IX. Articular, controlar e estabelecer critérios, junto a Diretoria da Unidade para acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório da Unidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- X. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica.
- XI. Permitir ao Setor de Patrimônio da Unidade o acesso para inventariar todos os bens móveis e instalações físicas, em todo período de execução do contrato, por porte da CONTRATADA.
- XII. Intervir junto à CONTRATADA, quando se fizer necessário, advertência, suspensão ou substituição do funcionário da CONTRATADA que não cumprir as normas do Serviço de Nutrição/ CONTRATANTE.
- XIII. Responsabilizar-se pelas atividades desenvolvidas na área de produção efetuando a supervisão do funcionamento do Serviço de Nutrição, registrando todo andamento através de mapas e / ou check list.
- XIV. Acompanhar todo processo de recebimento, pré-preparo e preparo dos alimentos junto a CONTRATADA antes da degustação (prova da refeição) oferecida pela CONTRATADA.
- XV. Realizar supervisão diária, com base em check list programados, conforme legislações vigentes/ ANVISA.
- XVI. Disponibilizar sistema de registro e acompanhamento do consumo das refeições, a ser utilizado pela CONTRATADA.

9.2. Caberá à CONTRATADA:

- I. O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição a ser observada pela CONTRATADA e supervisionado pela CONTRATANTE, por intermédio de normas estabelecidas pelas legislações vigentes.
- II. Nesta importante etapa, A CONTRATADA deve verificar para todos os produtos:
 - a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - b) A integridade e a higiene da embalagem;
 - c) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - d) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - e) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;
 - f) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
 - g) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das principais refeições (desjejum, almoço e jantar) e/ou saída de lixo, assim como deverá haver conformidade entre a quantidade comprada e capacidade de estocagem no local.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- h) Devem ser informados a CONTRATANTE, o cronograma e os horários de recebimento de mercadorias, bem como disponibilizar as Notas Fiscais, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade
- III. Recebimento de Produtos de origem animal (carnes bovinas, suína, aves, pescados, etc.):
- a) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;
- b) Transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos apropriados e devidamente higienizados, ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- c) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade.
- IV. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:
- a) Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C com tolerância até 7°C.
- b) Carnes congeladas: - 15°C com tolerância até - 18°C.
- c) Frios e embutidos industrializados: até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- d) Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.
- V. Recebimento de Hortifrutigranjeiros:
- a) Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- b) A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- c) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.
- VI. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:
- a) Hortifrutigranjeiros pré processados congelados: -15°C com tolerância até -18°C.
- b) Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- c) Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.
- VII. Recebimentos de leite e derivados:
- a) Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão legislador competente;
- b) Deverão ser transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- c) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.
- VIII. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:
- a) Leite pasteurizado ou esterilizado e seus derivados (laticínios em geral): até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- IX. Recebimentos de estocáveis:
- a) Devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações no rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem.
- b) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos às características do produto.
- c) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas.
- d) Os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
- X. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:
- a) Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.
- XI Recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados:
- a) Deverão ser de procedência idônea, de primeira qualidade, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;
- b) Deverão apresentar embalagens íntegras, não estufadas e não violadas;
- c) Deverão estar dentro do prazo de validade e o rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem;
- XII. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos, polpas e produtos industrializados.
- a) Polpa de frutas (congeladas): -15°C, com tolerância até -18°C;
- b) Produtos industrializados: temperatura conforme determinação do fabricante.
- XIII. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:
- a) Os descartáveis devem obedecer aos seguintes critérios:
- a1. Embalagens íntegras, de primeira qualidade e boa resistência, próprias para cada produto;
- a2. Deverão conter identificação correta no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
- a3. Com capacidade compatível à gramatura das refeições que serão servidas.
- b) Os produtos de limpeza devem obedecer aos seguintes critérios:
- b1. Embalagens íntegras, adequadas para cada produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



b2. Específicos para uso institucional e inspecionado por órgão competente,

b3 Dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

XIV. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

a) Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a CONTRATADA deve atentar para assegurar os seguintes critérios recomendados:

a1) Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;

a2) O Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a empilhamento e/ou peso excessivo;

a3) Programar a entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque, de forma que não ocorra no horário das principais refeições, conforme orientação da CONTRATANTE;

a4) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;

a5) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si, conforme legislação pertinente;

a6) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;

a7) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, observando o critério Primeiro que vence é o primeiro que sai – PVPS;

a8) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;

a9) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;

a10) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

a11) Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;

a12) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

a13) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

a14) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



a15) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante.

a16) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

a17) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios em unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

a17.1) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

a17.2.) Os semi prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

a17.3.) O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;

a17.4) Todos separados entre si e dos demais produtos.

XV. Observações:

- a) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- b) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente identificados, embalados e separados;
- c) Colocar os produtos destinados à devolução, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- d) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- e) É proibido recongelar os alimentos que já tenham sido descongelados para serem manipulados;
- f) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- g) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus, poderão ser armazenados sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento -18°C, desde que devidamente etiquetados;
- h) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- i) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos frios e quentes em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

XVI. Pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- a1) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- a2) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- a3) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- a4) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C. Para tal, verificar com frequência a temperatura dos alimentos;
- a5) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- a6) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
- a7) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e ala8)
- a9) É terminantemente proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- a10) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração até 4°C, devidamente etiquetada, assim que estiver pronta, retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- a11) Grelhar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C; observar para que a quantidade a ser grelhada seja compatível com a dimensão do equipamento, evitando o superdimensionamento e a má execução do procedimento;
- a12) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- a13) Utilizar somente maionese industrializada;
- a14) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.
- a15) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

XVII. Preparação dos Alimentos

- a) Os preparos dos alimentos em todas as suas etapas deverão ser procedidos por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene, segurança e apresentação.
- b) A CONTRATADA deverá aplicar as legislações, Portarias e Regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade em todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos e preparações, incluindo o recebimento, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA

CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33

Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro

CEP: 46100-000 – Brumado-BA



c) Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequem ao seu controle de qualidade

d) As preparações que compõem as refeições, devem ser elaboradas na própria Unidade onde está sendo prestado o serviço da CONTRATADA, exceto nos casos nos quais já estão previstos refeições transportadas.

e) Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.

XVIII. Para o preparo das Carnes em Geral, deve-se observar:

- O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas. A carne de preparações do tipo: panqueca, almôndega deverá ser moída na cozinha da Unidade.
- De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne no almoço e no jantar, conforme descrito no Quadro 1 abaixo:

SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES	QUADRO 1: PROTEÍNAS	
	TIPO DE CORTE	GRAMATURA

BOVINA		
Bifes de panela ou Ensopados	Coxão duro ou Patinho	120
Carne do sol	Coxão mole ou Alcatra	120
Bife grelhado	Coxão mole ou Alcatra	120
Assados	Coxão duro ou Lagarto	120
Cozidos	Coxão duro ou Patinho	120
Carne moída	Coxão duro ou Patinho	120
SUÍNA		
Pernil	Pernil sem osso	120
Carret	Carret	200
AVES		



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



Frango	Sobrecoxa sem pele	150
Frango	filé de peito	120
PEIXES		
filé sem pele e escama	Merluza, Tilápia ou Pescada amarela	150
Posta	Dourado ou vermelho ou caçonete ou cavala ou surubim	200
CARNEIRO		
VÍSCERAS		
Fígado	Fígado	120
OUTROS - Recheio		
Panqueca	Patinho ou filé de Peito de frango	120
Lasanha	Patinho ou filé de Peito de frango	120
Omelete	Patinho ou filé de Peito de frango	100
Frigideira	Patinho ou filé de Peito de frango ou filé de peixe	100
Torta ou Escondidinho	Patinho ou filé de Peito de frango	120
TOTAL		
SOPAS	Músculo traseiro ou filé de frango	60

XIX. Quanto aos demais gêneros alimentícios, observar o que segue:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



a) Frios:

- a1) Minas frescal com e sem sal (em creme ou sólido)
- a2) Mussarela (Tipo normal ou light),
- a3) Requeijão cremoso (sem adição de amido) normal e light.

b) Pães:

- b1) deverão ter o peso mínimo de 50 gramas cada unidade.
- b2) Todos os tipos: francês, de leite, de milho, fatia, tipo hot dog, tipo hambúrguer, sem glúten, pão integral ou outros solicitados pelo nutricionista da CONTRATANTE

a) Leites:

- c1) Tipo B, esterilizado, integral ou desnatado em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE;
- c2) Sem lactose, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE;
- c3) Leite de soja, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE.
- c4) Todos os leites devem ser de primeira qualidade e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal

b) Manteiga:

- d1) Deverá ser de primeira qualidade, com e sem sal; deverá ser do tipo com fermentação láctica.

c) Arroz:

- e1) Deverá ser extra tipo I, polido, grãos longos ou Integral de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.

d) Farinha de Trigo:

- f1) Refinada ou Integral, de primeira qualidade, enriquecida em Ácido Fólico, sem adição de fermento, conforme solicitação da CONTRATANTE

e) Feijão:

- g1) Deverá ser do tipo: cariocinha, de primeira qualidade, para uso diário;
- g2) Branco, fradinho e preto, todos de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.

f) Sal:

- h1) Deverá ser refinado e iodado, para uso diário;
- h2) Marinho e sal dietético (light 50 a 70% de sódio), com baixo teor de sódio, conforme solicitação do CONTRATANTE.

g) Ovos:

- i1) Devem ser grandes, tipo 1, peso mínimo de 50g e conter as especificações técnicas do Ministério da Agricultura.

h) Verduras, frutas e legumes:

- j1) Deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas, com pedúnculos preservados e de primeira qualidade.

i) Frutas nobres:

- k1) Deverão ser oferecidos conforme incidência mensal no cardápio, aprovado pelo Nutricionista da CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



j) Óleo vegetal:

- 11) Deverá ser de primeira qualidade e uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado;
- 12) Soja, para uso diário;
- 13) Milho, canola e girassol, conforme solicitação do CONTRATANTE.
- 14) Azeite de Oliva extra virgem e de 1ª qualidade, destinado para tempero de saladas e/ou conforme solicitação do CONTRATANTE.

c) Sucos:

- m1) Para Servidores:
 - m1.1). Deverão ser de polpa de frutas ou pó, de primeira qualidade e com selo do Serviço de Inspeção Federal.
- m2) Para Pacientes Pediátricos:
 - m2.1) deverão ser naturais.
- m3) Para Pacientes Adultos:
 - m3.1) A critério do nutricionista da CONTRATANTE, poderão ser naturais ou de polpas, de primeira qualidade, e com selo do Serviço de Inspeção Federal.

