

EDITAL	
Pregão Eletrônico n.º 90013/2024	
PREÂMBULO	
Processo n.º	9101/2023
Fundamento Legal:	Lei n.º 14.133/21, Decretos Municipais n.º 881/22, 882/22, 914/22, 921/22, 922/22, 936/22 e 937/22, bem como as demais legislações aplicáveis.
Objeto:	Futura e Eventual Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Prontas(Café da Manhã, Almoço/Jantar, Lanche e Ceia) e de Refeições em Estações, atender pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) e moradores dos Serviços de Resistencia Terapêutica (STR Centro I, Centro e SRT Barra).
Critério de Julgamento:	Menor Preço por Item
Modo de Disputa:	Aberto
Forma de Fornecimento:	Contínuo
Data:	14/08/2024
Horário:	10 horas
Local de Realização:	www.comprasgovernamentais.gov.br
Valor Total Estimado da Contratação:	R\$ 5.397.164,70 (cinco milhões, trezentos e noventa e sete mil e cento e sessenta e quatro reais e setenta centavos).
Licitação Exclusiva ou com preferência para ME/EPP/Equiparadas:	Não

Torna-se público que a Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, localizada na Rua Clímaco Pereira 367, Lote B2-B1 – Centro, Maricá/RJ – CEP: 24.902-035, por intermédio da Superintendência de Licitações, realizará licitação, para formação de ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, QUENTINHA, LANCHE E CEIA, E REFEIÇÃO EM ESTAÇÕES, A FIM DE ATENDER AOS PACIENTES DOS CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS III, CAPSAD E CAPSI) E AOS MORADORES DOS SERVIÇOS DE RESISTENCIA TERAPÊUTICA (STR CENTRO**

I, **CENTRO E CRT BARRA**), com o critério de julgamento **MENOR PREÇO POR ITEM**, nos termos da Lei Federal n.º 14.133/21 e dos Decretos Municipais n.º 936/22 e n.º 937/22, aplicando-se, ainda, as Leis Complementares n.º 101/00 e n.º 123/06, bem como as demais legislações correlatas.

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1 O Edital e seus anexos estão disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no Portal da Transparência (<https://femar.marica.rj.gov.br/>), no Sistema único e Integrado de Execução Orçamentária, Administração Financeira e Controle (SIAFIC), no Sistema Integrado de Gestão Fiscal (SIGFIS), no Jornal Oficial de Maricá (JOM), no sítio eletrônico do Comprasnet (www.comprasgovernamentais.gov.br), em Jornal de Grande Circulação, e nos Diários Oficiais do Estado e da União, conforme o caso.

1.2 O Edital será publicado, na íntegra, no Jornal Oficial do Município de Maricá (JOM) e poderá ser obtido por meio do e-mail (licitacaofemar@gmail.com), bem como presencialmente, no endereço Rua Clímaco Pereira 367, Lote B2-B1 – Centro, Maricá, RJ – Cep: 24.902-035, mediante a entrega de 01 (um) CD-RW virgem ou *pen drive* e de uma resma de papel A4, durante o expediente administrativo, das 9:00hs às 16:00hs.

1.3 A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral: Lei Federal nº 14.133/2021; Lei Complementar Federal nº 123/2006 – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte -; Lei Complementar Federal nº 101/2000 – Lei de Responsabilidade Fiscal -; Código de Defesa do Consumidor, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90; pelos Decretos Municipais nº 881/2022, 882/2022, 914/2022, 921/2022, 922/2022, 936/2022 e 937/2022, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

1.4 A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema COMPRASNET, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras Públicas) e mantido pelo Governo Federal, a que as licitantes interessadas se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização da licitação.

2. DO OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é a formação de ata de registro de preços, para futura e eventual **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ, QUENTINHA, LANCHE E CEIA, E REFEIÇÃO EM**

ESTAÇÕES, A FIM DE ATENDER AOS PACIENTES DOS CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL (CAPS III, CAPSAD E CAPSI) E AOS MORADORES DOS SERVIÇOS DE RESISTENCIA TERAPÊUTICA (STR CENTRO I, CENTRO E CRT BARRA), conforme condições, quantidades e as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

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

2.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 As despesas da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias: Fonte: **1.501**; Programa de Trabalho n.º **45, 01, 10.302.0116, 2.548**; Natureza da Despesa **3.3.90.39**

3.2 O preço estimado para a presente licitação é de **R\$ 5.397.164,70 (Cinco Milhões, trezentos e noventa e sete mil e cento e sessenta e quatro reais e setenta centavos)**.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1 Poderão participar desta licitação os interessados que estejam com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.1.1 O credenciamento junto aos provedores dos sistemas implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal, bem como a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

4.1.2 O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo aos provedores dos sistemas ou à FEMAR responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.1.3 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4.1.4 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a

responsabilidade dos provedores dos sistemas ou da FEMAR por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.1.5 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

4.1.6 A inobservância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4.2 Caso o licitante se enquadre como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada e queira utilizar-se do tratamento diferenciado a elas destinado, nos termos da Lei Complementar n.º 123/06, deve informar o seu interesse, no momento oportuno, sob pena de, não o fazendo, renunciar a tal tratamento.

4.2.1 Não será concedido tratamento favorecido previsto nos arts. 42 a 49 da LC 123/06:

a) o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não é vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

4.2.2.1 Nesses casos, a totalidade do objeto licitado será destinada à ampla concorrência, participando tanto microempresas ou empresas de pequeno porte, quanto também empresas assim não enquadradas.

4.3 Não poderão participar desta licitação:

- 4.3.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
- 4.3.2 Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- 4.3.3 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- 4.3.4 Impedidos de licitar e contratar pela Administração Direta ou Indireta do Município de Maricá;
- 4.3.5 Declarados inidôneos para licitar ou contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal;

- 4.3.6 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- 4.3.7 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n.º 6.404/76, concorrendo entre si;
- 4.3.8 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- 4.3.9 Agente público do órgão ou entidade licitante;
- 4.3.10 Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- 4.3.11 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição.
- 4.3.12 Cujos dirigentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam servidores/empregados do Município de Maricá, suas Autarquias ou Fundações, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta licitação. Será vedada também a participação de licitantes que possuem em seus quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.
- 4.3.13 Que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, exceto na hipótese prevista no subitem 9.35.
- 4.13.14 Será permitida a participação de cooperativas, quando:
- 4.13.14.1 A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a [Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971](#), a [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), e a [Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009](#);
- 4.13.14.2 A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;
- 4.13.14.3 Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;
- 4.13.14.4 O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na [Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012](#), a serviços especializados constantes do objeto

social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

4.13.14.5 Apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual;

4.13.14.6 A execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.13.15 Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n.º 11.488/07.

4.4 Não poderá participar da licitação ou da execução do contrato, direta ou indiretamente, qualquer empregado da FEMAR, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme §1º do art. 9º da Lei n.º 14.133/21.

4.5 O impedimento de que trata os subitens 4.3.4 e 4.3.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.6 A critério da FEMAR e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 4.3.2 e 4.3.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de empregados da FEMAR.

4.7 Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

4.8 O disposto nos itens 4.3.2 e 4.3.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

4.9 Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional, com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei n.º 14.133/21.

4.10 A vedação de que trata o subitem 4.3.9 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4.11 Não será permitida a representação legal simultânea de mais de um licitante.

4.12 Nenhum licitante poderá participar desta licitação com mais de uma proposta de

preços.

4.13 As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, visando à habilitação, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

4.14 A empresa estrangeira, que concorrer isoladamente ou como líder de consórcio, deve informar endereço de representante em território brasileiro, com poderes para receber intimação e citação, bem como endereço eletrônico para comunicações.

4.15 As operações societárias promovidas pela empresa ou consórcio de empresas licitante/contratada deverão ser submetidas à prévia aprovação da FEMAR, para verificação de suas implicações com o objeto do Contrato, que poderá ser extinto em qualquer hipótese de prejuízo ou elevação de risco para o seu cumprimento, conforme o disposto no art. 137, inciso III da Lei n.º 14.133/2021.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.2 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema eletrônico, que:

5.2.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

5.2.2 Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

5.2.3 Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.2.4 Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.3 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei n.º 14.133/21.

5.4 O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos

estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/06, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133/21.

5.4.1 No item exclusivo para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

5.4.2 No item em que a participação não for exclusiva para microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123/06.

5.5 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.6 Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.7 Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.8 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.8.1 A aplicação do 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; e

5.8.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.9 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.9.1 Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.9.2 Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.10 O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do subitem 5.8 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.11 A falsidade da declaração de que trata os itens 5.2 ou 5.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/21 e neste Edital.

5.12 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.13 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 Valor unitário e total do item;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

6.2 Todas as informações contidas na proposta vinculam o proponente.

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 O valor total da proposta, acrescido dos valores devidos a título de contribuição previdenciária, na forma do item anterior, será considerado apenas para efeito de comparação com o valor das propostas apresentadas pelas demais licitantes, no momento do seu julgamento.

6.5 Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.6 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7 Na presente licitação, as microempresas, empresa de pequeno porte e equiparadas poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, nos termos do art. 17 da Lei Complementar nº 123/06.

6.8 A apresentação das propostas implica na obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em

quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

6.10 O licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

6.11 Os valores, os preços e os custos deverão ser expressos em moeda corrente nacional, ressalvado o disposto no art. 52 da Lei n.º 14.133/21.

6.12 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os preços unitários. No caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão os expressos por extenso.

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

6.14 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda as suas especificações ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

6.15 As propostas apresentadas deverão ser válidas por, no mínimo, 90 (noventa) dias, contatos a partir da data de abertura do certame, na forma do Art.90, §3º da Lei n.º 14.133/2021.

6.16 Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

6.17 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência, quando participarem de licitações públicas.

6.17.1 Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos.

6.18 O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos licitantes pode ensejar a responsabilização pelas Cortes de Contas do país e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos dos artigos 71, inciso IX, e 75 da Constituição, bem como do art. 125, inciso VIII, da Constituição do Estado do Rio de Janeiro; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6.19 Todas as despesas decorrentes da elaboração e apresentação da proposta correrão exclusivamente por conta do licitante, não havendo direito à indenização em caso de revogação ou anulação deste procedimento licitatório.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, por comando da Superintendência de Licitações, representada por algum de seus membros, com a utilização de sua chave de acesso e senha.

7.2 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela FEMAR ou de sua desconexão.

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

7.4 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que identifiquem o licitante, que contenham vícios insanáveis ou ilegalidades ou, ainda, que não atendam às especificações exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

7.8 O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

7.9 O licitante poderá oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.10 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

- 7.11 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 1% (um por cento).
- 7.12 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecuível.
- 7.13 O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 7.14 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.15 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente, pelo sistema, quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.16 A prorrogação automática da etapa de lances de que trata o subitem anterior será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente, sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.17 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 7.18 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 7.19 Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.
- 7.14 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.15 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.16 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.17 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.18 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.19 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas participantes do certame, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicação do disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/06.

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

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

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

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

8 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1 O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto previsto no Termo de Referência e no Edital e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES n.º 73/22.

8.2 Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a) Contiver vícios insanáveis;
- b) Descumpra as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e do Edital;
- c) Apresente preço final superior ao preço máximo fixado pela FEMAR ou desconto menor do que o mínimo exigido;
- d) Apresente preço inexequível;
- e) Não tenha sua exequibilidade demonstrada quando exigido pelo Pregoeiro;

f) Apresente desconformidade com outras exigências do instrumento convocatório, desde que insanável.

8.3 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela FEMAR.

8.3.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o subitem anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.3.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.3.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.4 No caso de necessidade de esclarecimentos complementares também poderão ser realizadas diligências para aferir a exequibilidade da proposta.

8.5 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita da Diretoria Requisitante ou do setor especializado no objeto.

8.6 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências acerca da exequibilidade da proposta ou para esclarecimentos complementares, bem como no caso de necessidade de análise das especificações do objeto pelo setor competente, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas, e a ocorrência será registrada em ata.

8.7 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 01 (uma) hora, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.1 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido no subitem anterior, antes do seu término, mediante solicitação fundamentada apresentada pelo licitante no *chat*.

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

8.8 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação do setor requisitante do objeto ou da área especializada no objeto.

8.9 Se a proposta for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.10 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à

subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11 No caso de renúncia parcial ou total da remuneração, o licitante deverá enviar manifestação expressa de renúncia, sob pena de desclassificação.

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

8.13 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.14 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei n.º 14.133/21, nesta ordem:

8.14.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

8.14.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstas da Lei;

8.14.3 Desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

8.14.4 Desenvolvimento, pelo licitante, de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

8.15 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

8.15.1 Empresas estabelecidas no território do Estado do Rio de Janeiro;

8.15.2 Empresas brasileiras;

8.15.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

8.15.4 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei n.º 12.187/09.

8.16 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

8.17 O Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, sendo vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.17.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após

a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela FEMAR.

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

8.17.3 O Pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.17.4 É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido no subitem anterior, antes de seu término, mediante solicitação fundamentada apresentada pelo licitante no *chat*.

8.17.5 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

9 DA HABILITAÇÃO

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei n.º 14.133/21, na legislação correlata e neste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

e) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>); e

9.1.1 Para a consulta de licitantes que sejam pessoas jurídicas, poderá haver a substituição das consultas previstas nas alíneas “b”, “c”, “d” e “e” pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

9.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome do licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o art. 12 da Lei n.º 8.429/92.

9.3 Caso se verifique, em consulta ao SICAF, a existência de “ocorrências impeditivas indiretas”, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das pessoas jurídicas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas.

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

9.3.2 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua inabilitação.

9.4 Constatado o descumprimento das condições de participação no certame, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

9.5 Atendidas as condições de participação, serão examinados os documentos de habilitação do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

9.6 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 4.2 e 5.4.

9.7 Verificadas as condições de participação e de utilização de tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no art. 29 a 35 da IN SEGES n.º 73/22.

9.8 A documentação de habilitação será verificada por meio do SICAF, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP n.º 3/18.

9.9 A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.9.1 O licitante, para efeitos de habilitação, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

9.9.2 É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou desatualização.

9.9.3 A inobservância do disposto nos subitens anteriores poderá ensejar inabilitação do licitante.

9.10 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital.

9.12 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido realizado em obediência ao disposto na Lei n.º 14.133/21.

9.13 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser dispensados, total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais).

9.14 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los por meio do sistema, em formato digital, no prazo de 2 (duas) horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Agente de Contratação/Comissão sob pena de inabilitação.

9.15 Somente haverá necessidade de apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.16 Será verificado se o licitante apresentou, no sistema, sob pena de inabilitação:

- a) declaração de que atende aos requisitos de habilitação;
- b) declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.17 O declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.18 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei n.º 14.133/21, art. 64, e IN n.º 73/22, art. 39, §4º):

- a) complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
- b) atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

9.20 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto os atestados de capacidade técnica e os documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

9.21 Caso a licitação seja por itens, o licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.20.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.22 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.22.1 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação deverão ser:

- a) traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do Decreto Federal n.º 8.660/16 ou de outro que venha a substituí-lo; ou
- b) consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.23 A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto Federal n.º 8.538/15).

9.24 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/06, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.25 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado os prazos dispostos no presente Edital.

9.26 Somente serão disponibilizados para acesso ao público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.27 Se os certificados e as certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento e nem registrados em legislação específica, ser-lhes-á atribuída validade de 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

9.28 A **habilitação jurídica** visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada. Assim, deve ser apresentada a seguinte documentação:

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

9.28.2 No caso de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

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

9.28.4 No caso de sucursal, filial ou agência: Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

9.28.6 No caso de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro de autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.28.7 No caso de sociedade cooperativa: (i) ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede; (ii) registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764/71; (iii) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; (iv) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; (v) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; (vi) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; (vii) Declaração de Regularidade de Situação do Contribuinte Individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados; (viii) e demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados.

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

9.29 **As habilitações fiscal, social e trabalhista** serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

- 9.29.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.29.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.29.3 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751/14, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.29.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.29.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452/43;
- 9.29.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual feita por meio de apresentação de Certidão Negativa de Débito com a Fazenda Estadual, Certidão Positiva com Efeitos de Negativa ou Certidão para não Contribuinte do ICMS (quando emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, deverá ser acompanhada, obrigatoriamente, da Certidão Negativa de Débito com a Dívida Ativa Estadual emitida pela Procuradoria Geral do Estado, conforme Resolução do Órgão, mesmo quando for apresentada certidão de não contribuinte de ICMS, conforme determina a Resolução Conjunta PGE/SER n.º 33/04; a mesma conduta deverá ser realizada com relação a outros Estados da Federação quando diante de caso análogo referido no presente item).
- 9.29.7 Em relação à regularidade fiscal municipal:
- a) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal.
- 9.29.8 Quando se tratar da subcontratação prevista no art. 48, inciso II, da Lei Complementar n.º 123/06, o licitante melhor classificado deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal, social e trabalhista das microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto Federal n.º 8.538/15.

9.29.9 O licitante enquadrado como microempreendedor individual (MEI) que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n.º 123/06 estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

9.29.11 A não-regularização fiscal, social e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.30 A **habilitação econômico-financeira** visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no Edital, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

9.30.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar:

9.30.2 Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1. Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

9.30.3 Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1 Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

9.30.4 Índice de Endividamento (IE) menor ou igual a 1. Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}}$$

9.31 A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

9.32 Serão considerados e aceitos na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

9.32.1 Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 da supracitada legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

9.32.2 Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, devendo:

9.32.3 Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa sociedade deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.

9.32.4 Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item 9.32.1 limitar-se-ão ao último exercício.

9.33 A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

9.34 Certidões negativas de falência, recuperação judicial e extrajudicial, ou de insolvência civil expedidas pelo Distribuidor da sede do licitante. Os licitantes sediados em demais comarcas do Estado do Rio de Janeiro, que não a do Município de Maricá, ou em outros Estados, deverão apresentar, juntamente com as certidões negativas exigidas, declaração passada pelo foro de sua sede, indicando quais os Cartórios ou Ofícios de Registros que controlam a distribuição de falências, recuperação judicial e extrajudicial, e insolvência civil.

9.35 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido/homologado pelo juízo competente quando da entrega da documentação de habilitação.

9.36 Caso o licitante seja filial, também será necessária a apresentação da certidão negativa de falência ou recuperação judicial da matriz, nos moldes dos subitens anteriores.

9.37 Exige-se dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, na forma do § 1º do art. 62 da Lei n.º 14.133/2021 e do Anexo II do Edital.

9.38 Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o art. 112 da Lei n.º 5.764/71, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.38.1 Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:

9.38.1.1 Comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.38.1.2 Comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato.

9.39 A documentação relativa à **qualificação técnico-operacional** será restrita a:

9.39.1 01 (um) atestado, no mínimo, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da Licitante, que comprove a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência, de forma satisfatória, demonstrando que a Licitante gerencia ou gerenciou serviços de natureza similar;

9.39.2 A exigência de atestados será restrita à parcela do valor significativo do objeto, assim considerada aquela que tenha valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, na forma do art. 67, §1º, da Lei nº 14.133/2021, quais sejam: item 01: café da manhã; item 02:

marmitex (almoço e jantar); item 03: Lanche da Tarde; item 04: refeição em estação (almoço e jantar);

9.39.3 Os atestados deverão comprovar que a Licitante forneceu os itens que compõem a parcela de maior relevância anteriormente descritos, em quantidade não inferior a 10% (dez por cento) do quantitativo do objeto previsto, até a data da abertura da sessão pública da licitação;

9.39.4 A fim de comprovar os requisitos acima, a Licitante, caso julgue necessário, poderá encaminhar, juntamente com o(s) atestado(s), cópias de contratos, Ordens de Serviços (devidamente assinadas), Notas de Empenho, Notas Fiscais/Faturas ou outros documentos equivalentes.

9.39.5 Apresentar licença/autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária, emitida pelo órgão competente, dentro do prazo de validade.

9.39.6 Apresentar inscrição da interessada junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021.

9.39.7 Comprovação de possuir responsável técnico pertencente ao quadro a empresa, inscrito junto ao Conselho Regional e Nutrição, conforme Resolução CFN nº 600/2018 e Art. 4º, inciso IV e parágrafo único, da Lei nº 8234/1991, através da apresentação da respectiva inscrição do profissional e anotação em Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS ou celebração de Contrato de Prestação de Serviço, em vigor.

9.39.8 O responsável técnico indicado poderá ocupar a posição de diretor, sócio empregado ou prestador de serviços, devendo ser comprovada sua vinculação com o interessado, até a data de apresentação dos documentos de habilitação, por meio de Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS, contrato de prestação de serviço, ficha de registro de emprego ou contrato social, conforme o caso.

9.39.9 O responsável técnico indicado poderá, ainda, vincular-se ao interessado por meio de declaração de compromisso de vinculação contratual futura ou por contrato de prestação de serviços que se refira à obrigação futura do profissional em responder tecnicamente pelo interessado, hipótese na qual deverá especificar sua vinculação à execução integral do objeto do contrato a ser firmado.

9.40 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

- 9.41 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência de registro ou inscrição na entidade profissional competente por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da sua solicitação.
- 9.42 Caso o atestado de capacidade técnica apresentado pela licitante tenha sido emitido por empresa ou empresas do mesmo grupo econômico do qual faz parte, o Pregoeiro deve diligenciar a fim de confirmar a sua veracidade/confiabilidade, podendo solicitar a apresentação dos documentos comprobatórios ou adotar outras medidas que entender cabíveis.
- 9.43 Será admitida a soma dos atestados ou certidões apresentados pelos licitantes, desde que tais documentos sejam tecnicamente pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- 9.44 Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação complementar:
- 9.44.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos artigos 4º, inciso XI, 21, inciso I, e 42, §§2º a 6º, da Lei n.º 5.764/71;
- 9.45 Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:
- 9.45.1 caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;
- 9.45.2 caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual.
- 9.45.3 Para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá

ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇO FINAL

10.1 O licitante vencedor, no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, deverá apresentar proposta final, conforme Anexo II, na qual deve constar planilha de quantitativos e preços unitários e totais para todos os itens licitados, assinada por representante legal da empresa.

11 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital e/ou apresentar pedido de esclarecimento.

11.2 A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser apresentados eletronicamente, pelo e-mail licitacaofemar@gmail.com, ou por meio de petição física, a ser protocolada na Rua Clímaco Pereira 367, Lote B2 – B1 – Centro, Maricá, RJ – CEP: 24.902-035.

11.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação e sobre o pedido de esclarecimento no prazo de até 3 (três) dias úteis, da data de recebimento da impugnação/do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura da sessão pública.

11.4 As impugnações e os pedidos de esclarecimento não suspendem os prazos previstos no certame.

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

11.6 As respostas às impugnações deverão ser publicadas no PNCP, no Portal da Transparência (<https://femar.marica.rj.gov.br/>), no SIAFIC, no SIGFIS, no JOM, na página do Comprasnet (www.comprasgovernamentais.gov.br), e em Jornal de Grande Circulação, conforme o caso.

11.7 As respostas aos pedidos de esclarecimentos deverão ser publicadas no Portal da Transparência, na página do Comprasnet (www.comprasgovernamentais.gov.br) e no sítio eletrônico da FEMAR (<https://femar.marica.rj.gov.br/>).

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

11.9 Caso a resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento altere substancialmente o conteúdo do Edital, impactando na apresentação das propostas, o instrumento convocatório deverá ser republicado, respeitados os prazos previstos em Lei.

12 DOS RECURSOS

12.1 A interposição de recursos referentes ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei n.º 14.133/21.

12.2 As licitantes que desejarem recorrer dos atos do julgamento da proposta ou de habilitação ou inabilitação, deverão manifestar a sua intenção imediatamente, sob pena de preclusão.

12.2.1 Caberá ao Pregoeiro verificar a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.2 Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de sua admissibilidade.

12.3 Admitido o recurso, o prazo para apresentação das suas razões é de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

12.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

12.5 Os recursos serão dirigidos à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.6 O prazo para apresentação de contrarrazões é de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.7 As contrarrazões deverão ser encaminhadas em campo próprio do sistema.

12.8 Os recursos ou contrarrazões interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.9 O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

12.11 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados por meio de e-mail (licitacaofemar@gmail.com) ou no endereço Rua Clímaco Pereira 367, Lote B2 – B1 – Centro, Maricá, RJ – CEP: 24.902-035, mediante a entrega de 01 (um) CD-RW virgem ou de uma resma de papel A4, das 9:00hs às 16:00hs.

13 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1 Nas hipóteses de anulação de atos anteriores à realização da sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2 No caso de anulação da sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.3 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §§1º e 2º da Lei Complementar n.º 123/06.

13.2 Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

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

13.3.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (*chat* ou e-mail), de acordo com a fase do procedimento licitatório.

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

14 DO ENCERRAMENTO

14.1 Definido o resultado do certame, o procedimento licitatório será encaminhado ao Controle Interno e *Compliance* e, posteriormente, ao Diretor Requisitante, para se for o caso:

14.1.1 Determinar o retorno dos autos para saneamento de irregularidades que forem supríveis;

14.1.2 Anular o processo por vício de legalidade, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado;

14.1.3 Revogar o procedimento, por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, que constitua óbice manifesto e incontornável;

14.1.4 Revogar o procedimento por motivo de conveniência e oportunidade.

14.1.5 Revogar o procedimento na hipótese de não haver interessados ou de todos os licitantes terem sido desclassificados ou inabilitados;

14.1.6 Adjudicar o objeto, homologar o resultado da licitação e convocar o licitante vencedor para a assinatura da ata de registro de preços, do contrato ou retirada do instrumento equivalente.

14.2 Encerrada a licitação, a autoridade competente publicará o ato de adjudicação do objeto e a homologação da licitação no PNCP, no Portal da Transparência

(<https://femar.marica.rj.gov.br/>), no SIAFIC, no SIGFIS, no JOM, e na página do Comprasnet (www.comprasgovernamentais.gov.br).

15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/21, o licitante que, com dolo ou culpa:

- a) deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação/Comissão durante o certame;
- b) salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta, em especial quando:
 - b.1) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
 - b.2) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
 - b.3) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
 - b.4) deixar de apresentar amostra;
 - b.5) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital;
- c) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
 - c.1) recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela FEMAR;
- d) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- e) fraudar a licitação;
- f) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - f.1) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - f.2) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - f.3) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- g) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/13;

15.2 Com fulcro na Lei n.º 14.133/21, a FEMAR poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

- a) advertência, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 14.133/21);
- b) multa:

moratória de 1% (um por cento) por dia útil de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor global do contrato;

administrativa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

c) impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “a”, “b” e “c” do subitem 15.1, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei n.º 14.133/21), a qual impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Maricá pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “d”, “e”, “f”, “g” e “h” do subitem 15.1, bem como nas alíneas “a”, “b” e “c”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/21), enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante o Diretor-Geral da FEMAR, observados os prazos previstos no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

15.3 As sanções previstas nas alíneas “a” (advertência), “c” (impedimento de licitar e contratar) e “d” (declaração de inidoneidade) do subitem 15.2 poderão ser aplicadas cumulativamente com as previstas na alínea “b” (multa).

15.4 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, desde que haja, cumulativamente, (i) reparação integral do dano causado à FEMAR; (ii) pagamento da multa; (iii) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade; (iv) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; e (v) análise jurídica prévia.