XX. Identificação de dietas e preparações:

- I. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, geral, Copa, lactários e áreas afins, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada por tipo de refeição conforme solicitação e a padronização do CONTRATANTE.
- II. Todos os recipientes descartáveis utilizados para refeição, incluindo para salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do paciente, clínica, leite e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.
- III. As preparações elaboradas na Copa / lactários e áreas afins como: leites, sucos, chás e outros, devem ser colocados em recipientes plásticos descartáveis com tampa para alimentos frios e de poliestireno para alimentos quentes. A tampa do recipiente descartável deve conter etiqueta de identificação com: nome do paciente, clínica, leite, tipo de preparação, volume, data e horário.

XXI. Pacientes e Acompanhantes:

- a) A produção e porcionamento das dietas deverão ser feitas mediante Sistema Centralizado, preparado na cozinha dietética, obedecendo aos seguintes critérios de acondicionamento, distribuição, transporte e recolhimento:
 - a1) As embalagens usadas para o acondicionamento das dietas deverão ter capacidade superior a 20% do volume estabelecido no termo de referência;
 - a2) Refeições sólidas deverão ser porcionadas em embalagem descartável, respectivamente e com tampa;
 - a3) As preparações quentes (mingaus, café com leite, leite, ou outros líquidos quentes) e alimentos sólidos (raízes, banana da terra e outros consumidos quentes), deverão ser acondicionados em embalagem descartável e com tampa, compatível com a capacidade da gramatura contratual;
 - a4) As sopas e caldos deverão ser servidas em copos de isopor térmico branco e com tampa;
 - a5) Os talheres de mesa (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) deverão ser descartáveis, de primeira qualidade, de boa resistência, adequados para grandes refeições, com guardanapo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- a6) Todas as dietas deverão ser transportadas para distribuição em carros apropriados, de maneira que garanta a chegada das mesmas com boa apresentação e em temperatura adequada. (Acima de 60º para as preparações quentes e de 10º a 21º para as preparações frias, conforme legislação específica);
- a7) As dietas líquidas deverão ser servidas com canudos articuláveis embaláveis individualmente.

XXII. Servidores:

- a) A distribuição de refeições será pelo sistema centralizado, no refeitório do CONTRATANTE e nos horários determinados pela mesma:
- a1) Copos descartáveis para bebidas em geral (café, suco e/ou água) com capacidade mínima de 200 ml, de boa qualidade e resistente.
- a2) Disponibilizar em todas as mesas, galheteiros contendo azeite de oliva extra virgem e vinagre.
- a3) Durante todo o período de distribuição das refeições destinadas a servidores e pacientes deverá haver o acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de empregados para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios, de forma a garantir o fluxo no refeitório, evitando ou minimizando filas por lentidão na distribuição ou interrupções do serviço, mantendo a presteza e eficiência de atendimento.
- a4) Os cardápios destinados aos servidores devem ser afixados em local visível e determinado pelo CONTRATANTE, constando todas as refeições normais e/ou modificadas para adequações necessárias por enfermidades prévias. No cardápio exposto, deverá constar o descritivo da composição das preparações.
- a5) As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação e nos horários determinados pela Serviço de Nutrição do CONTRATANTE.

XXIII. Observações:

- a) Para refeições transportadas, especificamente, o Centro de Atenção Psicossocial, deverá a CONTRATADA obedecer aos mesmos critérios citados anteriormente, fazendo a alteração apenas para o tipo de recipiente para servir as refeições, que deverá ser em embalagem descartável e recipiente próprio para salada, sopa e feijão, todos compatíveis com a gramatura contratual, prezando pela boa apresentação da refeição;
- b) No caso de situações emergenciais, nas quais haja interdição de área(s), de modo que inviabilize a produção total ou parcial de refeições na Unidade e, tendo em vista que o serviço não poderá ser interrompido, a CONTRATADA poderá, com a anuência da CONTRATANTE;
- c) Elaborar as refeições em cozinha de Unidades, onde a CONTRATADA mantém contrato com a Secretaria de Saúde de Brumado ou em cozinha própria e transportá-las;
- d) Adaptar área(s) na própria Unidade interditada ou em Unidade onde a CONTRATADA mantém contrato com a Secretaria de Saúde de Brumado;
- e) A estruturação do serviço de refeições transportadas e as adaptações de área(s) nas Unidades de Saúde devem estar em consonância com as necessidades do Serviço de



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



Alimentação e Nutrição, considerando todas as normativas da legislação sanitária vigente e afins, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos comensais sadios e enfermos.

XXIV. Higiene Pessoal

a) Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão:

- a10) Usar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação na altura do peito;
- a2) Fazer a barba diariamente;
- a3) Utilizar avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
- a4) Usar desodorante inodoro ou bem suave;
- a5) Não usar maquiagem;
- a6) Não usar adereços (relógios, anéis, alianças, brincos, pulseiras, colares, piercing);
- a7) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- a8) Usar rede de cabelo e touca, de forma que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- a9) Escovar os dentes após as refeições;
- a10) Manter os sapatos e botas limpas;
- a11) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- a12) Manter a higiene adequada das mãos;
- a13) Evitar comer ou mascar goma, ou fumar na área de serviço;
- a14) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, mas não dispensar a lavagem frequente das mãos;
- a15) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos; substituindo o uso conforme indicação da legislação pertinente.

XXV. Higiene das mãos

- a) Os empregados deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de anti-sepsia de acordo com a Portaria nº. 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.
- b) O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



XXVI. Uniformização

- a) A **CONTRATADA** deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional, crachá de identificação). O vestuário deverá estar sempre em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas.
- b) Deverá fornecer aos empregados e manter em bom estado de uso: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.
- c) Os copeiros (as) deverão usar além do uniforme, avental para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção. A troca de avental ocorrerá conforme necessidade do Serviço de Nutrição da **CONTRATANTE**, visando o controle de contaminação durante a distribuição a cada refeição.
- d) Os funcionários que estarão escalados para o atendimento dos comensais na cafeteria, deverão usar, além de uniforme completo, avental limpo, luvas e máscaras descartáveis. A troca destes deverá ser feita sempre que for necessário.

A **CONTRATADA** compromete-se a fornecer os uniformes, em quantidade suficiente e sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.

XXVII. Controle de saúde

- a) A **CONTRATADA** deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº. 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho.
- b) A **CONTRATADA** deverá enviar os exames de saúde (ASO) realizados ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitado.

XXVIII. Higienização das instalações

- a) A seguir, serão apresentados os procedimentos específicos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela **CONTRATADA** nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

XXIX. Frequência e produtos.

- a) Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- b) Azulejos: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- c) Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro;
- d) Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- e) Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;
- f) Mesas e cadeiras do refeitório: Diária e sempre que necessário - Álcool 70ºGL;
- g) Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- h) Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades – Esgotamento, desengordurante próprio;
- i) Tubulações internas: Semestral - Desengraxante e desincrustante;
- j) Sanitários e vestiários: Diariamente e conforme a necessidade - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo.

XXX. Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

- a) Louças, talheres, bandejas, baixelas - realizar lavagem mecânica: Após o uso: Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL;
- b) Placas, formas, assadeiras, etc – realizar lavagem manual: Após o uso: Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70ºG;
- c) Máquina de lavar: Diária e semanal - Detergente neutro;
- d) Fritadeira: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- e) Chapa: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- f) Fogão: Diário e após o uso - Desincrustante;
- g) Forno: Diário e após o uso – Desincrustante;
- h) Carrinhos de transporte em geral: Diário e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- i) Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- j) Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros): Antes e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- k) Refresqueira: Antes e após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- l) Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- m) Geladeiras e Câmaras frigoríficas: Diária e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- n) Freezer: Diário, semanal e mensal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- o) Prateleiras de apoio: Semanal ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- p) Estrados: Quinzenal, ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- q) Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado e desincrustante;
- r) Exaustão (colméias, coifas) e telas: Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;
- s) Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno - Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

XXXI. Higiene Geral

- a) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergente neutro e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ou álcool a 70ºGL.
- b) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- c) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- d) Remover sempre que necessário, o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, respeitando a legislação vigente relativa ao correto descarte de resíduos.
- e) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério a Saúde e ser de primeira qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- f) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

XXXII. Higieneização dos alimentos

- a) Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;
- b) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, antes de colocar gêneros;
- c) Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 4º C ou acima de 65º C;
- e) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis que devem ser trocadas com frequência;
- f) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo cozimento e no momento de servir;
- g) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- h) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74º C por 05 minutos);
- i) Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos, bem como para servir aos comensais, pacientes, acompanhantes e residentes;
- j) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- k) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres descartáveis e pratinhos individuais;
- l) Os alimentos que sobrem nas embalagens de lata devem ser transferidos para recipiente de plástico, ou de vidro, transparente, atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas.
- m) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante.

10. FISCALIZAÇÃO

10.1. O acompanhamento e fiscalização, para o fiel cumprimento e execução do Contrato, serão feitos pela servidora **Nathana Thaina das Neves Selis**, a quem caberá a responsabilidade de fazer



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



cumprir, rigorosamente, os prazos, condições e disposições do supracitado Contrato, bem como comunicar às autoridades competentes quaisquer eventualidades que gere a necessidade de medidas de ordem legal e/ou administrativa.

11. PAGAMENTO

11.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente discriminada, a qual será conferida e atestada pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;

11.2. Qualquer atraso ocorrido por parte da CONTRATADA na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, imporá em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE;

11.3. Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação, obrigação financeira imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que o atraso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



ANEXO I

1. CARDÁPIOS

1.1. Elaboração de cardápios

- I. Os cardápios para servidores e pacientes (dietas normais e especiais) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados completos (inclusive fichas técnicas) ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, sendo diferentes nas preparações do almoço e jantar, observando as peculiaridades das escalas dos servidores.
- II. O CONTRATANTE reserva-se ao direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência, mantendo a qualidade e as características nutricionais e com antecedência necessária para sua execução.
- III. A elaboração dos cardápios deverá obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE, podendo ser incluídos gêneros integrais, enriquecimentos, especiarias e todo e qualquer gênero que julgar necessário.
- IV. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, de boa qualidade nutricional e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico-proteico adequado e boa aceitabilidade por parte dos pacientes, servidores, acompanhantes e estagiários. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, servidores e estagiários em datas especiais (Aniversário do hospital, Páscoa, Dia das Mães, Dias dos Pais, Dia das Crianças, São João, Dia do Funcionário Público, Natal e Ano Novo), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo CONTRATANTE.
- V. **A CONTRADA, quando da elaboração do CARDÁPIO, deverá observar:**
 - a) Elaborar e encaminhar os cardápios mensais considerando o tempo necessário para a análise e aprovação da CONTRATANTE.
 - b) Programar Diariamente no cardápio mensal:
 - b.1) Uma opção de proteína para o almoço e jantar.
 - b.2) Arroz integral, tanto no almoço como no jantar;
 - b.3) Quando da ocorrência de macarrão no cardápio, fornecer arroz integral e polido como opção para todo o horário das refeições. PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO ESTADO DA BAHIA FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE CNPJ/MF nº 13.759.150/0001-25 Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro CEP: 46.100-045 – Brumado – Bahia Site: www.brumado.ba.gov.br 28
 - b.4) As receitas de patisseries salgadas ou doces deverão conter leite tipo B, salvo em condições especiais permitidas pela CONTRATANTE para atender alguma situação clínica específica.
 - c) Utilizar água filtrada na preparação das refeições e fornecer aos pacientes e acompanhantes a cada horário de refeição e aos servidores no refeitório, sem ônus para CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- d) O leite fornecido deverá ser diluído a 13% ou conforme prescrição do nutricionista CONTRATANTE.
- e) No que se refere aos per capita dos cardápios de servidores, estagiários, pacientes e acompanhantes a gramatura é referente ao alimento pronto para consumo.
- f) Servir nas refeições do almoço e jantar, suco, molho de pimenta e farinha de mandioca.
- g) Poderá ocorrer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades individuais dos pacientes e dos servidores desde que seja previamente notificado à CONTRATANTE.

2. O CARDÁPIO PARA OS SERVIDORES SERÁ COMPOSTO DA SEGUINTE FORMA:

2.1. Desjejum – 5 itens

- a) Café com leite (200 ml sendo, 100ml de leite e 100ml de café) ou achocolatado (200 ml) ou suco de frutas (200 ml);
- b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) ou torradas variadas ou biscoito (pão/torrada/biscoito-50g);
- c) Mungunzá ou arroz doce (de corte – 100g ou de copo- 200 ml) ou mingau – 200 ml ou lelé ou canjica ou cuscuz ou bolo (100 g) ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150 g parte comestível);
- d) Fruta (150 g da parte comestível).
- e) Queijo variados (mozzarella ou minas frescal, ambos do tipo padrão ou light) ou ovo (02 unidades 50g cada) ou iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado-200 ml).

2.2. Almoço – 7 itens

- a) Salada crua (100 g)
- b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g) PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO ESTADO DA BAHIA FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE CNPJ/MF nº 13.759.150/0001-25 Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro CEP: 46.100-045 – Brumado – Bahia Site: www.brumado.ba.gov.br 29
- c) Arroz (polido e/ou integral) sob diversas formas (150g) ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g)
- d) Feijão tipo 1 (variados) (150g) diariamente.
- e) Proteína conforme Quadro 1. f) Suco de fruta 200 ml g) Sobremesa (fruta 150 g da parte comestível) ou doce (em pasta ou tablete ou compota, tipo caseiro 60 g) ou picolé (01 unidade).

2.3. Jantar – 5 itens

- a) Salada crua e/ou salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)
- b) Arroz (polido e/ou integral) sob diversas formas (150g) ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g)
- c) Feijão tipo 1 (variados) (150g) diariamente.
- d) Proteína conforme Quadro 1.
- e) Suco de fruta 200 ml

2.4. Lanche 1 - 2 itens

- a) Café com leite (200ml sendo 100ml de leite e 100ml de café) ou leite puro ou achocolatado ou suco de frutas (200ml);



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



b) Patisserie doce ou salgado ou sanduíche: pão (50g) com manteiga (10g) e queijo (30g) ou ovo (50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

2.5. Lanche 2 - 2 itens

a) Café com leite (250ml sendo 100ml de leite e 100ml de café) ou leite puro ou achocolatado ou suco de frutas 200ml;

b) Patisserie doce ou salgado ou sanduíche: pão (50g) com manteiga (10g) e queijo (30g) ou ovo (50g) ou carne (100g) ou peito de frango sem osso (100g).

2.6. Ceia Leve - 1 item

a) Sopas ou mingau ou cremes variados (250ml) ou fruta (150g da parte comestível).

2.7. Café Fornecido aos Setores

a) Fornecer diariamente aos setores café em garrafas térmicas com capacidade de 1(um) litro, conforme determinação da CONTRATANTE.

3. O CARDÁPIO PARA OS ACOMPANHANTES SERÁ COMPOSTO DA SEGUINTE FORMA:

3.1. Desjejum - 4 itens

a) Café com leite (200 ml sendo, 100ml de leite e 100ml de café) ou achocolatado ou suco de frutas ou vitamina de frutas ou mingau (200ml) ou iogurte (200ml);

b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) ou torradas variadas ou biscoito salgado ou doce ou água ou integral, (pão/torrada/biscoito -50g);

c) Mungunzá ou arroz doce (de corte, 100g ou de copo, 200ml) ou mingau (200 ml) ou lelê ou canjica ou cuscuz ou bolo (100g) ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150 g parte comestível) ou queijo variado (mozzarella ou minas frescal ambos padrão ou light) ou ovo (01 unidade > 50g) ou iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado - 200 ml)

d) Fruta (150 g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível).

3.2. Almoço - 4 itens

a) Salada crua (100g) ou Salada cozida ou suflê ou purê (150g);

b) Arroz (branco ou integral) sob diversas formas ou macarrão (branco ou integral) (150g);

c) Feijão ou leguminosas (150g);

d) Proteína conforme Quadro 1;

Observação: o pirão ou farofa poderão substituir os itens a, b ou c, conforme determinação dos Nutricionistas da CONTRATANTE.

3.3. Lanche - 2 itens

a) Suco ou achocolatado 200 ml ou café com leite 200 ml (100 ml de leite e 100 ml de café);

b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) 50g.

3.4. Jantar - 4 itens

a) Sopa ou cremes variados (250 ml) acompanhado de 2 torradas (50g) ou Salada Crua (100g)

b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)

c) Arroz (polido e/ou integral) - 150g ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g);

d) Proteína conforme Quadro 1



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



4. PACIENTES:

4.1. Desjejum – 4 itens

- a) Café com leite (200 ml sendo, 100ml de leite e 100ml de café) ou achocolatado ou suco de frutas ou vitamina de frutas ou mingau (200ml) ou iogurte (200ml);
- b) Pão (variados e/ou integral e/ou sem glúten) ou torradas variadas ou biscoito salgado ou doce ou água ou integral, (pão/torrada/biscoito -50g);
- c) Mungunzá ou arroz doce (de corte, 100g ou de copo, 200ml) ou mingau (200 ml) ou lelê ou canjica ou cuscuz ou bolo (100g) ou banana da terra cozida ou aipim ou inhame ou batata doce (150g parte comestível) ou queijo variado (mozarela ou minas frescal ambos padrão ou light) ou ovo (01 unidade > 50g) ou iogurte de diversos sabores (integral e/ou desnatado - 200 ml)
- d) Fruta (150 g da parte comestível) ou 01 unidade média (150g de parte comestível)

4.2. Colação

- a) TIPO I - 1 item – Fruta (150g parte comestível) ou suco de fruta (250 ml); ou
- b) TIPO II - 1 item – Coquetel de frutas ou coquetel laxante ou água de coco – 250 ml.