15.5 A aplicação de sanção não exime o licitante da obrigação de reparação integral do dano causado à FEMAR.

15.6 A imposição das penalidades é de competência exclusiva da Contratante, devendo ser aplicadas pelo Diretor Requisitante, a exceção da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que deve ser aplicada pelo Diretor-Geral da FEMAR, nos termos do art. 156, §6º, inciso I, da Lei n.º 14.133/21.

15.7 A aplicação das sanções realizar-se-á por meio de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à licitante.

15.8 A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do licitante, indicando: (i) a infração cometida; (ii) os fatos e os fundamentos legais; (iii) a penalidade que se pretende imputar; (iv) o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso; e (v) o prazo e o local para a apresentação da defesa, observados os dispositivos da Lei n.º 14.133/21.

15.9 A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais empregados estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

15.10 Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do licitante no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

15.11 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a FEMAR;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.12 Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

15.13 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na Lei n.º 12.846/13.

15.14 A FEMAR deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

15.15 Os débitos do licitante para com a FEMAR, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos por ela, decorrentes de outros contratos administrativos que a possua com a FEMAR, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 26/22.

15.16 A personalidade jurídica do licitante poderá ser desconsiderada quando utilizada com abuso do direito, para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Edital ou para provocar confusão patrimonial. Desconsiderada a personalidade jurídica, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, bem como à pessoa jurídica

sucedora ou com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o licitante. Em todos os casos deverão ser observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

15.17 Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.18 Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

15.19 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.20 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela FEMAR caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º, da IN SEGES/ME n.º 73/22.

15.21 Na hipótese do subitem anterior, é assegurado à FEMAR o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, realizar nova licitação ou convocar os licitantes remanescentes, respeitada a ordem de classificação, prevalecendo, neste caso, as mesmas condições da proposta do primeiro classificado, inclusive quanto ao preço.

15.22 Os licitantes remanescentes convocados na forma do subitem supra, que não concordarem em assinar o contrato, não estarão sujeitos às penalidades estabelecidas neste Edital.

16 DO REGISTRO DE PREÇOS

16.1 Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

16.2 As Atas de Registro de Preços vigorarão pelo prazo de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajoso, a partir da data de sua assinatura, devendo haver publicação no

Jornal Oficial do Município, acompanhada da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas e no Portal de Transparência do Município de Maricá.

16.2.1 O ato de prorrogação da vigência da ata deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado, observado o prazo máximo de vigência de 1 (um) ano, prorrogável por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do item 16.2.

16.3 A FEMAR, alternativamente, poderá encaminhar a Ata de Registro de Preços, por meio de correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou por meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.4 O prazo estabelecido no subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que seja devidamente justificado e aceito.

16.5 A recusa injustificada do fornecedor/prestador em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, devendo a FEMAR, nesse caso, convocar os integrantes do cadastro de reserva, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

16.6 A Ata de Registro de Preços discriminará todos os itens que compõem o objeto licitado, com os respectivos preços unitários e totais, ficando esclarecido que a contratação obedecerá à conveniência e à necessidade da FEMAR, a qual não se obriga a requisitar todas as quantidades registradas.

16.7 A existência de preços registrados em Ata de Registro de Preços vigente não obriga a FEMAR a efetuar contratações unicamente com as pessoas jurídicas registradas, facultando-se a realização de licitação específica para o fornecimento pretendido, desde que devidamente motivada.

16.8 No período de vigência da Ata de Registro de Preços, a FEMAR terá a faculdade de contratar ou não o fornecimento dos bens.

16.9 As Atas de Registro de Preços devem ser publicadas no PNCP, no Portal da Transparência, no SIAFIC, no SIGFIS, no JOM e no sítio eletrônico da FEMAR (<https://femar.marica.rj.gov.br/>).

16.10 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovada que as condições e o preço permanecem vantajosos.

16.11 A prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho na execução do objeto.

16.12 Os quantitativos estimados na Ata de Registro de Preços poderão ser renovados proporcionalmente ao período de prorrogação, observada a estimativa inicial de consumo pelo

órgão gerenciador e pelos órgãos e entidades participantes, desde que tal possibilidade tenha sido prevista no planejamento da contratação e que seja comprovada a sua vantajosidade.

16.13 A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deve ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos parâmetros de mercado no momento da prorrogação, aferida por meio dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei n.º 14.133/21.

16.14 Dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, as pessoas jurídicas que tiverem seus preços registrados ficarão obrigadas ao fornecimento dos bens, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência e na própria Ata de Registro de Preços.

16.15 As pessoas jurídicas registradas se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de registro de preços, todas as condições de habilitação exigidas neste Edital.

16.16 O Órgão Gerenciador acompanhará a evolução das condições de mercado dos preços registrados.

16.17 Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto forem necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.18 É vedada a participação da FEMAR em mais de uma Ata de Registro de Preços com o mesmo objeto no prazo de validade daquela de que já tiver participado, salvo na ocorrência de ata que tenha registrado quantitativo inferior ao máximo previsto no respectivo edital.

16.18 Desde que devidamente demonstrada a viabilidade e economicidade, a Ata de Registro de Preços, durante a sua vigência, poderá ser aderida por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do Órgão Gerenciador.

16.19 Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem aderir a Ata de Registro de Preços, deverão consultar o Órgão Gerenciador da Ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

16.20 Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o Órgão Gerenciador e órgãos participantes.

16.21 As contratações adicionais, por meio de adesão à Ata de Registro de Preços, não poderão exceder, por órgão ou entidade, 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens previsto no instrumento convocatório e registrado na Ata para o Órgão Gerenciador e órgãos participantes. As respectivas adesões também não poderão exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na Ata de Registro de Preços para o Órgão

Gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

16.22 O Órgão Gerenciador responsável pela gestão da Ata de Registro de Preços somente poderá autorizar a sua adesão em caso de restar na Ata saldo dos quantitativos estipulados para os órgãos participantes.

16.23 O Órgão Gerenciador responsável pela gestão da Ata somente poderá autorizar as adesões de órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal depois de realizada a primeira contratação por órgão participante.

16.24 Após a autorização do Órgão Gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até 90 (noventa) dias, observado o prazo de vigência da Ata, devendo cumprir as atribuições inerentes ao órgão participante e demais orientações do Órgão Gerenciador.

16.25 Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Órgão Gerenciador.

16.26 Será incluído na Ata de registro de preços, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame (cadastro de reserva), assegurada a preferência de contratação de acordo com a ordem de classificação, bem como do licitante que mantiver sua proposta original, conforme o inciso VI do § 5º do art. 82 da Lei n.º 14.133/21.

16.27 Os preços registrados poderão ser reajustados anualmente, contados da data da proposta, a pedido do fornecedor e conforme índice previsto no Edital.

16.28 Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

16.29 Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por álea extraordinária, o Órgão Gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

16.30 Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

16.31 A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente na licitação.

16.32 A redução do preço registrado será comunicada pelo Órgão Gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

16.33 Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço de mercado, é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a) a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor signatário da Ata de registro de preços;
- b) a modificação nas condições registradas seja substancial, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor signatário da Ata de registro de preços e da FEMAR;
- c) seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

16.34 A iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor signatário da Ata de registro de preços, cabendo ao Órgão Gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

16.35 Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela FEMAR e o fornecedor continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na Ata de registro de preços, sob pena de cancelamento do registro e aplicação das penalidades administrativas previstas em lei e no Edital.

16.36 Na hipótese do cancelamento do registro prevista no sub antecedente, o órgão gerenciador poderá convocar os demais fornecedores integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens pelo preço registrado na Ata de Registro de Preços.

16.37 Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da Ata, a FEMAR poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

16.38 Caso o fornecedor não aceite o preço atualizado pela FEMAR, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

16.39 Liberado o fornecedor na forma do subitem antecedente, o Órgão Gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens pelo preço registrado.

16.40 Na hipótese de não haver cadastro de reserva, a FEMAR poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da Ata de registro de preços no máximo nas condições ofertadas por estes, desde que o valor seja igual ou

inferior ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados, nos termos do instrumento convocatório

16.41 Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de registro de preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

16.42 O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
- b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela FEMAR, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade;
- e) não aceitar o preço revisado pela FEMAR.

16.43 O cancelamento de registros será formalizado por despacho do Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

16.44 O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) por razão de interesse público; ou
- b) a pedido do fornecedor.

17 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

17.1 Após a homologação da licitação e a assinatura da Ata de registro de preços, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

17.2 O adjudicatário terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.2.1O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

17.3 O contrato decorrente do Sistema de Registro de Preços deverá ser assinado no prazo de validade da Ata de registro de preços.

17.4 O aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitido à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

17.4.1A Nota de Empenho ou instrumento equivalente substitui o contrato, aplicando-se as disposições da Lei n.º 14.133/21;

17.4.2A contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital e seus anexos;

17.4.3A contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas na Lei n.º 14.133/21 e reconhece os direitos da FEMAR previstos nos artigos 138 e 139 da mesma Lei.

17.5 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021, prorrogável por interesse das partes, até o limite de 5 (cinco) anos, desde que haja autorização formal da autoridade competente.

17.6 Previamente à contratação, a FEMAR realizará consulta ao SICAF para identificar a existência de possível sanção de impedimento de licitar e contratar imposta pela Administração Direta e Indireta do Município de Maricá ou de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar imposta por qualquer ente da Administração Pública Direta e Indireta, além de outras ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa Federal n.º 3/18.

17.6.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no Edital e anexos.

17.7 Na assinatura do contrato ou da Ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do instrumento jurídico celebrado.

17.8 Na hipótese de o licitante vencedor não assinar o contrato ou instrumento equivalente, no prazo de 03 (três) dias úteis contados da sua convocação, responderá por perdas e danos que vier a causar à FEMAR, em razão da sua omissão, independentemente de outras cominações legais previstas no presente Edital.

17.9 Ainda na hipótese do subitem anterior, ou se o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no Edital, a FEMAR poderá, sem prejuízo da aplicação de sanções, convocar licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

17.10 O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

17.10.1 Em se tratando de fornecimento contínuo, o contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando este não dispuser de créditos

orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

17.10.2 A extinção, nesta hipótese, ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido, com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

17.10.3 Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

18 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1 Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência e no Contrato.

19 DA GARANTIA CONTRATUAL DOS BENS

19.1 Não haverá exigência de garantia contratual dos bens fornecidos na presente contratação.

20 DO REAJUSTE

20.6 Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado.

20.7 Após o interregno de 1 (um) ano a que se refere o subitem anterior, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

20.8 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

20.9 No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

20.10 Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

20.11 No caso de eventuais atrasos de responsabilidade da Contratada, os reajustes serão calculados somente até as datas contratuais do evento gerador do faturamento.

20.12 Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

20.13 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo

índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de Termo Aditivo.

20.14 O reajuste será realizado por apostilamento.

21 RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

21.6 O objeto deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do Instrumento Convocatório, do Termo de Referência, do Contrato e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

21.7 O Fornecimento dos alimentos deverá ser realizado no Município de Maricá, nas sedes indicadas, conforme Termo de Referência, Anexo III – A, deste edital.

21.8 A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscal/comissão de fiscalização do Contrato, a ser designada pela Diretoria Requisitante, à(o) qual compete:

21.3.1 Prestar apoio ao gestor do Contrato, subsidiando-o de informações pertinentes à execução do Contrato;

21.3.2 Fiscalizar a execução do Contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no Contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a FEMAR, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e atestá-las;

21.3.3 Após o ateste das Notas Fiscais, elaborar o Relatório Mensal de Fiscalização, encaminhando-o ao gestor do Contrato, para ratificação;

21.3.4 Anotar em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, recomendando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

21.3.5 Informar ao gestor do Contrato, em 24 (vinte e quatro) horas, as ocorrências que demandem a adoção de medidas necessárias e saneadoras, bem como quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas aprezadas;

21.3.6 Participar da atualização do relatório de risco;

21.3.7 Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, em caso de descumprimento, informar imediatamente ao gestor do Contrato para a adoção das medidas necessárias;

21.3.8 Receber provisoriamente o objeto do Contrato;

21.3.9 Elaborar relatório final, de que trata a alínea “d”, do inciso VI, do §3º do art. 174 da Lei n.º 14.133/21, com as informações quanto à execução do Contrato, concluindo com as lições aprendidas, como forma de aprimoramento das atividades da FEMAR, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termos de referência e projetos básicos das novas contratações.

21.9 A Contratada facilitará, por todos os meios ao seu alcance, a ampla fiscalização da contratante, promovendo o fácil acesso às suas dependências.

21.10 A Contratada atenderá prontamente às observações e exigências que lhes forem apresentadas pela fiscalização.

21.11 Cabe recurso das determinações tomadas pela Comissão de Fiscalização, a qualquer tempo durante a vigência da contratação, exceto no caso da aplicação de penalidades, hipótese na qual deverão ser observados os prazos previstos no item 15.

21.12 Quaisquer entendimentos entre a Comissão de Fiscalização e o licitante vencedor, desde que não infrinjam nenhuma cláusula contratual, serão feitos por escrito, não sendo tomadas em consideração quaisquer alegações do licitante vencedor com fundamento em ordens ou declarações verbais.

21.13 O licitante vencedor declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

21.14 A instituição e a atuação da fiscalização da FEMAR não excluem ou atenuam a responsabilidade da contratada, nem a eximem de manter fiscalização própria.

21.15 O objeto do Contrato será entregue nos endereços:

21.15.1 Centro de Atenção Psicossocial álcool e outras drogas (CAPSad) –
Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 107, lote 03, quadra K (Loteamento Parque Eldorado) – Centro, Maricá, CEP 24901-045;

21.15.2 Centro de Atenção Psicossocial Infante Juvenil (CAPSi) – Endereço:
Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 363, lote 01, quadra H – Centro, Maricá, CEP 24901-045;

21.15.3 Serviço Residencial Terapêutico (SRT) Tipo II – Barra – Endereço:
Rua Walter de Carvalho, Lt 17, Qd 3 – Barra de Maricá, Maricá, CEP: 24915-500;

21.15.4 SRT Tipo I – Centro I – Endereço: Rua Jerônimo Rodrigues, nº 02,
Casa 7 – Araçatiba – Maricá – CEP: 24902-060;

21.15.5 SRT Tipo I – Centro II – Endereço: Rua Prefeito Gabriel Henrique de
Farias, n. 43, qd. 05 – Centro – Maricá – CEP: 24900-770.