OBS: A oferta de colação Tipo I ou II ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

4.3. Almoço – 4 itens

- a) Salada crua (100g) ou Salada cozida ou suflê ou purê (150g)
- b) Arroz (branco ou integral) sob diversas formas ou macarrão (branco ou integral) (150g)
- c) Feijão ou leguminosas (150g)
- d) Proteína conforme Quadro 1; Observação: o pirão ou farofa poderão substituir os itens a, b ou c, conforme determinação dos Nutricionistas da CONTRATANTE.

4.4. Lanche I.

TIPO I – 1 item – preparação láctea

- a) Mingau ou arroz doce ou mungunzá ou achocolatado ou vitamina de frutas ou leite ou coquetel laxante (200ml) ou Iogurte (200ml).
- b) II. TIPO II – 2 itens
 - a) Suco de fruta sabores variados ou coquetel de frutas (200 ml) ou Fruta (porção de 150g, parte comestível).
 - b) Pão (branco ou integral ou sem glúten) (50g) ou biscoito variado, inclusive integral (50g) ou bolo ou salgado (50g);

OBS: A oferta do Lanche Tipo I ou II ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

4.5. Jantar – 4 itens

- a) Sopa ou cremes variados (250 ml) acompanhado de 2 torradas (50g) ou Salada Crua(100g)
- b) Salada cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinados (150g)
- c) Arroz (polido e/ou integral) – 150g ou macarrão (padrão e/ou integral) (150g);
- d) Proteína conforme necessidade do paciente.

Observação: (Substituir o Jantar pela Ceia Leve quando prescrito pelo nutricionista da CONTRATANTE).



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



4.6 Ceia leve I.

TIPO I – 1 item

- a) Mingau ou leite ou vitamina de frutas ou achocolatado ou coquetel laxante (200ml) ou Iogurte (200 ml);

II. TIPO II – 2 itens

a) Mingau ou leite ou vitamina de frutas ou coquetel de frutas ou coquetel laxante ou achocolatado (200ml) ou Iogurte (200 ml) ou Fruta (porção de 150g, parte comestível).

b) Biscoito variado, inclusive integral (50g) ou pães variados (branco, integral e/ou sem glúten) (50g) ou torrada (50g);

OBS: A oferta de ceia leve **Tipo I ou II** ocorrerá conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

OBSERVAÇÃO 1: Fornecer colher descartável e canudo acompanhando preparações líquidas ou semilíquidas para pacientes;

OBSERVAÇÃO 2: Considerar que em toda unidade hospitalar possui setores fechados (Ex: UTI, Centro Cirúrgico, dentre outros a critério da CONTRATANTE) cujas refeições dos servidores deverão ser encaminhadas devidamente acondicionadas em embalagem descartável, própria para alimento, em conformidade com a legislação vigente.

OBSERVAÇÃO 3: O cardápio para as Gestantes ou Acompanhantes lactantes (nutrizes) deverá ser o mesmo cardápio proposto para o paciente adulto, quer seja em relação a composição, quer seja em relação aos per capita.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO-BA.

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

TIPO: Menor Preço Por Lote

ABERTURA: 16/02/2023

HORÁRIO: 09h (nove horas)

OBJETO - Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto- HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, conforme especificações constantes na planilha abaixo:

LOTE 1 - REFEIÇÃO

Itens	Quantidade	Unid.	Descrição	Valor Unitário	Valor Total
1	72.720	UND	DESJEJUM		
2	125.640	UND	LANCHE		
3	121.320	UND	ALMOÇO		
4	88.920	UND	JANTAR		
5	36.720	UND	CEIA LEVE (SERVIDOR)		
6	21.600	UND	DESJEJUM (PACIENTE CAPS)		
7	21.600	UND	COLAÇÃO (PACIENTE CAPS)		
8	21.600	UND	JANTAR (PACIENTE CAPS)		
9	14.400	UND	GARRAFA DE CAFÉ		
10	27.000	UND	COLAÇÃO (PACIENTE HOSPITAL)		
11	23.400	UND	LANCHE ACOMPANHANTE		
12	27.000	UND	CEIA LEVE (PACIENTE)		
VALOR TOTAL:					

VALOR TOTAL DO LOTE 1 (por extenso):

Declaramos que já estão inclusos todos os custos relativos a todos os serviços preliminares, complementares ou provisórios necessários à perfeita execução do serviço, mesmo que não constem das planilhas de preço, como também todos os custos relativos à mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, contribuições fiscais, impostos, taxas, bem como todas as despesas necessárias para a realização dos serviços e eventuais emergências e necessidades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



DADOS DA LICITANTE:

- a) Razão Social ou denominação social: _____
b) CNPJ/MF: _____
c) Endereço: _____
d) Telefone: _____ E-mail: _____
e) Banco (Nome/Nº): _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

- a) Nome: _____
b) RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.

Local, ____ de _____ de 2023.

ASSINATURA E CARIMBO CNPJ/MF



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À
Pregoeira da PMB

Assunto: Declaração de atendimento de exigências habilitatórias para participação no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023**.

DECLARAÇÃO

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, declara, **sob as penas da lei**, principalmente a disposta no art. 7º da Lei nº 10.520/02, que satisfaz plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame epigrafoado, em obediência ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Obs.: No caso de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, utilizar o texto abaixo:

DECLARAÇÃO

Para fins de participação na licitação (indicar o nº do edital) a (nome da empresa), CNPJ nº _____, sediada (endereço completo), declara, sob pena da lei que, até a presente data inexistem fato(s) impeditivos para a sua habilitação, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa

(nome do representante da empresa)

RG:

CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA LICITAR

À
Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

DECLARAÇÃO

.....<<nome da empresa>>....., CNPJ/MF nº,<<endereço completo>>
....., declara sob as penas da Lei que até a presente data inexistem fatos supervenientes
impeditivos para a sua habilitação na licitação em referência, ciente da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa
(nome do representante da empresa)
RG:
CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE NÃO USO DE MÃO DE OBRA INFANTIL

À
Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

DECLARAÇÃO

(*NOME DA EMPRESA*), inscrita no CNPJ/MF nº _____, por mediação de seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no art. 27, V, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa

(nome do representante da empresa)

RG:

CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO

À
Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

Declaramos para os devidos fins que, a empresa....., CNPJ nº, com endereço na Rua, na cidade de, Estado, não possui sócios ou administradores que sejam servidores ou agentes políticos da Prefeitura Municipal de Brumado, bem como não possui sócio ou administrador que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau de agente político da Prefeitura Municipal de Brumado e dos agentes públicos membros da comissão de licitação.

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa
(nome do representante da empresa)

RG:

CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



ANEXO VII

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº -2023

Pelo presente Instrumento de Contrato de Prestação de Serviços, de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrito no CNPJ/MF sob nº 13.759.150/0001-25, com sede administrativa na Praça Cel. Zeca Leite, nº 415, 1º Andar, Centro, Brumado-BA, representado neste ato pelo seu Secretário Municipal de Saúde o Sr. **CLAUDIO SOARES FERES**, cadastrado no CPF/MF sob nº 068.994.926-01, portador da Carteira de Identidade RG nº 11.773.437-38/SSP-BA, residente e domiciliado a Rua José Batista da Silva nº 17, bairro Monsenhor Fagundes, Brumado-BA, a seguir denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado a Empresa XXXXXXXX com sede na Rua (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), (XXXX), na cidade de (XXXXXXXXXXXX), inscrita no CNPJ/MF sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, representada neste ato por seu (XXXXXXXXXXXX), o Sr. (XXXXXXXXXXXX), portador da Cédula de Identidade R.G. nº (XXXXXXXXXXXX), CPF/MF nº (XXX.XXX.XXX-XX), doravante designada **CONTRATADA**, estão justas e acertadas para celebrarem o presente contrato, referente ao **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023**, devidamente homologado pelo Prefeito Municipal em XX/XX/XXXX, dentro das cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO – Prestação de serviços da empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto-HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS., a serem executados de acordo com as especificações e condições constantes no Anexo I do Edital Convocatório do Pregão Eletrônico 1-2023 – Termo de Referência, que faz parte integrante deste contrato e conforme especificações constantes na planilha abaixo:

(planilha com o lote)

PARÁGRAFO PRIMEIRO - (DA VINCULAÇÃO) - O presente CONTRATO vincula-se às determinações da Lei nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações e ao Processo Administrativo nº 1/2023 de 11/01/2023, cuja licitação foi realizada na modalidade **Pregão Eletrônico Nº 1-2023 de 06/02/2023**, tipo **Menor Preço por Lote**, com observância dos dispositivos contidos na Lei nº 10.520/02, que integra ao presente contrato, independentemente de transcrição.

PARÁGRAFO SEGUNDO - (DA JUSTIFICATIVA) – A contratação se justifica pela necessidade de fornecimento de refeição para os servidores que trabalham em regime de plantão 12x36 e 24x72 horas no HMPMN e SAMU 192, pacientes e seus respectivos acompanhantes que necessitam de internação no HMPMN e pacientes do Centro de Atenção Psicossocial que realizam terapias em período integral no CAPS.