21.16 O objeto do Contrato será recebido da seguinte forma:

a) O **recebimento provisório** ocorrerá de forma sumária, no ato da entrega juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, Anexo III – A deste edital.

b) O **recebimento definitivo** ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade da prestação do objeto e consequente aceitação mediante termo de recebimento.

21.17 Na hipótese de o recebimento provisório e definitivo não ocorrerem dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, consumando-se no dia do esgotamento dos respectivos prazos.

21.18 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto ou do serviço, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato.

21.19 O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência, da proposta ou do Contrato, podendo ser fixado pelo fiscal/comissão de fiscalização do contrato, avaliado o caso concreto, prazo para a substituição do bem, às custas da contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

21.20 Caso seja verificado defeito ou desconformidade do objeto contratual, o fato será comunicado à contratada, que deverá promover o reparo no prazo fixado no comunicado, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

21.21 O fiscal/comissão de fiscalização do contrato procederá à fiscalização do cumprimento da reserva de cargos prevista em Lei para pessoas com deficiência, para reabilitados da Previdência Social ou para aprendizes, bem como as demais reservas de cargos previstas em legislação específica, o que deve ser comprovado em prazo fixado, com a indicação dos respectivos funcionários.

22 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

22.1 As obrigações do Contratante e do Contratado constam da minuta de contrato e no Termo de Referência, Anexos VI e III - A, respectivamente.

23 DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1 A FEMAR deverá realizar o pagamento à licitante vencedora na forma prevista neste Edital e no Contrato, de acordo com o quantitativo utilizado da ARP.

23.2 A contratante fará o pagamento pelos itens entregue por meio de depósito em conta bancária, a ser indicada pela Contratada e aceita pela Contratante, depois de atestada a efetiva entrega.

23.3 A Contratada deverá encaminhar a fatura/nota fiscal devidamente atestada, com vistas ao pagamento, para a Gerência de Processamento de Pagamento, localizada na localizada na Rua Clímaco Pereira, n.º 367 Lote B2 - B1 - Centro, Maricá, RJ - Cep: 24.902-035, em até **30 (trinta) dias** a contar da data final do período de adimplemento.

23.4 O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da nota fiscal devidamente atestada, observado o disposto no Decreto Municipal n.º 936/22.

23.5 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelos agentes competentes.

23.6 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa do licitante vencedor, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

23.7 O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à Contratada, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

23.8 O pagamento do acréscimo a que se refere o subitem anterior será efetivado mediante autorização expressa do Diretor-Geral, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento do licitante vencedor dirigido à Diretoria-Geral.

23.9 O valor dos pagamentos eventualmente antecipados será descontado à taxa de 1% (um por cento) ao mês, calculada *pro rata die*, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do protocolo do documento de cobrança.

23.10 Caso a Contratada não cumpra, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em Lei para pessoas com deficiência, para reabilitados da Previdência Social ou para aprendizes, bem como as demais reservas de cargos previstas em legislação específica, suspender-se-á o pagamento devido até que seja sanada a irregularidade apontada pelo fiscal/comissão de fiscalização do Contrato.

23.11 Para fins de pagamento, prevalecerá o valor correspondente aos produtos efetivamente entregues, se for inferior ao previsto no Termo de Referência e anexos para a respectiva etapa.

23.12 Caso o valor dos itens efetivamente entregues seja superior ao previsto no Termo de Referência e anexos, será devido o valor nele indicado, ficando a diferença para ser paga no momento previsto, facultado à Contratante, conforme sua possibilidade e conveniência, realizar de imediato o pagamento integral correspondente ao efetivo fornecimento medido no período

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.6 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

- 24.8 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 24.9 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância e a validade jurídica dos documentos, mediante decisão fundamentada, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 24.10 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 24.11 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da FEMAR, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 24.12 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a FEMAR não será, em nenhum caso, responsável por eles.
- 24.13 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 24.14 Os prazos previstos iniciam e expiram exclusivamente em dia de expediente no âmbito da FEMAR.
- 24.15 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 24.16 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais documentos que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.
- 24.17 Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.
- 24.18 O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus Anexos, pois a simples apresentação da proposta de preços o submete à aceitação incondicional de seus termos, independente de transcrição, bem como representa o conhecimento do objeto em licitação, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor.
- 24.19 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação e da contratação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a Contratada, a rescisão do instrumento contratual, sem prejuízos das demais sanções cabíveis, nos termos da Lei n.º 14.133/21.
- 24.20 A FEMAR reserva a si o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade, bem como adiar *sine die* ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou abertura da proposta de preços ou da documentação de habilitação, desclassificar qualquer proposta ou inabilitar qualquer licitante, caso tome

conhecimento de fato que afete a capacidade financeira, técnica ou comercial do licitante, sem que isto gere direito à indenização ou ressarcimento de qualquer natureza.

24.21 Na hipótese de não conclusão do processo licitatório dentro do prazo de validade da proposta, deverá o licitante, independente de comunicação formal da FEMAR, revalidar, por igual período, o documento, sob pena de ser declarado desistente do certame licitatório.

24.22 Após a Homologação do resultado desta licitação, antes da assinatura ou durante a execução do(s) Contrato(s), poderá ser permitida que a(s) licitante(s) vencedora(s) ou Contratada(s) sofram processo de fusão, incorporação ou cisão, desde que sejam observados pela(s) nova(s) empresa(s) os requisitos de habilitação previstos no Edital e que sejam mantidas as condições estabelecidas no(s) Contrato(s) original(is), quando já celebrado(s), sendo que, em qualquer uma das hipóteses, a FEMAR deverá ser notificada do processo e deliberará sobre a sua aceitação.

24.23 Fica eleito o Foro de Maricá para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

24.24 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- I – Orçamento Estimado;
- II – Proposta-Detalhe;
- III – Termo de Referência e anexos;
 - A - Termo de Referência e anexos;
 - B – Estudo Técnico Preliminar (ETP)
- IV – Modelos de Declarações;
- V – Minuta da Ata de Registro de Preços
- VI – Minuta de Contrato.

Maricá de de 20.....

CLAUDIA ROGÉRIA DE LIMA SOUZA
DIRETORA DE ATENÇÃO À SAÚDE
MAT.: 3.300.005
FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE MARICÁ
ANEXO I
Orçamento Estimado

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ Café Leite Leite Achocolatado Açúcar Adoçante Pão tipo francês Tapioca Manteiga Requeijão Geleia de frutas Iogurte Bolo Variedade de frios Frutas Sucos Naturais Descartáveis (colher e guardanapo) (Especificações de acordo com Termo de referência)	Pessoa	55570	R\$ 25,80	R\$ 1.433.706,00
2	MAMITEX (Almoço e Jantar) Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras Cremes e purês Salpicão Vegetal Tortas Suco de frutas Sobremesas Sucos da polpa de fruta ou concentrados Talheres descartáveis: (garfo, faca e colher) (Especificações de acordo com Termo de referência)	Unidade	44590	R\$ 31,37	R\$ 1.398.788,30
3	LANCHE Biscoito doce Biscoito salgado Leite Café Açúcar Adoçante Frutas Pão tipo francês Manteiga Requeijão Tapioca Geleia de frutas Variedade de frios Descartáveis (colher e guardanapo). (Especificações	Pessoa	55570	R\$ 20,92	R\$ 1.162.524,40

	de acordo com o Termo de Referência)				
4	REFEIÇÃO EM ESTAÇÃO (Almoço e Jantar) Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras Cremes e purês Salpicão Tortas Suco de frutas Sobremesa Talheres Descartáveis: (garfo, faca e colher) (Especificações de acordo com o Termo de Referência)	Pessoa	25620	R\$ 45,46	R\$ 1.164.685,20
5	CEIA Biscoito doce Biscoito salgado Café Leite Chá Frutas Pão Manteiga Requeijão Geleia de frutas Frios Descartáveis (colher e guardanapo) (Especificações de acordo com o Termo de Referência)	Pessoa	14640	R\$ 16,22	R\$ 237.460,80
VALOR TOTAL:				R\$ 5.397.164,70	

Proposta-Detalhe

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE MARICÁ
 Comissão Permanente de Licitação

PREGÃO N.º 90013/2024
 A realizar-se em:
 Processo: 9101/2023

PROPOSTA DETALHE

A firma ao lado mencionada propõe **fornecer o objeto a FEMAR**, pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições estipuladas constantes da EDITAL Nº PE 90013/2024.

CARIMBO DO CNPJ

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	CAFÉ DA MANHÃ Café Leite Leite Achocolatado Açúcar Adoçante Pão tipo francês Tapioca Manteiga Requeijão Geleia de frutas Iogurte Bolo Variedade de frios Frutas Sucos Naturais Descartáveis (colher e guardanapo) (Especificações de acordo com Termo de referência)	Pessoa	55570	R\$	R\$



2	<p>MAMITEX (Almoço e Jantar) Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras Cremes e purês Salpicão Vegetal Tortas Suco de frutas Sobremesas Sucos da polpa de fruta ou concentrados Talheres descartáveis: (garfo, faca e colher) (Especificações de acordo com Termo de referência)</p>	Unidade	44590	R\$	R\$
3	<p>LANCHE Biscoito doce Biscoito salgado Leite Café Açúcar Adoçante Frutas Pão tipo francês Manteiga Requeijão Tapioca Geleia de frutas Variedade de frios Descartáveis (colher e guardanapo). (Especificações de acordo com o Termo de Referência)</p>	Pessoa	55570	R\$	R\$
4	<p>REFEIÇÃO EM ESTAÇÃO (Almoço e Jantar) Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras Cremes e purês Salpicão Tortas Suco de frutas Sobremesa Talheres Descartáveis: (garfo, faca e colher) (Especificações de acordo com o Termo de Referência)</p>	Pessoa	25620	R\$	R\$

5	CEIA Biscoito doce Biscoito salgado Café Leite Chá Frutas Pão Manteiga Requeijão Geleia de frutas Frios Descartáveis (colher e guardanapo) (Especificações de acordo com o Termo de Referência)	Pessoa	14640	R\$	R\$
VALOR TOTAL:					R\$

1 - PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.1 - O preço total ofertado é

R\$ _____ (_____).

1.2 - O preço ofertado inclui todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições para fiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto do Edital do Pregão Eletrônico nº 90013/2024.

2 - DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

2.1 - O prazo de validade desta proposta comercial é de 90 (noventa) dias, contados da data de sua entrega ao pregoeiro, na forma do art. 90, §3º da Lei n.º 14.133/2021.

3 - DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

CONTA CORRENTE:

AGÊNCIA:

Maricá, ___/___/___.

Proposta Comercial

Assinar e carimbar



ANEXO III

A - TERMO DE REFERÊNCIA

Considerando as disposições da Lei nº 14.133/2021 e suas posteriores alterações e dos Decretos municipais nºs 936/2022 e 937/2022, bem como conforme exposto e fundamentado no Estudo Técnico Preliminar, ante ao interesse público, a Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, realizará processo licitatório através do procedimento de Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão Eletrônico, objetivando registrar preços para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO/JANTAR, LANCHE E CEIA) E DE REFEIÇÕES EM ESTAÇÕES**, a fim de atender aos pacientes dos Centro de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) e aos moradores dos Serviços de Resistencia Terapêutica (STR Centro I, Centro e SRT Barra).

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6.º, XXIII, 'A' DA LEI N.º 14.133/2021

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço/jantar, lanche e ceia) e de refeições em estações, a fim de atender aos pacientes dos Centro de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi), bem como aos moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (STR Centro I, Centro e SRT Barra), unidades geridas pela Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, nos termos da tabela e descrições abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Descrição	Unid.	Quant. Total de Alimentação
01	CAFÉ DA MANHÃ Café Leite Leite Achocolatado Açúcar Adoçante Pão tipo francês Tapioca Manteiga Requeijão Geleia de frutas	Pessoa	55.570

	<p>Iogurte Bolos Variedade de frios Frutas Sucos Naturais Descartáveis (colher e guardanapo)</p>		
02	<p style="text-align: center;">MAMITEX (Almoço e Jantar)</p> <p>Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras Cremes e purês Salpicão Vegetal Tortas Suco de frutas Sobremesas Sucos da polpa de fruta ou concentrados Talheres descartáveis: (garfo, faca e colher)</p>	Unidade	44.590
03	<p style="text-align: center;">LANCHE</p> <p>Biscoito doce Biscoito salgado Leite Café Açúcar Adoçante Frutas Pão tipo francês Manteiga Requeijão Tapioca Geleia de frutas Variedade de frios Descartáveis (colher e guardanapo)</p>	Pessoa	55.570
04	<p style="text-align: center;">REFEIÇÃO EM ESTAÇÃO (Almoço e Jantar)</p> <p>Arroz Feijão Farofa Carne: (branca ou carne vermelha) Massas Sopas Saladas Legumes/Verduras</p>	Pessoa	25.620

	Cremes e purês Salpicão Tortas Suco de frutas Sobremesa Talheres descartáveis: (garfo, faca e colher)		
05	<p style="text-align: center;">CEIA</p> Biscoito doce Biscoito salgado Café Leite Chá Frutas Pão Manteiga Requeijão Geleia de frutas Frios Descartáveis (colher e guardanapo)	Pessoa	14.640

Detalhamento do Objeto

1.2. Item 01 - CAFÉ DA MANHÃ

- 1.2.1. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
- 1.2.2. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.
- 1.2.3. **Leite UHT integral com achocolatado em pó** de boa qualidade (chocolate quente), servido em garrafa térmica de 1 (um) litro.
- 1.2.4. **Açúcar** cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.
- 1.2.5. **Adoçante** líquido sucralose 100%.
- 1.2.6. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servidos com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou ovos.
- 1.2.7. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional.
- 1.2.8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
- 1.2.9. **Requeijão** em copo de 200g.
- 1.2.10. **Geleia de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.