CLÁUSULA SEGUNDA - FONTE DE RECURSOS. As despesas decorrentes da execução do presente CONTRATO correrão por conta das dotações orçamentárias:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

04.001.10.302.0003.2061.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (Despesa 20) – GESTÃO DO HOSPITAL MUNICIPAL PROFESSOR MAGALHÃES NETO

04.001.10.302.0003.2075.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (Despesa 99) - MANUTENÇÃO DO CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSOCIAL - CAPS I

04.001.10.302.0003.2077.3.3.90.30.00 - 1.500.1002.00 (**DESPESA 113**) - MANUTENÇÃO DO SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL ÀS URGÊNCIAS – SAMU

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - O valor do presente CONTRATO de Prestação de Serviços é o valor ofertado pelo CONTRATADO para o lote 1 constante da proposta apresentada no **Pregão Eletrônico Nº 1-2023**, que faz parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, cujo o valor total estimado é de **R\$ _____** (_____), fixo, inclusos todos os custos relativos a todos os serviços necessários à perfeita execução do serviço, como também todos os custos relativos à mão de obra, licenças, encargos sociais e trabalhistas, contribuições fiscais, impostos, taxas, bem como todas as despesas diretas e indiretas e quaisquer outras necessárias à execução do objeto contratado, o pagamento será feito mediante notas fiscais devidamente preenchidas.

3.1.1 - O pagamento relativo a esta Cláusula Terceira será realizado em Conta cujos dados foram fornecidos pela Contratada, a saber: Banco (Nome/Nº): _____ Agência: _____ Conta Corrente: _____.

3.2 - A Secretaria Municipal de Saúde efetuará o pagamento à licitante em até 30 (trinta) dias corridos, contados da efetiva entrega da fatura contendo a descrição detalhada dos serviços durante o mês, juntamente com uma cópia das requisições e da apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente aceita e atestada pelo órgão competente, vedada à antecipação de pagamento, para cada faturamento.

3.3 - A Nota Fiscal deverá ser apresentada após a expedição do Termo de Prestação dos Serviços.

3.4 - Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(is), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

3.5 - A Secretaria Municipal de Saúde poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual ou outras de responsabilidade da contratada.

3.6 - No caso de pagamento mediante depósito bancário o CNPJ/MF ou CPF/MF constante do respectivo processo e o CNPJ/MF ou CPF/MF da conta bancária deverão ser coincidentes. Ressaltando-se, que não serão efetuados créditos em contas:

- a) de empresas associadas;
- b) de matriz para filial;
- c) de filial para matriz;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- d) de sócio;
- e) de representante;
- f) de procurador, sob qualquer condição.

3.7 - É vedada a antecipação de quaisquer pagamentos sem o cumprimento das condições estabelecidas neste CONTRATO.

3.8 - Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação, obrigação financeira imposta à CONTRATADA, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que o atraso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

3.9 - A contratada arcará com todos os custos referentes à mão-de-obra direta e/ou indireta, acrescidos de todos os encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, recursos materiais, transporte, seguros de qualquer natureza, perdas eventuais, despesas administrativas, tributos e demais encargos necessários aos serviços do objeto deste CONTRATO.

3.10 - Qualquer atraso ocorrido por parte da CONTRATADA na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento, imporá em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação do CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA - VALIDADE

4.1 - Este CONTRATO de Prestação de Serviços terá validade de **12 (doze) meses**, a contar da data de assinatura, respeitadas as determinações do art. 57 da lei 8.666/93 com suas alterações.

4.2 - O contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, respeitadas as determinações do art. 57, inciso II, da lei 8.666/93 com suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I.** O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição a ser observada pela CONTRATADA e supervisionado pela CONTRATANTE, por intermédio de normas estabelecidas pelas legislações vigentes.
- II.** Nesta importante etapa, A CONTRATADA deve verificar para todos os produtos:
 - i) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - j) A integridade e a higiene da embalagem;
 - k) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - l) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- m) As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;
- n) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
- o) A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição das principais refeições (desjejum, almoço e jantar) e/ou saída de lixo, assim como deverá haver conformidade entre a quantidade comprada e capacidade de estocagem no local.
- p) Devem ser informados a CONTRATANTE, o cronograma e os horários de recebimento de mercadorias, bem como disponibilizar as Notas Fiscais, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade

III. Recebimento de Produtos de origem animal (carnes bovinas, suína, aves, pescados, etc.):

- d) Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;
- e) Transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos apropriados e devidamente higienizados, ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.
- f) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade.

IV. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

- e) Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C com tolerância até 7°C.
- f) Carnes congeladas: - 15°C com tolerância até - 18°C.
- g) Frios e embutidos industrializados: até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- h) Produtos salgados, curados ou defumados: temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.

V. Recebimento de Hortifrutigranjeiros:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- d) Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- e) A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.
- f) Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

VI. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

- d) Hortifrutigranjeiros pré processados congelados: -15°C com tolerância até -18°C .
- e) Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- f) Hortifrutigranjeiros pré-processados “in natura”: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.

VII. Recebimentos de leite e derivados:

- d) Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão legislador competente;
- e) Deverão ser transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
- f) Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.

VIII. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

- b) Leite pasteurizado ou esterilizado e seus derivados (laticínios em geral): até 10°C ou de acordo com o fabricante.

IX. Recebimentos de estocáveis:

- e) Devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações no rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem.
- f) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos às características do produto.
- g) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- h) Os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

X. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis:

- b) Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.

XI. Recebimento de sucos, polpas e demais produtos industrializados:

- d) Deverão ser de procedência idônea, de primeira qualidade, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, MS ou órgão competente;
- e) Deverão apresentar embalagens íntegras, não estufadas e não violadas;
- f) Deverão estar dentro do prazo de validade e o rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem;

XII. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos, polpas e produtos industrializados.

- c) Polpa de frutas (congeladas): -15°C , com tolerância até -18°C ;
- d) Produtos industrializados: temperatura conforme determinação do fabricante.

XIII. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:

- c) Os descartáveis devem obedecer aos seguintes critérios:
 - a1. Embalagens íntegras, de primeira qualidade e boa resistência, próprias para cada produto;
 - a2. Deverão conter identificação correta no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
 - a3. Com capacidade compatível à gramatura das refeições que serão servidas.
- d) Os produtos de limpeza devem obedecer aos seguintes critérios:
 - b1. Embalagens íntegras, adequadas para cada produto;
 - b2. Específicos para uso institucional e inspecionado por órgão competente,
 - b3. Dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

XIV. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros:

- b) Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



prima. Assim, a CONTRATADA deve atentar para assegurar os seguintes critérios recomendados:

- a1) Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;
- a2) O Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a empilhamento e/ou peso excessivo;
- a3) Programar a entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque, de forma que não ocorra no horário das principais refeições, conforme orientação da CONTRATANTE;
- a4) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;
- a5) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si, conforme legislação pertinente;
- a6) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- a7) Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar, observando o critério Primeiro que vence é o primeiro que sai – PVPS;
- a8) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- a9) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- a10) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- a11) Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;
- a12) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- a13) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



a14) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados:

a15) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante.

a16) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

a17) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios em unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

a17.1) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

a17.2.) Os semi prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

a17.3.) O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores;

a17.4) Todos separados entre si e dos demais produtos.

XV. Observações:

- j) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- k) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente identificados, embalados e separados;
- l) Colocar os produtos destinados à devolução, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- m) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- n) É proibido recongelar os alimentos que já tenham sido descongelados para serem manipulados;
- o) Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- p) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus, poderão ser armazenados sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento -18°C, desde que devidamente etiquetados;
- q) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente.
- r) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas dos equipamentos frios e quentes em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

XVI. Pré-preparo e preparo dos alimentos:

- b) A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
 - a1) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - a2) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
 - a3) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - a4) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C. Para tal, verificar com frequência a temperatura dos alimentos;
 - a5) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
 - a6) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
 - a7) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e ala8)
 - a9) É terminantemente proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
 - a10) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração até 4°C, devidamente etiquetada, assim que estiver pronta, retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- a11) Grelhar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4^o C e carne pronta = acima de 65^o C; observar para que a quantidade a ser grelhada seja compatível com a dimensão do equipamento, evitando o superdimensionamento e a má execução do procedimento;
- a12) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;
- a13) Utilizar somente maionese industrializada;
- a14) Garantir 74^o C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.
- a15) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

XVII. Preparação dos Alimentos

- f) Os preparos dos alimentos em todas as suas etapas deverão ser procedidos por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene, segurança e apresentação.
- g) A CONTRATADA deverá aplicar as legislações, Portarias e Regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade em todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos e preparações, incluindo o recebimento, estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.
- h) Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade
- i) As preparações que compõem as refeições, devem ser elaboradas na própria Unidade onde está sendo prestado o serviço da CONTRATADA, exceto nos casos nos quais já estão previstas refeições transportadas.
- j) Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



XVIII. Para o preparo das Carnes em Geral, deve-se observar:

- a. O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas. A carne de preparações do tipo: panqueca, almôndega deverá ser moída na cozinha da Unidade.
- c) De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os seguintes tipos de carne no almoço e no jantar, conforme descrito no Quadro 1 abaixo:

SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES	QUADRO 1: PROTEÍNAS	
	TIPO DE CORTE	GRAMATURA
BOVINA		
Bifes de panela ou Ensopados	Coxão duro ou Patinho	120
Carne do sol	Coxão mole ou Alcatra	120
Bife grelhado	Coxão mole ou Alcatra	120
Assados	Coxão duro ou Lagarto	120
Cozidos	Coxão duro ou Patinho	120
Carne moída	Coxão duro ou Patinho	120
SUÍNA		
Pernil	Pernil sem osso	120
Carret	Carret	200
AVES		
Frango	Sobrecoxa sem pele	150
Frango	filé de peito	120
PEIXES		
filé sem pele e escama	Merluza, Tilápia ou Pescada amarela	150
Posta	Dourado ou vermelho ou caçonete ou cavala ou surubim	200
CARNEIRO		
VÍSCERAS		
Fígado	Fígado	120
OUTROS - Recheio		