1.2.11. **Iogurte** (versões integral e light)

1.2.12. **Bolos** (em porções 4x4x4) de fabricação própria, nos sabores: laranja, fubá, milho, cenoura com calda de chocolate, chocolate, coco, abacaxi.

1.2.13. **Variedade de frios:**

a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

1.2.14. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidos em pedaços.

1.2.15. **Sucos naturais de frutas** de diferentes variedades como, laranja, uva, maçã, a serem servidos individualmente em copos descartáveis.

1.2.16. Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

1.2.17. Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado, o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada.

1.3. **Item 02 – REFEIÇÃO DE ALMOÇO E JANTA SERVIDAS EM MARMITEX**

1.3.1. **Arroz** branco ou integral tipo 1, longo, fino, polido.

1.3.2. **Feijão** carioquinha ou roxo ou preto ou similar tipo 1, com umidade até 15%.

1.3.3. **Derivados do milho** canjiquinha, polenta, com molho de carne moída.

1.3.4. **Farofa** a base de farinha de mandioca ou de milho.

1.3.5. **Carne branca ou vermelha** – patinho, lagarto, chã de dentro, pá, feijoada (linguiça, paio, bacon, pernil suíno, bisteca, linguiça pura, conta coxa, coxa sem osso e sem pele, peito de frango sem pele, omelete e peixe).

1.3.6. **Massas** espaguete, talharim, penne, macarrão tipo parafuso, lasanha, nhoque.

1.3.7. **Sopa** de legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde).

- 1.3.8. **Saladas** com mix de legumes ou verduras.
- 1.3.9. **Legumes/verduras** in natura – couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória, brócolis, batata, cenoura, chuchu, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora.
- 1.3.10. **Cremes e purês** de milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta.
- 1.3.11. **Salpicão** (maionese, salpicão, salada tropical).
- 1.3.12. **Vegetal** (crus ou ensopados, refogados, fritos recheados e elaborados).
- 1.3.13. **Tortas** de espinafre, legumes, carne.
- 1.3.14. **Sobremesa:** Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços. Doces: goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar, servidos em embalagens descartáveis individuais.
- 1.3.15. **Sucos da polpa da fruta ou concentrado** servido em jarras térmicas, nos sabores: laranja, manga, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado; o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada para que as bebidas possam ser adoçadas no local.

Observações:

- i. As quentinhas devem ser variadas, contendo a composição mínima de 700g (setecentas gramas).

1.4. Item 03 - LANCHE

- 1.4.1. **Biscoito doce** tipo amanteigados doces, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.
- 1.4.2. **Biscoito salgado** tipo palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.
- 1.4.3. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.

- 1.4.4. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
- 1.4.5. **Açúcar** Cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.
- 1.4.6. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.
- 1.4.7. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
- 1.4.8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
- 1.4.9. **Requeijão** em copo de 200g.
- 1.4.10. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
- 1.4.11. **Geleias de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.
- 1.4.12. **Variedade de frios:**
- a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);
 - b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

1.5. Item 04 - REFEIÇÃO DE ALMOÇO E JANTAR SERVIDAS EM ESTAÇÃO

- 1.5.1. **Arroz** branco ou integral tipo 1, longo, fino, polido.
- 1.5.2. **Feijão** carioquinha ou roxo ou preto ou similar tipo 1, com umidade até 15%.
- 1.5.3. **Derivados do milho** canjiquinha, polenta, com molho de carne moída.
- 1.5.4. **Farofa** a base de farinha de mandioca ou de milho.
- 1.5.5. **Carne** branca ou vermelha – patinho, lagarto, chã de dentro, pá, feijoada (linguiça, paio, bacon, pernil suíno, bisteca, linguiça pura, conta coxa, coxa sem osso e sem pele, peito de frango sem pele, omelete e peixe).
- 1.5.6. **Massas** espaguete, talharim, penne, macarrão tipo parafuso, lasanha, nhoque.

- 1.5.7. **Sopa** de legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde).
- 1.5.8. **Saladas** com *mix* de legumes ou verduras.
- 1.5.9. **Legumes/verduras** in natura: couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória, brócolis, batata, cenoura, chuchu, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora.
- 1.5.10. **Crems e purês** de milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta;
- 1.5.11. **Salpicão** (maionese, salpicão, salada tropical);
- 1.5.12. **Vegetal** (crus ou ensopados, refogados, fritos recheados e elaborados).
- 1.5.13. **Tortas** de espinafre, legumes, carne.
- 1.5.14. **Sobremesa:** Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços. Doces: goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar, servidos em embalagens descartáveis individuais.
- 1.5.15. **Sucos da polpa da fruta ou concentrado** servido em jarras térmicas, nos sabores: laranja, manga, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado; o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada.

Observações:

- i. As refeições devem ser variadas, contendo a composição mínima de 700 (setecentas gramas).

1.6. Item 05 - CEIA

- 1.6.1. **Biscoito doce** tipo amanteigados doce, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.
- 1.6.2. **Biscoito salgado** tipo palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.
- 1.6.3. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.

1.6.4. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja servidos na embalagem original.

1.6.5. **Chá:** sabores - preto, maçã com canela, camomila, erva-doce, laranja ou hortelã, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.

1.6.6. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.

1.6.7. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.

1.6.8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.

1.6.9. **Requeijão** em copo de 200g.

1.6.10. **Geleia de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.

1.6.11. **Variedade de frios:**

a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

1.7. As informações constantes na tabela e nos subitens acima contêm a descrição dos itens que compõem o objeto do presente processo, apresenta as especificações completas dos itens a serem adquiridos, bem como a indicação das unidades e quantidades estimadas, em função do consumo e utilização prováveis.

1.8. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 881, de 09 de agosto de 2022.

1.9. Na forma exigida pelo Art. 19, §2º da Lei n.º 14.133/2021, é de esclarecer que não foi utilizado o Catálogo Eletrônico de Padronização, instituído por meio da Portaria SEGES/ME n.º 938, de 02 de fevereiro de 2022, tendo em vista que, até o presente

momento, só constam no referido catálogo os itens padronizados água mineral natural sem gás¹, café e açúcar².

1.10. Trata-se de fornecimento e prestação de serviços comuns e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a serem contratados mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme definido no Art. 6º, XIII da Lei n.º 14.133/2021, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos, tendo como base as especificações usuais de mercado;

1.11. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021, prorrogável por interesse das partes, até o limite de 5 (cinco) anos, desde que haja autorização formal da autoridade competente.

1.12. O fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço/jantar, lanche e ceia) e de refeições em estações, são enquadrados como continuados, tendo em vista que se tratam de necessidades permanentes e continuadas, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades fins da FEMAR, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público e/ou o cumprimento da missão institucional.

1.13. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inc. XXIII, alínea “b” da Lei n.º 14.133/2021).

2.1. A presente contratação se fundamenta da necessidade de fornecer refeições nutricionalmente adequadas para os pacientes da Rede de Atenção Psicossocial do município de Maricá.

2.2. Segundo o art. 113, incisos VI e XXXIV, do Regimento Interno (Resolução nº 01/2022), compete, entre outras atribuições, à Superintendência de Atenção Psicossocial, vinculada à Diretoria de Atenção à Saúde, a saber:

Art. 113.

¹ Códigos CATMAT n.º 445484 e n.º 445485;

² Códigos CATMAT n.º 606522, n.º 606523, n.º 606524, n.º 603269 e 463990.

VI - organizar a rede assistencial de saúde mental em todos os níveis de complexidade, para dar atendimento oportuno, adequado e em acordo com suas competências, às pessoas com sofrimento mental;

(...)

XXIV - otimizar a execução das ações pactuadas nos contratos de gestão dentro das metas estabelecidas.

2.3. Considerando que os pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) permanecem por muitas horas nas unidades para realizarem as consultas e as atividades pertinentes ao tratamento, e os moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (SRT Centro I, SRT Centro II e SRT Barra), residem nas unidades, surge a necessidade de fornecer alimentação nutricionalmente adequada e balanceada aos pacientes, promovendo o bem estar, e mantendo o bom estado nutricional.

2.4. Ademais, conforme regulamenta a Portaria da Consolidação nº 3³, em seu [Anexo V - Rede de Atenção Psicossocial \(RAPS\)](#), Título II, entre os art. 20 ao 50, **os pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial deverão receber diariamente refeições, sendo 01 (uma) refeição para os que são assistidos por 04 (quatro) horas, e 02 (duas) refeições para os que são assistidos por 08 (oito) horas, e os que permanecem por 24 (vinte e quatro) horas deverão receber 04 (quatro) refeições diárias.** Portanto, a presente contratação torna-se indispensável, para que possa assegurar que os pacientes da Rede de Atenção Psicossocial recebam refeições nutricionalmente adequadas diariamente no âmbito de suas atividades de reabilitação.

2.5. Além disso, a referida Portaria em seu Título V - Dos Serviços Residenciais Terapêuticos em Saúde Mental para o Atendimento ao Portador de Transtornos Mentais, no art. 79, dispõe que *“Os SRT deverão acolher pessoas com internação de longa permanência, egressas de hospitais psiquiátricos e hospitais de custódia.”*, ou seja, as Residências Terapêuticas, possuem pacientes que residem no local, logo, é de extrema importância que haja alimentação completa de café da manhã a ceia, todos os dias, considerando que os pacientes permanecem nas unidades mesmo em dias não úteis, como sábados, domingos e feriados.

2.6. Cabe ressaltar o que dispõe o parágrafo único, do art. 77 da Portaria da Consolidação nº 3, Título V:

Art. 77. Ficam criados os Serviços Residenciais Terapêuticos em Saúde Mental, no âmbito do Sistema Único de Saúde, para o atendimento ao portador de transtornos mentais.

³ https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0003_03_10_2017.html

Parágrafo Único. Entende-se como Serviços Residenciais Terapêuticos, moradias ou casas inseridas, preferencialmente, na comunidade, destinadas a cuidar dos portadores de transtornos mentais, egressos de internações psiquiátricas de longa permanência, que não possuam suporte social e laços familiares e, que viabilizem sua inserção social.

2.7. Portanto, os pacientes assistidos pelas residências terapêuticas, não possuem suporte financeiro, nem vínculos familiares, por isso, faz-se necessário fornecimento de alimentação diária para esses pacientes portadores de transtornos mentais submetidos a tratamento psiquiátrico em regime hospitalar prolongado.

2.8. Desta feita, constatou-se a necessidade de fornecimento de café da manhã, lanche, marmitex (almoço e jantar), ceia, e refeições de almoço e jantar servidas em estações, para que assim os pacientes assistidos pelo Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, recebam alimentação balanceada diariamente, de acordo com a demanda, proporcionando redução de gastos, considerando que a contratação poderá ser realizada por registro de preços, atendendo a demanda com maior eficiência, presteza e qualidade.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e Art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

3.1. Os alimentos, objeto da presente contratação, devem ser fornecidos por empresa especializada no serviço de refeições para os pacientes das Rede de Atenção Psicossocial, geridas pela Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, com a finalidade de proporcionar alimentação saudável aos pacientes portadores de transtornos mentais submetidos a tratamento psiquiátrico em regime hospitalar prolongado, para que permaneçam realizando as consultas e atividades no local, sem precisar se deslocar para outro lugar para se alimentar.

3.2. O fornecimento dos alimentos será parcelado, conforme a necessidade, visando minimizar os custos desnecessários, bem como garantir que a Administração tenha a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis, na forma autorizada pelo Art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133, de 2021;

3.3. Os critérios de sustentabilidade – melhor especificados no Item 4 do presente Termo de Referência – devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto quais sejam: produção (extração, qualidade da água, embalagem), distribuição, uso e destinação final, na forma prevista no Art. 6º, XXIII, “c” da Lei n.º 14.133/21.

7.20 Das Condições

3.4. A Contratada deverá atender as exigências legais da Lei n.º 14.133/2021, sob pena de desclassificação da sua proposta;

3.5. A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados, devendo realizar a correção em caso de defeito no objeto contratado, correndo todos os ônus por sua conta;

3.6. A apresentação dos materiais deverá estar estritamente de acordo com as especificações constantes no presente instrumento;

3.7. As refeições de **almoço e jantar** para os **Centros de Atenção Psicossocial (CAPS)**, deverão ser servidas em embalagens individuais lacradas de isopor com 4 (quatro) divisórias, e deverão vir acompanhadas de garfo, faca e colher “de sopa” de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico e acompanhados de guardanapo.

3.8. No tocante as **refeições** para os **Serviços Residenciais Terapêuticos (SRTs)**, essas deverão ser servidas em estações. Portanto, vale ressaltar que o local já possui estrutura de estações para o recebimento dos alimentos.

3.9. Os produtos/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser refeitos/substituídos em até 01 (uma) hora às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, na forma do artigo 119 da Lei nº 14.133/2021;

3.10. Ressalta-se que os produtos entregues deverão estar acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte;

3.11. Os produtos especificados neste Termo de Referência deverão ser frescos e ideais para consumo, não sendo, de forma alguma, permitido produto reutilizado e/ou reaproveitado;

3.12. Na hipótese de constatação do fornecimento de alimentos ou bebidas em desacordo com as condições estipuladas, serão aplicadas as penalidades contratuais cabíveis à CONTRATADA, cabendo ainda a FEMAR, o direito de mover ação judicial, responsabilizando-a civilmente por eventuais danos ou prejuízos que o fornecimento e uso destes produtos inadequados possam causar;

3.13. Os produto e serviços serão recusados inteiramente caso sejam entregues em desconformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta

vencedora, e/ou seja detectado que qualquer componente adquirido não seja novo, apresente vícios/defeitos, em qualquer de suas partes ou componentes.