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



Panqueca	Patinho ou filé de Peito de frango	120
Lasanha	Patinho ou filé de Peito de frango	120
Omelete	Patinho ou filé de Peito de frango	100
Frigideira	Patinho ou filé de Peito de frango ou filé de peixe	100
Torta ou Escondidinho	Patinho ou filé de Peito de frango	120
TOTAL		
SOPAS	Músculo traseiro ou filé de frango	60

XIX. Quanto aos demais gêneros alimentícios, observar o que segue:

d) Frios:

- a1) Minas frescal com e sem sal (em creme ou sólido)
- a2) Mussarela (Tipo normal ou light),
- a3) Requeijão cremoso (sem adição de amido) normal e light.

e) Pães:

- b1) deverão ter o peso mínimo de 50 gramas cada unidade.
- b2) Todos os tipos: francês, de leite, de milho, fatia, tipo hot dog, tipo hambúrguer, sem glúten, pão integral ou outros solicitados pelo nutricionista da CONTRATANTE

f) Leites:

- c1) Tipo B, esterilizado, integral ou desnatado em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE;
- c2) Sem lactose, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE;
- c3) Leite de soja, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE.
- c4) Todos os leites devem ser de primeira qualidade e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



g) Manteiga:

d1) Deverá ser de primeira qualidade, com e sem sal; deverá ser do tipo com fermentação láctica.

h) Arroz:

e1) Deverá ser extra tipo I, polido, grãos longos ou Integral de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.

i) Farinha de Trigo:

f1) Refinada ou Integral, de primeira qualidade, enriquecida em Ácido Fólico, sem adição de fermento, conforme solicitação da CONTRATANTE

j) Feijão:

g1) Deverá ser do tipo: carioquinha, de primeira qualidade, para uso diário;

g2) Branco, fradinho e preto, todos de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.

k) Sal:

h1) Deverá ser refinado e iodado, para uso diário;

h2) Marinho e sal dietético (light 50 a 70% de sódio), com baixo teor de sódio, conforme solicitação do CONTRATANTE.

l) Ovos:

i1) Devem ser grandes, tipo 1, peso mínimo de 50g e conter as especificações técnicas do Ministério da Agricultura.

m) Verduras, frutas e legumes:

j1) Deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas, com pedúnculos preservados e de primeira qualidade.

n) Frutas nobres:

k1) Deverão ser oferecidos conforme incidência mensal no cardápio, aprovado pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

o) Óleo vegetal:

l1) Deverá ser de primeira qualidade e uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- 12) Soja, para uso diário;
- 13) Milho, canola e girassol, conforme solicitação do CONTRATANTE.
- 14) Azeite de Oliva extra virgem e de 1ª qualidade, destinado para tempero de saladas e/ou conforme solicitação do CONTRATANTE.

p) Sucos:

m1) Para Servidores:

m1.1). Deverão ser de polpa de frutas ou pó, de primeira qualidade e com selo do Serviço de Inspeção Federal.

m2) Para Pacientes Pediátricos:

m2.1) deverão ser naturais.

m3) Para Pacientes Adultos:

m3.1) A critério do nutricionista da CONTRATANTE, poderão ser naturais ou de polpas, de primeira qualidade, e com selo do Serviço de Inspeção Federal.

XX. Identificação de dietas e preparações:

- IV. Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética, geral, Copa, lactários e áreas afins, destinada a pacientes e acompanhantes, deverá ser identificada por tipo de refeição conforme solicitação e a padronização do CONTRATANTE.
- V. Todos os recipientes descartáveis utilizados para refeição, incluindo para salada, sopa, sobremesa, deverão ser identificados com etiquetas adesivas contendo em suas tampas: nome do paciente, clínica, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE.
- VI. As preparações elaboradas na Copa / lactários e áreas afins como: leites, sucos, chás e outros, devem ser colocados em recipientes plásticos descartáveis com tampa para alimentos frios e de poliestireno para alimentos quentes. A tampa do recipiente descartável deve conter etiqueta de identificação com: nome do paciente, clínica, leito, tipo de preparação, volume, data e horário.

XXI. Pacientes e Acompanhantes:

- b) A produção e porcionamento das dietas deverão ser feitas mediante Sistema Centralizado, preparado na cozinha dietética, obedecendo aos seguintes critérios de acondicionamento, distribuição, transporte e recolhimento:
 - a1) As embalagens usadas para o acondicionamento das dietas deverão ter capacidade superior a 20% do volume estabelecido no termo de referência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- a2) Refeições sólidas deverão ser porcionadas em embalagem descartável, respectivamente e com tampa;
- a3) As preparações quentes (mingaus, café com leite, leite, ou outros líquidos quentes) e alimentos sólidos (raízes, banana da terra e outros consumidos quentes), deverão ser acondicionados em embalagem descartável e com tampa, compatível com a capacidade da gramatura contratual;
- a4) As sopas e caldos deverão ser servidas em copos de isopor térmico branco e com tampa;
- a5) Os talheres de mesa (garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa) deverão ser descartáveis, de primeira qualidade, de boa resistência, adequados para grandes refeições, com guardanapo;
- a6) Todas as dietas deverão ser transportadas para distribuição em carros apropriados, de maneira que garanta a chegada das mesmas com boa apresentação e em temperatura adequada. (Acima de 60º para as preparações quentes e de 10º a 21º para as preparações frias, conforme legislação específica);
- a7) As dietas líquidas deverão ser servidas com canudos articuláveis embaláveis individualmente.

XXII. Servidores:

- b) A distribuição de refeições será pelo sistema centralizado, no refeitório do CONTRATANTE e nos horários determinados pela mesma:
 - a1) Copos descartáveis para bebidas em geral (café, suco e/ou água) com capacidade mínima de 200 ml, de boa qualidade e resistente.
 - a2) Disponibilizar em todas as mesas, galheteiros contendo azeite de oliva extra virgem e vinagre.
 - a3) Durante todo o período de distribuição das refeições destinadas a servidores e pacientes deverá haver o acompanhamento, supervisão técnica e número suficiente de empregados para assegurar o porcionamento, reposição de alimentos e utensílios, de forma a garantir o fluxo no refeitório, evitando ou minimizando filas por lentidão na distribuição ou interrupções do serviço, mantendo a presteza e eficiência de atendimento.
 - a4) Os cardápios destinados aos servidores devem ser afixados em local visível e determinado pelo CONTRATANTE, constando todas as refeições normais e/ou modificadas para adequações necessárias por enfermidades prévias. No cardápio exposto, deverá constar o descritivo da composição das preparações.
 - a5) As reservas de refeições serão fornecidas mediante solicitação e nos horários determinados pela Serviço de Nutrição do CONTRATANTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



XXIII. Observações:

- f) Para refeições transportadas, especificamente, o Centro de Atenção Psicossocial, deverá a CONTRATADA obedecer aos mesmos critérios citados anteriormente, fazendo a alteração apenas para o tipo de recipiente para servir as refeições, que deverá ser em embalagem descartável e recipiente próprio para salada, sopa e feijão, todos compatíveis com a gramatura contratual, prezando pela boa apresentação da refeição;
- g) No caso de situações emergenciais, nas quais haja interdição de área(s), de modo que inviabilize a produção total ou parcial de refeições na Unidade e, tendo em vista que o serviço não poderá ser interrompido, a CONTRATADA poderá, com a anuência da CONTRATANTE;
- h) Elaborar as refeições em cozinha de Unidades, onde a CONTRATADA mantém contrato com a Secretaria de Saúde de Brumado ou em cozinha própria e transportá-las;
- i) Adaptar área(s) na própria Unidade interditada ou em Unidade onde a CONTRATADA mantém contrato com a Secretaria de Saúde de Brumado;
- j) A estruturação do serviço de refeições transportadas e as adaptações de área(s) nas Unidades de Saúde devem estar em consonância com as necessidades do Serviço de Alimentação e Nutrição, considerando todas as normativas da legislação sanitária vigente e afins, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos comensais sadios e enfermos.

XXIV. Higiene Pessoal

- a) Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão:
 - a10) Usar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação na altura do peito;
 - a2) Fazer a barba diariamente;
 - a3) Utilizar avental, gorro, máscara e luvas descartáveis;
 - a4) Usar desodorante inodoro ou bem suave;
 - a5) Não usar maquiagem;
 - a6) Não usar adereços (relógios, anéis, alianças, brincos, pulseiras, colares, piercing);
 - a7) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - a8) Usar rede de cabelo e touca, de forma que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- a9) Escovar os dentes após as refeições;
- a10) Manter os sapatos e botas limpas;
- a11) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- a12) Manter a higiene adequada das mãos;
- a13) Evitar comer ou mascar goma, ou fumar na área de serviço;
- a14) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade, mas não dispensar a lavagem frequente das mãos;**
- a15) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos; substituindo o uso conforme indicação da legislação pertinente.

XXV. Higiene das mãos

- c) Os empregados deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de anti-sepsia de acordo com a Portaria nº. 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.
- d) O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

XXVI. Uniformização

- e) A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional, crachá de identificação). O vestuário deverá estar sempre em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas.
- f) Deverá fornecer aos empregados e manter em bom estado de uso: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente.
- g) Os copeiros (as) deverão usar além do uniforme, avental para atendimento aos pacientes, retirando-o antes do acesso à área de produção. A troca de avental ocorrerá conforme necessidade do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE, visando o controle de contaminação durante a distribuição a cada refeição.
- h) Os funcionários que estarão escalados para o atendimento dos comensais na cafeteria, deverão usar, além de uniforme completo, avental limpo, luvas e máscaras descartáveis. A troca destes deverá ser feita sempre que for necessário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- i) A CONTRATADA compromete-se a fornecer os uniformes, em quantidade suficiente e sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.