3.14. Os funcionários da Contratada devem apresentar adequadas condições de higiene, segurança e saúde no local do fornecimento do alimento, com uso constante e rigorosamente fiscalizado de uniformes, identificados por crachá e acessórios descartáveis como luvas, toucas, sapatos e outros equipamentos indispensáveis à eficiente execução do objeto do presente instrumento;

3.15. Os cardápios das refeições deverão ser previamente elaborados pela Contratada. A Contratada deve conter em sua equipe um profissional técnico Nutricionista devidamente qualificado e certificado, que será responsável pela elaboração de cardápios, os quais seguirão para aprovação prévia da Contratante.

3.16. Para elaboração do cardápio diário deverá ser observada a padronização dietética elaborada pela contratante, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste termo, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances* (R.D.A.);

3.17. A responsabilidade de elaboração dos cardápios é da Contratada mediante a disponibilização das restrições dos pacientes assistidos pelas unidades dos CAPS e SRT.

3.18. Caso ocorram mudanças nas restrições alimentares dos pacientes, decorrente de algum atendimento médico que altere a dieta dos indivíduos, a Contratada deverá ser comunicada pela Contratante com a maior celeridade possível, a fim de que seja possível que a Contratada se adapte e atenda à solicitação em tempo.

3.19. Esclarece-se que nas instituições a serem prestados os serviços alimentícios, objeto do presente estudo, todo usuário participa de entrevista com profissional de saúde, na qual é realizado o questionário de anamnese, no qual são realizadas perguntas que norteiam a avaliação de sintomas e identificação de problemas de saúde a fim de registrar o histórico dos pacientes. Concomitantemente a este recurso, os profissionais das respectivas instituições realizam o compartilhamento dos casos com a rede de Atenção Primária à Saúde e, caso seja encontrada alguma comorbidade em relação aos usuários, será disponibilizado o diagnóstico pertinente, caso a caso, sendo ajustadas as recomendações alimentares de acordo;

3.20. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas no Termo de Referência;

- 3.21. Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal ou de hidrogenada no preparo de alimentos e **NÃO REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO**;
- 3.22. Na confecção da alimentação não poderão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjericão e outras ervas) que não sejam picantes ou irritativas da mucosa do trato gastrointestinal (não usar pimenta, louro, noz moscada, mostarda ou alimentos que os contenham);
- 3.23. Poderão ser utilizados extrato de tomate na preparação de molhos para macarrão e carnes, seguindo as orientações conforme o subitem 3.22;
- 3.24. No transporte e entrega das refeições deverão ser utilizados utensílios e veículos apropriados;
- 3.25. As saladas (pratos frios) deverão ser acondicionadas separadamente;
- 3.26. Não será permitida a alocação de materiais sujos, quebrados, trincados, tortos, manchados, rasgados ou com qualquer outro tipo de defeito;
- 3.27. A operacionalização, porcionamento, transporte e entrega das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, sejam realizadas as alterações/adaptações, visando atendimento adequado e satisfeito. Haverá ainda a supervisão dos gestores do contrato da Contratante no ato de recebimento dos alimentos;
- 3.28. Os serviços aqui especificados não excluem outros complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado;
- 3.29. A Contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar em desconformidade com o que foi contratado;
- 3.30. Eventualmente, mediante prévio acordo entre a FEMAR e a Contratada, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço;
- 3.31. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de pessoas, não devendo denotar escassez;

3.32. As bebidas, como os sucos, deverão ser preparadas com produtos aptos ao consumo, devendo observar-se uma proporção equilibrada de água e polpa de fruta ou suco concentrado, de modo a garantir um sabor apurado;

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

3.34. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, além de nutritivos, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;

3.35. Os cardápios somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se for relativo a itens de hortifrutigranjeiro, sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à Contratante.

3.36. Os cardápios poderão sofrer solicitação de alterações, caso necessidade dos assistidos com restrições alimentares e/ou motivações devidamente justificadas. As solicitações serão previamente encaminhadas à Contratada e o cardápio alterado será aprovado pela Contratante dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal.

3.37. Quanto às estações (nos Serviços de Residência Terapêutica), as refeições deverão vir acompanhadas dos utensílios necessários para os pacientes se servirem, além dos talheres (garfo, faca e colher de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico, acompanhados de guardanapo);

3.38. De acordo com o cardápio do dia, no tocante às refeições servidas nas SRTs, a Contratada deve disponibilizar conchas, colheres grandes e pegadores de metal, todos em inox, devidamente lavados e higienizados, pra que seja possível aos moradores se servirem dos alimentos por conta própria. Após a utilização dos mesmos, a equipe de profissionais de cada estabelecimento da Contratante irá fazer a retirada e lavagem destes utensílios, em seguida a Contratada fará seu recolhimento.

3.39. A Contratada deverá garantir o resfriamento adequado das bebidas;

3.40. O sabor dos alimentos é elemento essencial; não devem ser excessivamente temperados nem insossos; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais,

devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais;

3.41. Alimentos de origem bovina ou suína, tipo: carnes, linguiças, presuntos etc., deverão ser do tipo extra limpo, isentos ao máximo de gordura;

3.42. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;

3.43. Quanto ao fornecimento de leite, deverá ser oferecido na embalagem original, de modo a preservar a qualidade do produto.

3.44. Quanto ao fornecimento de café, deverá ser ofertado em embalagens térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo e data de preparo.

3.45. Caso ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, a Contratada deverá providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela fiscalização;

3.46. A Contratada deverá estar em conformidade com os princípios do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução nº 216 de setembro de 2004.⁴

3.47. A Contratada deverá permitir, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e estocagem dos produtos.

3.48. A contratada deverá apresentar cronograma e protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos utilizados.

3.48.1. A regularidade/prazo para apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos será mensal, porém com realização de checklist de limpeza diário que ficará na empresa contratada. A apresentação do relatório mensal consiste em apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos e na cópia dos checklists realizados no mês anterior.

3.49. Os produtos utilizados na higienização pessoal deverão ser de boa qualidade e adequados, não deixando resíduos ou cheiros.

⁴ https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21)

Da Sustentabilidade

4.1. A Contratada deverá priorizar a sustentabilidade dos materiais, para a execução do objeto, a utilização de bens que sejam no todo ou em partes compostos por materiais recicláveis, atóxicos e biodegradáveis, de acordo com as Instruções Normativas nº 05, de 26 de maio de 2017/SEGES e nº 01, de 04 de abril de 2019/SGD e ABNT NBR n.º 15448-1 e 15448-2;

4.2. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.3. Deverão ser adotadas as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação/Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão) nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

4.4. A solução requer que a contratada conte com profissional nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, em conformidade com o disposto no art. 4º, inciso IV e parágrafo único, Lei nº 8.234/1991, regulamentado pela Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

4.5. Deverá ser observado o Manual de Boas Práticas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) acerca das normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade – Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; assim como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.6. A Contratada deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade conforme determina a Lei nº 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Lei Municipal nº 2.946 de 13 de agosto de 2020 e Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU – Advocacia Geral da União.

4.7. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.

4.8. A Contratada deverá, ainda, utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

4.9. A contratação deve também priorizar a diversidade nutricional, pois os alimentos fornecidos precisam abranger uma variedade de nutrientes para garantir uma dieta equilibrada, contemplando proteínas, carboidratos, gorduras saudáveis, vitaminas e minerais. Priorizando alimentos saudáveis e equilibrados, evitando excessos de açúcares, gorduras saturadas e sódio. Incluir opções de frutas, vegetais e alimentos integrais. Tendo em vista a pluralidade do público o serviço a ser prestado deve considerar ainda as restrições alimentares, preferências culturais e necessidades dietéticas específicas dos participantes, como vegetarianismo, veganismo, restrições alimentares ou necessidades de dietas especiais.

4.10. É necessário que a contratada considere a sazonalidade de alimentos, privilegiando produtos frescos e, quando possível, locais, a fim de garantir a qualidade e sustentabilidade. Cumprindo as normas e regulamentações pertinentes a segurança alimentar, garantindo que os alimentos fornecidos e serviços prestados estejam em conformidade com as leis aplicáveis.

4.11. O local de estocagem dos produtos/alimentos deverá ser franqueado a visitas para fiscalização da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

4.12. A empresa a ser contratada deve responsabilizar-se pela correta destinação final de todos os resíduos sólidos gerados pelos produtos fornecidos que necessitam de destinação ambientalmente adequada (incluindo embalagens vazias);

4.13. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente ao longo deste Termo de Referência, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.13.1. os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

4.13.2. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pelos Órgãos de Controle;

4.14. Além disso, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

4.14.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância

sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis; e

4.14.2. A Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019.

4.14.3. No transporte, o veículo deve possuir dispositivo de segurança que impeça o derramamento dos produtos em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o transporte.

4.14.4. A contratada deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

Da exigência de amostra

4.15. Não haverá exigência de amostra da contratação.

Da vedação de utilização de marca/produto

4.16. Salienta-se que as especificações dos itens, objeto deste Termo de Referência são suficientes à escolha do futuro contratado, certificando ainda, que não há determinação de marca, nem tão pouco importam em cerceamento da competitividade do certame.

Da Subcontratação

4.17. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Da Garantia da Contratação

4.18. Exigir-se-á da empresa a ser contratada, garantia, a ser prestada em uma das modalidades previstas no Art. 96, §1º da Lei n.º 14.133/2021, em valor correspondente a **1% (um por cento) do valor inicial do contrato.**

4.19. A garantia prestada será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

4.20. Optando a empresa a ser contratada pelo seguro-garantia, conforme disposto Art. 96, §3º da Lei n.º 14.133/2021, a referida garantia deverá ser prestada, no prazo de 1 (um) mês, contado da data da homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato a ser firmado.

4.21. A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- 4.21.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato a ser firmado;
- 4.21.2. Multas punitivas aplicadas pela fiscalização a empresa ser contratada;
- 4.21.3. Prejuízos diretos causados à FEMAR decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 4.21.4. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação ou restituição.

4.22. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Da Execução do Objeto

5.1. **Especificação per capita e frequência das refeições a serem servidas já prontas para o consumo:**

CARNES			
TIPO	Per Capita	Frequência (Mensal)	Sugestão de preparação
Patinho	120 g	4	Bife, iscas, milanesa ou estrogonofe;
Lagarto	130 g	3	Assado, recheado;
Chã de dentro	120 g	3	Bife, à milanesa, isca, estrogonofe, bife à rolê ou parmegiana;
Pá	150g	2	Cubo ou bife de palma (bife de carne moída);
Pá	130g	2	Almôndega ou carne moída;
Linguiça Paio	20 g	2	Feijoada (percentual máximo de gordura de até 30%);
Bacon	05 g		
Pernil	60 g		
Rabinho	30 g		
Linguiça toscana	20 g		
Costelinha	65 g		
Costelinha	200g	2	Assada ou frita;

Pernil Suíno	130g	1	Bife, cubos ou assado;
Bisteca	200g	2	Assada ou frita
Linguiça pura	140g	1	Assada, frita, churrasco;
Contra coxa (sem pele e sem osso)	150 g	2	Ao molho, frita, assada, empanada ou à milanesa;
Peito de frango sem pele	150 g	3	Grelhado, à milanesa, estrogonofe, isca, espetinho ou fricassé;
Omelete	150g	2	Com queijo, com presunto, com espinafre, com tomate;
Peixe	130g	2	Moqueca, filé ou iscas.

Observação 01: O peso per capita das carnes cozidas ou prontas para consumo não considera os molhos ou outros ingredientes.

Observação 02: No caso de feijoada, servir o feijão sem carnes. No caso de galinhada ou arroz com outros componentes, servir arroz branco.

ARROZ			
Classe	Per Capita	Frequência	Sugestão de Preparação
Arroz simples ou Integral	210 g	24	Cozido;
Arroz composto	230 g	3	Risoto, à grega, c/ brócolis, carreteiro, c/ passas, de forno, ao alho, chinês ou mineiro;
Derivados do Milho (Polenta)	150 g	4	Polenta com carne moída;
FEIJÃO			
Classe	Per Capita	Frequência	Sugestão de Preparação
Feijão simples	150 g	24	Em grãos;
Feijão preto	180 g	2	Feijoada ou feijão preto c/ linguiça e paio;
Tropeiro	250 g	3	Feijão inteiro s/ caldo, farinha, bacon, ovos, linguiça, cebola e couve;

T u t u	200 g	2	Feijão batido, farinha, bacon, ovos e linguiça;		
MASSAS					
Tipo		Per Capita	Frequência	Sugestão de Preparação	
Lasanha		220 g	3	De frango, carne, presunto e muçarela c/ molho branco e vermelho;	
Nhoque				Preparado com molho de tomate e queijo parmesão;	
Espaguete, talharim, Penne, Parafuso		150 g	5	Ao molho bolonhesa ou sugo com queijo parmesão, alho e óleo, à napolitana, à Carbonara ou macarronese;	
COMPLEMENTOS					
Tipo		Per Capita	Frequência	Sugestão de Preparação	
Cremes e purês		130 g	4	Milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu ou polenta ao sugo à bolonhesa;	
Salpicão		130 g	2	Maionese, salpicão ou salada tropical;	
Vegetal C		120g	5	Ensopados, refogados e fritos;	
Tortas		130g	3	Espinafre, legumes ou carne;	
Sopas		450ml	7	Legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde)	
Vegetal A e B		120g	7	Refogados, recheados e elaborados;	
Farofa (Farinha de mandioca ou milho)		100 g	4	Rica, frutas, folhosos, ovo, à Brasileira e outros vegetais;	
SALADAS					
Tipo		Per Capita	Per Capita Total	Frequência	Sugestão de Preparação
Mista	Folhosos	40 g	120g	31	In natura (couve/ alface/ almeirão / acelga repolho branco/ repolho roxo/ rúcula/ agrião/ espinafre/ chicória/ mostarda);

Legumes/ verduras	80g	In natura (couve, brócolis, batata, cenoura, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora);
----------------------	-----	--

- **Nota 1:** Deve ser ofertado diariamente a salada mista (120g), composta por folha e legumes/verduras
- **Nota 2:** Deve-se ter atenção para o conteúdo da dieta conforme sua consistência.