XXVII. Controle de saúde

- c) A CONTRATADA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com que se preconiza na Portaria nº. 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho.
- d) A CONTRATADA deverá enviar os exames de saúde (ASO) realizados ao CONTRATANTE, sempre que solicitado.

XXVIII. Higienização das instalações

- b) A seguir, serão apresentados os procedimentos específicos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

XXIX. Frequência e produtos.

- k) Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- l) Azulejos: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- m) Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro;
- n) Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- o) Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;
- p) Mesas e cadeiras do refeitório: Diária e sempre que necessário - Álcool 70ºGL;
- q) Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- r) Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades - Esgotamento, desengordurante próprio;
- s) Tubulações internas: Semestral - Desengraxante e desincrustante;
- t) Sanitários e vestiários: Diariamente e conforme a necessidade - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



XXX. Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

- j) Louças, talheres, bandejas, baixelas - realizar lavagem mecânica: Após o uso: Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL;
- k) Placas, formas, assadeiras, etc – realizar lavagem manual: Após o uso: Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm e álcool 70ºG;
- l) Máquina de lavar: Diária e semanal - Detergente neutro;
- m) Fritadeira: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- n) Chapa: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- o) Fogão: Diário e após o uso - Desincrustante;
- p) Forno: Diário e após o uso – Desincrustante;
- q) Carrinhos de transporte em geral: Diário e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- r) Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- j) Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros): Antes e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;**
- t) Refresqueira: Antes e após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- u) Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- v) Geladeiras e Câmaras frigoríficas: Diária e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- w) Freezer: Diário, semanal e mensal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- x) Prateleiras de apoio: Semanal ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- y) Estrados: Quinzenal, ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- z) Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado e desincrustante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



aa) Exaustão (colméias, coifas) e telas: Semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;

bb) Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno - Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 ppm.

XXXI. Higiene Geral

- g) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados detergente neutro e após enxágüe pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ou álcool a 70°GL.
- h) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- i) Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.
- j) Remover sempre que necessário, o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, respeitando a legislação vigente relativa ao correto descarte de resíduos.
- k) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de primeira qualidade.
- l) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

XXXII. Higienização dos alimentos

- n) Evitar a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos gêneros alimentícios durante o pré-preparo e preparo final;
- o) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, antes de colocar gêneros;
- p) Todos os alimentos em preparação ou prontos deverão ser mantidos cobertos sempre com tampas, filmes plásticos transparentes ou papéis impermeáveis e, desprezados após utilização;
- q) Manter os alimentos em preparação ou preparados em temperatura abaixo de 4° C ou acima de 65° C;
- r) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis que devem ser trocadas com frequência;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- s) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo cozimento e no momento de servir;
- t) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- u) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74º C por 05 minutos);
- v) Utilizar água potável, filtrada, para produzir os alimentos, bem como para servir aos comensais, pacientes, acompanhantes e residentes;
- w) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- x) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres descartáveis e pratinhos individuais;
- y) Os alimentos que sobrarem nas embalagens de lata devem ser transferidos para recipiente de plástico, ou de vidro, transparente, atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas.
- z) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- I. Honrar financeiramente os préstimos dos serviços contratados e devidamente prestados;
- II. Controlar, fiscalizar, acompanhar e avaliar as ações e os serviços ajustados;
- III. Estabelecer mecanismos de controle de cumprimento dos serviços pela contratada;
- IV. Efetuar o pagamento da fatura conforme os valores da proposta vencedora, em até 30 (trinta) dias após o recebimento do faturamento por parte da contratada.
- V. Avaliar os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA e autorizar a confecção das refeições para pacientes, acompanhantes, servidores e estagiários da Unidade.
- VI. A Nutrição Clínica ficará sob responsabilidade das Nutricionistas da CONTRATANTE, obedecendo a Resolução CFN nº. 600/2018, suas respectivas alterações e outras Legislações pertinentes, informando e orientando diariamente quanto à prescrição dietoterápica e os quantitativos de refeições e/ou dietas sob os diversos tipos a serem servidos aos pacientes, acompanhantes, servidores e estagiários da Unidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



- VII. Deverá ser responsável pela supervisão do controle de qualidade, da conservação, da distribuição e do transporte e demais determinações contidas nas Legislações Vigentes.
- VIII. Observar todo quantitativo de refeições previsto em contrato, controlando diariamente a distribuição das refeições fornecidas e registrando de forma a oferecer estatisticamente dados para análise e controle de custos.
- IX. Articular, controlar e estabelecer critérios, junto a Diretoria da Unidade para acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório da Unidade.
- X. Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica.
- XI. Permitir ao Setor de Patrimônio da Unidade o acesso para inventariar todos os bens móveis e instalações físicas, em todo período de execução do contrato, por porte da CONTRATADA.
- XII. Intervir junto à CONTRATADA, quando se fizer necessário, advertência, suspensão ou substituição do funcionário da CONTRATADA que não cumprir as normas do Serviço de Nutrição/ CONTRATANTE.
- XIII. Responsabilizar-se pelas atividades desenvolvidas na área de produção efetuando a supervisão do funcionamento do Serviço de Nutrição, registrando todo andamento através de mapas e / ou check list.
- XIV. Acompanhar todo processo de recebimento, pré-preparo e preparo dos alimentos junto a CONTRATADA antes da degustação (prova da refeição) oferecida pela CONTRATADA.
- XV. Realizar supervisão diária, com base em check list programados, conforme legislações vigentes/ ANVISA.
- XVI. Disponibilizar sistema de registro e acompanhamento do consumo das refeições, a ser utilizado pela CONTRATADA.

CLÁUSULA SÉTIMA – INCIDÊNCIAS FISCAIS

7.1 - O CONTRATADO declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre os serviços, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

7.2 - Ficando comprovado, depois do negócio realizado e antes da entrega do objeto, que o CONTRATADO acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos não incidentes sobre os serviços contratados, tais valores serão imediatamente excluídos, com o reembolso do valor porventura pago ao mesmo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO.

8.1 - O acompanhamento e fiscalização, para o fiel cumprimento e execução deste CONTRATO, serão feitos pela servidora pela servidora **Nathana Thaina das Neves Selis**, indicada pela Secretaria Municipal de Saúde, a quem caberá a responsabilidade de fazer cumprir, rigorosamente, os prazos, condições e disposições deste CONTRATO, bem como comunicar as autoridades competentes qualquer eventualidade que gere a necessidade de medidas de ordem legal e/ou administrativa.

8.2 - Fica reservada à fiscalização a competência para resolver todos e quaisquer casos singulares, duvidosos ou omissos neste CONTRATO, nas normas e em tudo mais que, de qualquer forma, se relaciona direta ou indiretamente com o objeto deste Contrato, garantindo, entretanto, o contraditório e a ampla defesa.

8.3 - A atuação da Fiscalização em nada restringe a responsabilidade única e integral exclusiva do CONTRATADO, no que concerne à execução do Contrato e as implicações próximas ou remotas, perante o Contratante ou terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução do contrato não implica em co-responsabilidade do Contratante.

8.4 - O CONTRATADO deve permitir e oferecer condições para a mais completa fiscalização do Contratante, fornecendo informações e propiciando o acesso à fiscalização dos serviços referentes ao objeto contratado, bem como atendendo as observações e exigências apresentadas pela fiscalização.

8.5 - Ordenar a imediata retirada de suas dependências, de empregados do CONTRATADO, cuja permanência seja inconveniente, ou que venha embarçar ou dificultar a ação fiscalizadora, correndo por sua exclusiva conta quaisquer ônus decorrentes das leis trabalhistas e previdenciárias, bem como qualquer outra que tal fato imponha.

CLÁUSULA NONA – CONTRATO

9.1 - O CONTRATADO poderá ser convocado para assinatura do contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a contar do envio da convocação via Diário Oficial do município ou e-mail.

9.2 - O não atendimento do prazo previsto no subitem anterior ou a recusa em assinar o contrato implicará na aplicação das sanções previstas no edital que deu origem a este CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA – LOCAL E PRAZO DOS SERVIÇOS

As refeições deverão ser preparadas na cozinha do HMPMN, situado na Rua Rio de Contas, nº 202, Bairro Monsenhor Antônio da Silveira Fagundes.

Ressaltamos que, para o Centro de Atenção Psicossocial, a alimentação será transportada pela CONTRATADA para a Unidade, por não possuir cozinha em sua instalação.

10.2 - O prazo de execução dos serviços terá início logo após a assinatura do CONTRATO e a partir da solicitação pelo setor responsável.

10.3 – Os serviços objeto desta licitação não podem sofrer descontinuidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE DO VALOR

11.1 – O preço contratado poderá ser reajustado desde que decorrido 01 (um) ano, a contar da data de apresentação da proposta na licitação, de acordo com a Lei nº 10.192/2001.

11.2 - O reajuste do preço contratado, após o prazo estipulado na cláusula supra, levará em consideração a variação do índice do IPCA (Índice de Preço ao Consumidor Amplo) acumulado nos últimos 12(doze) meses, ou de outro índice que vier a substituí-lo. Só ocorrerá reajuste, se o prazo do contrato for superior a 12 (doze) meses, atendendo, assim à determinação legal.

11.3 - A concessão do reajuste será precedida de ato da autoridade competente devidamente motivado, cabendo à Administração da CONTRATANTE verificar se os novos preços a serem contratados não estão superiores aos cobrados por outras empresas que disponibilizam idênticos serviços a outros órgãos públicos, devendo as partes, se for o caso, rever os preços para adequá-los às condições existentes no início do contrato firmado.