Item	Descrição	Frequência mensal	Per Capita
Sobremesa	Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina (servidas individualmente) melão, melancia e manga (servidas em pedaços)	21	120g
	Doces: Goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar (servidos em embalagens descartáveis individuais)	10	80g

- **Nota 3:** Com relação às sobremesas, esclarece-se que as mesmas devem vir embaladas em recipiente descartável individual, e contendo no rótulo, informações referentes à data de fabricação/manuseio, data de validade do produto, identificação de sua composição e quantidade, em caso de se tratar de sobremesa não industrializada ou fora da embalagem original.

Bebidas	Per Capita
Leite integral ou semidesnatado ou desnatado	200 ml
Café	40ml
Achocolatado	200ml
Iogurte	200 ml
Suco da fruta ou da polpa da fruta ou concentrado	200ml
Chá	200ml

- **Nota 4:** Quanto a forma de distribuição das bebidas, informamos que a mesma será servida pelos profissionais dos CAPS e SRT's, respeitando a quantidade *per capita* informada acima.
- **Nota 5:** Cumpre informar que os sucos e demais bebidas oferecidos nos CAPS serão adoçados com açúcar. Contudo, a Gerência dos CAPS comunicará antecipadamente à Contratada o número de pacientes com restrição de açúcar, a fim de que seja separado a quantidade de suco não adoçado, com intuito de que seja servido com adoçante aos pacientes que necessitarem.

- **Nota 6:** Importante apontar que os itens de café da manhã, lanche da tarde e ceia serão servidos em forma de kit, já embalados respeitando o quantitativo per capita estabelecido anteriormente.
- **Nota 7:** Imprescindível notar que no tocante às refeições dos SRTs, servidas nas estações, serão entregues em quantidades calculadas com base no número de moradores, seguindo o cálculo *per capita* por alimento. A Contratada deverá assegurar que a quantidade a ser servida estará adequada ao número de assistidos nas respectivas instituições de atendimento, não devendo as refeições denotar escassez, tão pouco desperdícios, sendo, assim desnecessária a reposição de alimentos. Esclarece-se que as refeições, neste caso, ficarão dispostas nas estações, permitindo que os próprios moradores se sirvam e, caso seja necessário, os cuidadores auxiliarão os mesmos, dispensando a necessidade de contratação de serviço de copeiro(a).
- **Nota 8:** Utilizou-se como base as informações encontradas em consulta a outras contratações públicas para a definição da frequência mensal, bem como do cálculo *per capita* nas preparações, respeitando a porção de 700g por refeição no caso do almoço e janta. Salienta-se que cabe a Contratada a verificação do cálculo *per capita*, tal como a elaboração do cardápio a fim de que haja equilíbrio nutricional nas refeições fornecidas.

5.2. **Especificação per capita e frequência do café da manhã:**

ALIMENTOS	FREQUÊNCIA MENSAL	PER CAPITA
Leite integral ou semidesnatado ou desnatado	20x	200 ml
Café	31x	40ml
Achocolatado	5x	200ml
Iogurte	6x	200 ml
Açúcar	31x	10g
Adoçante Sucralose	31x	Conforme necessidade
Pães variados	20x	50g
Tapioca	5x	80g
Bolo	6x	80g
Manteiga com ou sem sal	31x	10g
Requeijão	31x	10g
Queijo prato	10x	30g
Queijo Minas	11x	30g
Presunto	10x	30g
Geleia de frutas	6x	15g
Fruta	31x	120g

Suco de Fruta	11x	200ml
---------------	-----	-------

5.3. **Especificação per capita e frequência do lanche:**

ALIMENTOS	FREQUÊNCIA MENSAL	PER CAPITA
Leite integral ou semidesnatado ou Desnatado	20x	200 ml
Café	31x	40ml
Suco da fruta ou da polpa da fruta ou concentrado	11x	200ml
Açúcar	31x	10g
Adoçante Sucralose	31x	Conforme necessidade
Pães variados	20x	50g
Tapioca	5x	80g
Biscoito doce	5x	4 unidades
Biscoito salgado	6x	4 unidades
Manteiga com ou sem sal	31x	10g
Requeijão	31x	10g
Queijo prato	10x	30g
Queijo minas	11x	30g
Presunto	4x	30g
Geleia de frutas	6x	15g

5.4. **Especificação per capita e frequência da ceia:**

ALIMENTOS	FREQUÊNCIA MENSAL	PER CAPITA
Leite integral ou semidesnatado ou desnatado	20x	200 ml
Café	31x	40ml
Chá	11x	200ml
Açúcar	31x	10g
Adoçante Sucralose	31x	Conforme necessidade
Biscoito doce	20x	4 unidades
Biscoito salgado	11x	4 unidades
Pães variados	20x	50g
Manteiga com ou sem sal	20x	10g
Requeijão	31x	10g
Queijo prato	10x	30g
Queijo minas	11x	30g
Presunto	4x	30g
Geleia de frutas	11x	15g
Fruta	31x	120g

5.5. Os cardápios das refeições deverão ser previamente elaborados pela Contratada. A Contratada deve conter em sua equipe um profissional técnico Nutricionista devidamente qualificado e certificado, que será responsável pela elaboração de cardápios, os quais seguirão para aprovação prévia da Contratante.

5.6. As refeições serão preparadas e a forma de servir deve observar os tipos de acondicionamento, os cardápios previamente aprovados, acordo com as seguintes descrições:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
Dieta normal ou livre para os pacientes	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) sem restrição de ingestão, respeitando os princípios nutricionais.	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão • UMA carne magra, sem gordura • UMA guarnição variada • Salada com DOIS componentes, sendo UM folhoso e UM vegetal B ou C e/ou fruta ou a mistura dos dois • Suco da polpa da fruta ou concentrado – 200ml/pessoa • Sobremesa: UMA fruta (120g) ou UM doce (80g), como descrito na folha 13. <p>Tipo de acondicionamento CAPS: prático biodegradável com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente.</p> <p>Tipo de acondicionamento SRTs: Estações para os moradores se servirem.</p>
Dieta especial ou padrão	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) com restrição de ingestão, modificada em sua elaboração de forma qualitativa (consistência: branda, pastosa) ou quantitativa (aumento ou decréscimo de nutrientes e calorias: diabética, rica em fibras, restrita em gorduras, hipocalórica, hipossódica, etc.) respeitando os princípios nutricionais para	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz • Feijão • UMA carne magra, sem gordura • UMA guarnição variada contendo vegetal B e C • Salada com DOIS componentes, sendo UM folhoso e UM vegetal B e/ou C (ou mistura dos dois) • Suco da polpa da fruta ou concentrado – 200ml/pessoa • Sobremesa: UMA fruta (120g) <p>Tipo de acondicionamento CAPS: prato térmico biodegradável com 04 divisórias, sendo</p>

	pacientes hospitalizados.	a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente. Tipo de acondicionamento SRTs: Estações para os moradores se servirem
SOPA	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/pediátrico com dificuldade de ingestão), contendo alimentos em pedados ou liquidificados, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.	<ul style="list-style-type: none"> • Um alimento principal fonte de carboidrato • Vegetais • 60 gramas de carne sem gordura. • Suco da polpa da fruta ou concentrado – 200ml/pessoa • Sobremesa: UMA fruta (120g) ou UM doce (80g), como descrito na folha 13 <p>Porcionamento: 450ml</p> <p>Obs: para sopas pediátricas, deverão ser 30 gramas de carne. Tipo de acondicionamento: prato térmico biodegradável com 02 divisórias, sendo a sobremesa embalada em recipiente descartável separadamente</p>

5.7. Descrição dos **vegetais** que compõe o **grupo A, B e C:**

GUARNIÇÃO	DESCRIÇÃO DOS ITENS
Vegetal do tipo A	Hortaliças que apresentam teor de 5% de carboidratos, tais como: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, aspargos, berinjela, brócolis, brócolis americano, couve, couve-flor, espinafre, jiló, mostarda, pimentão, rabanete, repolho, tomate, palmito, beralha, mostarda, alho-poró, chicória, rúcula, etc.
Vegetal do tipo B	Hortaliças que apresentam teor de 10% de carboidratos, tais como Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde fresca, nabo, quiabo vagem, etc.
Vegetal do tipo C	Hortaliças que apresentam teor de 20% de carboidratos: Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, aipim, milho verde

Do Prazo e Local de Entrega dos Alimentos

5.8. O fornecimento dos alimentos deverá ser realizado no Município de Maricá, nas sedes abaixo indicadas:

- 5.8.1. Centro de Atenção Psicossocial álcool e outras drogas (CAPSad) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 107, lote 03, quadra K (Loteamento Parque Eldorado) – Centro, Maricá, CEP 24901-045;
- 5.8.2. Centro de Atenção Psicossocial – Atendimento 24 horas (CAPS III) – Endereço: Rua Clímaco Pereira, 259 – Centro, Maricá, CEP 24902-035;
- 5.8.3. Centro de Atenção Psicossocial Infante Juvenil (CAPSi) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 363, lote 01, quadra H – Centro, Maricá, CEP 24901-045;
- 5.8.4. Serviço Residencial Terapêutico (SRT) Tipo II – Barra – Endereço: Rua Walter de Carvalho, Lt 17, Qd 3 – Barra de Maricá, Maricá, CEP: 24915-500;
- 5.8.5. SRT Tipo I – Centro I – Endereço: Rua Jeronimo Rodrigues, nº 02, Casa 7 – Araçatiba – Maricá – CEP: 24902-060; e
- 5.8.6. SRT Tipo I – Centro II – Endereço: Rua Prefeito Gabriel Henrique de Farias, n. 43, qd. 05 – Centro – Maricá – CEP: 24900-770.
- 5.9. A Contratante terá o **prazo de até 7 (sete) dias úteis**, a contar da assinatura do contrato, pra encaminhar à Contratada o relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas, bem como o quantitativo de cada tipo de dieta, a fim de possibilitar a elaboração do cardápio de acordo com as necessidades identificadas e informadas pela Contratante;
- 5.10. Os cardápios, fichas de preparação e composição (descrição dos ingredientes e marca dos produtos) deverão ser apresentados completos ao Contratante, no prazo de **20 (vinte) dias corridos**, a contar da entrega do relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas. Ou antes, se previamente combinado com a Contratante, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
- 5.11. Em até **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal do cardápio, será realizada a aprovação do cardápio à Contratante, bem como a verificação demais informações pertinentes.
- 5.12. Após a aprovação especificada no subitem anterior dar-se início a prestação do objeto.

5.13. As refeições deverão ser servidas nos dias e horários estabelecidos de acordo com os quadros abaixo, podendo ser alterados previamente, através de comunicação da contratante, por escrito, conforme a conveniência da unidade.

Horários				
Refeição	CAPS III	CAPS AD	CAPSI	SRT Centro I, II e Barra
Café da Manhã	08h as 09h	08h as 09h	08h as 09h	08h as 09h
Marmitex	11h as 12h30	11h às 12:30h	11h as 12:30h	-
	19h as 20h	-	-	-
Lanche	14h as 15h	14h as 15h	14h as 15h	15h
Refeição em estação	-	-	-	11h as 12:30h
	-	-	-	19h as 20h
Ceia	21h	-	-	21h

5.14. No que tange ao horário de entrega das refeições, a contratada deverá realizar as entregas com 20 (vinte) minutos de antecedência dos horários previstos para realização das refeições, conforme estabelecidos na tabela abaixo, considerando o horário de funcionamento de cada unidade. Além disso, deverá ser respeitada a tolerância máxima de atraso de 15 (quinze) minutos para entrega. Em caso de imprevistos que excedam a tolerância de atraso, a empresa deverá entrar em contato com a justificativa e uma nova previsão para a entrega das refeições.

Dias	Café da Manhã	Almoço	Lanche	Janta e Ceia
CAPS III	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	18h20 a 18h40
CAPS AD e CAPSI	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	-
SRT Centro I, II e Barra	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	18h20 a 18h40

Nota: A título de esclarecimento, informamos que a realização da entrega da janta e da ceia no CAPS III e nas SRT's, poderão ser realizadas no mesmo momento, tendo em vista a proximidade no horário estabelecido para fornecimento das refeições aos pacientes.

5.15. O fornecimento será parcelado e condicionado de acordo com a demanda diária de alimentação para cada unidade;

5.16. Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **05 (cinco) dias úteis de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;

5.17. Após o recebimento da alimentação, serão apontados todos os vícios aparentes remanescentes de sua entrega. Somente após a verificação do enquadramento nas condições exigidas por esta Fundação, dar-se-á o recebimento definitivo;

5.18. Toda logística para entrega do objeto da contratação no endereço informado, ficará integralmente por conta da contratada.