11.4 - O reajuste do valor se fará mediante solicitação formal da parte interessada, devidamente justificado, se concretizando através de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

12.1 Ao LICITANTE que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, serão aplicadas as sanções abaixo descritas, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório. A empresa adjudicatária deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a realização do objeto contratado, sujeitando-se às penalidades constantes no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

12.1.1 - Constitui ilícito administrativo a prática dos seguintes atos pelo licitante:

- a) impedir, frustrar ou fraudar o procedimento licitatório, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem;
- b) devassar o sigilo de proposta apresentada em procedimento licitatório, ou proporcionar a terceiro o ensejo de devassá-lo;
- c) afastar licitante, por meio de violência, grave ameaça, fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) desistir de licitar, em razão de vantagem oferecida;
- e) apresentar declaração ou qualquer outro documento falso, visando ao cadastramento, à atualização cadastral ou à participação no procedimento licitatório;
- f) recusar-se, injustificadamente, após ser considerado adjudicatário, em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, exceto quanto aos licitantes convocados na contratação de instituição brasileira, que detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos, incumbida regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, desde que presente a relação entre o objeto do contrato e a finalidade precípua da instituição, inadmitindo o trespasse da execução do objeto contratual a terceiros, que não aceitem a contratação nas mesmas condições propostas pelo primeiro adjudicatário, inclusive quanto ao prazo e preço;
- g) cometer fraude fiscal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



12.2 - Constitui ilícito administrativo a prática dos seguintes atos, pelo contratado:

- a) admitir, possibilitar ou dar causa a qualquer modificação ou vantagem, inclusive prorrogação contratual, durante a execução do contrato celebrado com o Poder Público, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- b) haver concorrido, comprovadamente, para a consumação de ilegalidade, obtendo vantagem indevida ou se beneficiando, injustamente, das modificações ou prorrogações contratuais;
- c) ensejar a sua contratação pela Administração, no prazo de vigência da suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração ou da declaração de inidoneidade;
- d) incorrer em inexecução de contrato;
- e) fraudar, em prejuízo da Administração, os contratos celebrados: elevando arbitrariamente os preços; vendendo, como verdadeiro ou perfeito, bem falsificado ou deteriorado; entregando bem diverso do contratado; alterando substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida; tornando, injustificadamente, mais oneroso o contrato.
- f) frustrar, injustificadamente, licitação instaurada pela Administração;
- g) cometer fraude fiscal.

12.3 - Ao licitante/contratante que incidir nas hipóteses elencadas no item 11.2 e 11.3, respectivamente, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) em caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato;
- c) Multa de 20% (vinte por cento) por dia de atraso para o cumprimento;
- d) Multa de 50% (cinquenta por cento) pelo descumprimento do Contrato;
- e) Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal por prazo não superior a dois anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

12.4 - Antes da aplicação de qualquer uma das outras penalidades, a Contratada será advertida, devendo apresentar defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

12.5 - A advertência quando seguida de justificativa aceita pela Administração não dará ensejo à aplicação de outra(s) penalidade(s).

12.6 - A advertência quando não seguida de justificativa ou seguida de justificativa não aceita pela Administração, dará ensejo à aplicação de uma ou mais das penalidades previstas da letra “b” a letra “d” do item 11.4, inclusive, poderá acarretar na rescisão unilateral do contrato.

12.7 - A multa prevista na letra “b” poderá ser aplicada acumulada com uma das penalidades previstas nas letras “c” e “d” todas do item 11.4.

12.8 - Para a aplicação das penalidades previstas serão levadas em conta a natureza e a gravidade da infração, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, sem prejuízo de sanções civis e criminais cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



12.9 - A dosagem da pena e a dimensão do dano serão identificadas pela Prefeitura Municipal de Saúde SESAU.

12.10 - As multas serão calculadas pelo valor total do Termo de Compromisso.

12.11 - As multas não tem caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

12.12 - A Administração Pública se reserva ao direito de descontar do pagamento devido à contratada o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições pactuadas.

12.13 - Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorrerem nos ilícitos previstos nas alíneas “f” e “g” do item 11.2 e nas alíneas “a”, “c”, “e” e “f” do item 11.3.

12.4 - Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nas alíneas “a” a “e” do item 11.2 e nas alíneas “b”, e “d” do item 11.3.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO.

13. A inexecução, total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei Federal n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Quando a rescisão ocorrer com base nos XII a XVII do art. 78 da Lei Federal n.º 8.666/93, sem que haja culpa da contratada, será esta ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do § 2º do art. 79 do mesmo diploma.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os Contratantes poderão rescindir, no todo ou em parte, o presente instrumento, mediante aviso escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias. Neste caso, a CONTRATADA perceberá apenas e exclusivamente o valor dos serviços efetivamente realizados até a data da rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DISPOSIÇÕES GERAIS. - Para os casos omissos será aplicada a legislação que couber, obedecidas as disposições previstas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O presente Contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência, no todo ou em parte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



PARÁGRAFO TERCEIRO - Na interpretação das disposições deste Contrato e integração das omissões, desde que compatíveis com os preceitos de Direito Público, além da necessária invocação às normas prescritas na Lei Federal n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO - O CONTRATADO responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na execução do objeto contratado, salvo na ocorrência de caso fortuito ou força maior, sem que haja culpa do CONTRATADO, apurados na forma da legislação vigente, quando comunicado ao CONTRATANTE no prazo de 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou ordem expressa e escrita do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO - Após o 10º (décimo) dia de paralisação do objeto contratado, o CONTRATANTE, poderá optar por uma das seguintes alternativas:

- a) promover a rescisão contratual, independentemente de interpelação judicial, respondendo o CONTRATADO pelas perdas e danos decorrentes da rescisão;
- b) exigir a execução do Contrato, sem prejuízos da cobrança de multa correspondente ao período total de atraso, respeitado o disposto na legislação em vigor.

PARÁGRAFO SEXTO - O CONTRATANTE providenciará a publicação resumida do CONTRATO e seus ADITAMENTOS, no Diário Oficial do Município, nos termos da legislação vigente.

PARÁGRAFO SÉTIMO - São partes integrantes deste Contrato o Edital do **Pregão Eletrônico Nº 1-2023**, bem como as Propostas de Preço da Contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Brumado-BA, Vara dos Feitos da Fazenda Pública Municipal, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste CONTRATO de Prestação de Serviços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Brumado-BA, ____ de _____ de ____.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1. _____
CPF/MF:
RG:

2. _____
CPF/MF:
RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06) (Exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte)

À
Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, a Empresa....., inscrita no CNPJ n.º, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º e CPF n.º, **DECLARA**, para fins de habilitação no **Pregão Eletrônico Nº 1-2023**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:
(Obs.: Assinalar um “X”)

MICROEMPRESA e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

EMPRESA DE PEQUENO PORTE e que **não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei complementar nº 123/06.**

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa
(nome do representante da empresa)
RG:
CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

À Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

.....(Identificação completa do representante da licitante)....., como representante devidamente constituído de(Identificação completa da licitante)....., doravante denominado (Licitante) para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim 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 desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;

(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 do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

(Local), ____ de _____ de ____.

Assinatura do representante da empresa

(nome do representante da empresa)

RG:

CPF:

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



(Obs.: PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO X

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

À

Pregoeira da PMB

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1-2023.

OBJETO: Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto- HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS.

A Empresa, _____ inscrita no CNPJ sob o n.º _____, neste ato representada por seu administrador (a) o (a) Sr. (a) XXXXXX _____, brasileiro (a), estado civil, portador (a) da cédula de identidade RG n.º _____, inscrito (a) no CPF-MF sob o n.º _____, declara para os devidos fins de atendimento das normas do Edital de Licitação na modalidade PREGAO ELETRÔNICO Nº 1-2023, que se responsabiliza em cumprir todas as obrigações exigidas, inclusive as descritas no Termo de Referência e que cumprirá com as normas relativas à saúde e segurança no trabalho de seus empregados, ficando sob sua responsabilidade todo e qualquer dano ou prejuízo causado por infrações, ou reclamações trabalhistas, eximindo a Prefeitura Municipal de Brumado/Secretaria Municipal de saúde de qualquer responsabilidade ou ônus.

Por ser expressão da verdade, assino a presente Declaração.

Brumado, aos _____ de _____ de 2023.

(Ass. do Sócio Representante da empresa **com firma reconhecida/**
Carimbo da empresa)

(obs.: Esta declaração deverá ser entregue juntamente com os documentos de HABILITAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BRUMADO

ESTADO DA BAHIA
CNPJ/MF Nº 14.105.704/0001-33
Praça Cel. Zeca Leite, nº 415 – Centro
CEP: 46100-000 – Brumado-BA



ANEXO XI

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Em cumprimento ao Edital do Pregão Eletrônico n.º 1-2023, cujo objeto é **Contratação de empresa especializada para preparação e fornecimento de refeição para o Hospital Municipal Professor Magalhaes Neto- HMPMN, SAMU 192 e Centro de Atenção Psicossocial – CAPS**, atestamos, para fins de participação no referido certame, que a, vistoriou as instalações dos locais onde os serviços serão executados e tomou conhecimento, através do seu preposto, o Sr., das especificações, quantidades e condições sobre a prestação dos serviços, de forma a deter as condições e informações necessárias ao cumprimento do objeto licitado.

Brumado-BA, de2023.

Assinatura Identificável
(nome do representante da Prefeitura)