Do Recebimento do Objeto

5.19. O recebimento provisório ocorrerá **de forma sumária**, no ato da entrega juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;

5.20. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade da prestação do objeto e consequente aceitação mediante termo de recebimento;

5.21. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;

5.21.1. Os alimentos que apresentarem validade vencida ou condições impróprias para consumo deverão ser substituídos por outros frescos, de primeiro uso, com evidente padrão de qualidade;

5.21.2. Uma vez notificada, em relação aos itens, a Contratada realizará a substituição, no prazo máximo de 1 (uma) hora, dos produtos/alimentos que se encontrarem fora da validade ou impróprios para consumo;

5.21.3. Decorrido o prazo para substituição sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, aplicar-se-ão as sanções previstas no item 16 do presente Termo de Referência;

5.21.4. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal, verificadas pela FEMAR durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, inc. XXIII, alínea 'f' da Lei n.º 14.133/2021)

Do Reajuste

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, conforme Art. 25, § 7º da Lei n.º 14.133/2021.

6.2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Da Gestão Contratual

6.3. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

6.4. As comunicações entre a FEMAR e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;

6.5. A FEMAR poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;

6.6. A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por 02 (dois) funcionários a serem designados pela Diretoria Requisitante, ou pelos respectivos substitutos, na condição de representantes da Contratante, conforme art. 117, *caput*, da Lei nº 14.133/2021:

6.6.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, recomendando o que for necessário a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.6.2. Informar ao gestor do contrato, as ocorrências que demandem a adoção de medidas necessárias e saneadoras, bem como quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;

6.6.3. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, em caso de descumprimento, informar imediatamente ao gestor do contrato para a adoção das medidas necessárias.

6.7. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, Art. 119);

6.8. O Gestor do Contrato deverá coordenar as atividades relacionadas à fiscalização, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e encaminhar a documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.

6.9. A Fiscalização técnica deverá acompanhar o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeitos de pagamento conforme o resultado pretendido pela Diretoria Requisitante;

6.10. A Fiscalização administrativa deverá acompanhar os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

6.11. A Fiscalização deverá elaborar relatório final, de que trata a alínea “d”, do inciso VI, do §3º do Art. 174 da Lei nº 14.133/2021, com as informações quanto à execução do contrato, concluindo com as lições aprendidas, como forma de aprimoramento das atividades da FEMAR.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da certificação de que a parcela/etapa foi devidamente adimplida, mediante a apresentação de documento comprobatório da realização da despesa - Nota Fiscal ou documento equivalente atestado por funcionário designado, contendo a descrição dos itens, quantidades, preços unitários e o valor total, nota de entrega atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver,

e dos encargos sociais, mediante depósito em conta bancária indicada pela contratada, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

7.2. O documento comprobatório da realização da despesa deverá ser emitido pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, apresentado nos documentos de habilitação;

7.3. O pagamento se efetivará após a regular liquidação da despesa, à vista do documento comprobatório da realização da despesa apresentado pelo contratado, atestada por, no mínimo, 02 (dois) funcionários do órgão requisitante, na forma do Art. 55, §3º, inc. III c/c Art. 64, inc. III do Dec. Municipal n.º 936/2022;

7.4. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância impeditiva, a liquidação da despesa ficará pendente e o pagamento susinado até que a contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte da CONTRATANTE.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR (Art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **pregão**, sob a sua forma **eletrônica**, por meio do **Sistema de Registro de Preços**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço por item**, no modo de disputa **aberto**.

Da Utilização do Sistema de Registro de Preços

8.2. A escolha do procedimento de Sistema de Registro de Preços visa agilidade nas contratações, tendo em vista que a licitação já estará realizada, as condições de fornecimento estarão ajustadas, os preços e os respectivos fornecedores já estarão definidos. Sendo assim, somente solicitará o fornecimento do objeto, cujo preço foi registrado, quando houver demanda e o fornecedor deverá realizar o fornecimento conforme as condições ajustadas.

8.3. Importante destacar que se justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços, uma vez que as contratações futuras se darão por meio de entregas parceladas, cuja definição da demanda não é possível ser previamente quantificada com precisão, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários - hipóteses do Art. 3º, incisos I e II do Decreto Municipal nº 937/2022.

8.4. Ressalta-se, ainda, que em observância ao Decreto Regulamentador nº 937/2022, em seu Art. 12, inciso II, fica convencionado que **a quantidade mínima a ser cotada por item é de 10% (dez por cento)**, uma vez que tal percentual influi diretamente nos valores apresentados e, tratando-se de produto de fácil percepção junto ao mercado, não há motivo que justifique uma cotação em parâmetros abaixo daqueles apontados em sede de Memória de Cálculo.

Dos Órgãos Participantes do Registro de Preços

8.5. Define-se, como órgão participante do Sistema de Registro de Preços a Fundação Estatal de Saúde de Maricá - FEMAR, por meio da Diretoria abaixo, conforme repartição de atribuições estabelecida no Regimento Interno da FEMAR, aprovado pela Resolução n.º 04/2023:

- **Diretoria de Atenção à Saúde.**

Dos Órgãos Não Participantes do Registro de Preços

8.6. Conforme preconiza o Art. 31 do Decreto Municipal nº 937/2022, é vedado ao órgão gerenciador do Município autorizar a adesão de órgãos e entidades não participantes do Registro de Preços, sejam elas do próprio Município ou de outros entes federativos, na forma do Art. 86, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

Da Vigência da Ata de Registro de Preços

8.7. O presente Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, e o quantitativo renovado, desde que comprovada que as condições e o preço permanecem vantajosos, nos termos do Art. 18 do Decreto Municipal n.º 937/2022.

Do Cancelamento do Registro de Preços

8.8. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
- b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

d) sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade.

e) não aceitar o preço revisado pela Administração.

8.9. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.10. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

a) por razão de interesse público; ou

b) a pedido do fornecedor.

Da Habilitação

8.11. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação: *i.* Habilitação Jurídica (Art. 66, Lei nº 14.133/2021); *ii.* Habilitações fiscal, social e trabalhista (Art. 68, Lei nº 14.133/2021); *iii.* Habilitação econômico-financeira (Art. 69, Lei nº 14.133/2021); e *iv.* Habilitação Técnica (Art. 67, Lei nº 14.133/2021), cujas quais serão pormenorizadas em Edital.

Habilitação técnica (Art. 67, Lei nº 14.133/2021)

8.12. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

a) 01 (um) atestado, no mínimo, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da Licitante, que comprove a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência, de forma satisfatória, demonstrando que a Licitante gerencia ou gerenciou serviços de natureza similar;

b) A exigência de atestados será restrita à parcela do valor significativo do objeto, assim considerada aquela que tenha valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, na forma do art. 67, §1º, da Lei nº 14.133/2021, quais sejam: **item 01: café da manhã; item 02: marmitex (almoço e jantar); item 03: Lanche da Tarde; item 04: refeição em estação (almoço e jantar);**

c) Os atestados deverão comprovar que a Licitante forneceu os itens que compõe a parcela de maior relevância anteriormente descritos, em quantidade **não**

inferior a 10% (dez por cento) do quantitativo do objeto previsto, até a data da abertura da sessão pública da licitação;

d) A fim de comprovar os requisitos acima, a Licitante, caso julgue necessário, poderá encaminhar, juntamente com o(s) atestado(s), cópias de contratos, Ordens de Serviços (devidamente assinadas), Notas de Empenho, Notas Fiscais/Faturas ou outros documentos equivalentes.

e) Apresentar licença/autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária, emitida pelo órgão competente, dentro do prazo de validade.

f) Apresentar inscrição da interessada junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021⁵.

g) Comprovação de possuir responsável técnico pertencente ao quadro a empresa, inscrito junto ao Conselho Regional e Nutrição, conforme Resolução CFN nº 600/2018⁶ e Art. 4º, inciso IV e parágrafo único, da Lei nº 8234/1991, através da apresentação da respectiva inscrição do profissional e anotação em Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS ou celebração de Contrato de Prestação de Serviço, em vigor.

h) O responsável técnico indicado poderá ocupar a posição de diretor, sócio, empregado ou prestador de serviços, devendo ser comprovada sua vinculação com o interessado, até a data de apresentação dos documentos de habilitação, por meio de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, contrato de prestação de serviço, ficha de registro de empregado ou contrato social, conforme o caso.

i) O responsável técnico indicado poderá, ainda, vincular-se ao interessado por meio de declaração de compromisso de vinculação contratual futura ou por contrato de prestação de serviços que se refira à obrigação futura do profissional em responder tecnicamente pelo interessado, hipótese na qual deverá especificar sua vinculação à execução integral do objeto do contrato a ser firmado.

9. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.1. Não será concedido tratamento diferenciado e simplificado as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP, na forma prevista nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº. 123/2006, tendo em vista que a observância da cota legal, com o fracionamento do objeto, não é vantajosa para a FEMAR.

⁵ Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=702>.

⁶ Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>.

9.2. Desta feita, a previsão de tratamento diferenciado/simplificados às ME/EPPs poderá acarretar prejuízo ao complexo do objeto a ser contratado, motivo pelo qual resta evidente a necessidade de avocar a exceção prevista no art. 49, inciso III, da Lei Complementar supramencionada.

10. DAS EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

10.1. Será vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, não havendo elementos que justifiquem tal participação no objetivo em apreço. O objeto em questão não se reveste de alta complexidade, tratando-se de simples contratação para fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e ceia, bem como serviço de refeição para janta.

11. DAS COOPERATIVAS

11.1. Será permitida a participação de cooperativas, quando:

11.1.1. A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;

11.1.2. A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

11.1.3. Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

11.1.4. O objeto do credenciamento referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação;

11.1.5. Apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto deste credenciamento, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual; e

11.1.6. A execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

11.2. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n.º 11.488/07.

12. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Das Obrigações da Contratada

12.1. Executar o objeto contratual nos termos propostos, nas datas, nos horários e nos locais indicados pela CONTRATANTE, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos frescos, dentro do prazo de validade e dos padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes, sob pena de responsabilização pelo seu descumprimento, situação em que a CONTRATADA ficará obrigada a refazer, a qualquer tempo, prestação em desacordo com esta contratação;

12.2. Substituir, às suas expensas, os alimentos que apresentarem vestígios de deterioração ou aparência inadequada, a critério da CONTRATANTE;

12.3. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, utensílios, alimentos e pessoal necessários à prestação do objeto, bem como pelo carregamento e descarregamento de todos os produtos;

12.4. Transportar os alimentos e os materiais devidamente acondicionados, em observância às normas de higiene, de forma a impedir danos e deterioração dos produtos;

12.5. Disponibilizar para o seu pessoal os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos por lei;

12.6. Observar os prazos para a execução do fornecimento;

12.7. A Contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da contratação;

12.8. Realizar o pré-preparo em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos por lote, atentando-se para as temperaturas de segurança nas etapas de espera (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);

12.9. A Contratada deverá se responsabilizar pelas etapas do processo de operacionalização e transporte da alimentação às unidades, dentre essas etapas, destacam-se: a programação das

atividades de alimentação, elaboração de cardápios mensais completos por tipos de dieta de forma a ter o controle qualitativo e quantitativo dos produtos alimentícios e materiais de consumo.

12.10. A Contratada deverá garantir o acondicionamento dos alimentos de forma que preserve sua qualidade e integridade, mantendo-os frescos e aptos para o consumo, bem como deverão constar informações sobre a data de validade e ingredientes utilizados na fabricação dos mesmos;

12.11. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, entre outros);

12.12. A contratada deverá atentar-se para o corretor descarte de resíduos de óleo, objetivando minimizar os impactos negativos, ressalta-se que ficar proibido o uso de reaproveitamento de óleos e gorduras;

12.13. Manter inscrição regular da contratada junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021, e manter no quadro de funcionários da empresa profissional na área de nutrição, devidamente cadastrado no Conselho de Classe respectivo, conforme Resolução CFN nº 600/2018 e Art. 4º, inciso IV e parágrafo único, da Lei nº 8234/1991;

12.14. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, que deverá ocorrer em veículo fechado;

12.15. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas;

12.16. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

12.17. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais e trabalhistas, resultantes da execução do contrato, devendo, portanto, responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega à Diretoria Requisitante, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 121, caput;

12.18. Responder pelos danos causados diretamente à Administração desta Fundação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da entrega dos materiais, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela FEMAR, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 120;

12.19. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;

- 12.20. Acatar as instruções emanadas da fiscalização;
- 12.21. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 121, §1º.

Das Obrigações da Contratante

- 12.22. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
- 12.23. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 12.24. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 12.25. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através dos fiscais de contrato;
- 12.26. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
- 12.27. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, incluindo encargos tributários e trabalhistas, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 12.28. Designar funcionário, para acompanhar e fiscalizar o cumprimento contratual, bem como para aprovar a execução do objeto, exercer o acompanhamento e fiscalização do contrato;
- 12.29. Exigir da Contratada, sempre que necessário, a comprovação da manutenção das condições de habilitação e de qualificação exigidas no procedimento de contratação;
- 12.30. Efetuar o pagamento devido, após o adimplemento da obrigação, mediante Nota Fiscal/fatura devidamente atestada, desde que cumpridas todas as formalidades e as exigências da contratação;

12.31. Anotar em registro próprio e notificar a Contratada sobre quaisquer falhas verificadas no cumprimento contratual, para fins de correção dentro do prazo estabelecido.

13. DA VALIDADE DAS PROPOSTAS

13.1. As propostas apresentadas deverão ser válidas por, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados a partir da data de abertura do certame, na forma do Art. 90, §3º da Lei n.º 14.133/2021.

14. DA ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO

14.1. O valor estimado para a presente contratação, após pesquisa de mercado realizada pela Superintendência de Compras, é de **R\$ 5.397.164,70 (cinco milhões, trezentos e noventa e sete mil e cento e sessenta e quatro reais e setenta centavos).**

15. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

7.21	Órgão	7.22	45
7.23	Unidade Orçamentária	7.24	01
7.25	Funcional Programática/Programa	7.26	10.302.0116
7.27	Funcional Programática/Ação	7.28	2.548
7.29	Natureza da Despesa	7.30	3.3.90.39
7.31	Fonte do Recursos	7.32	1.501

16. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (Art. 92, inc. XIV da Lei n.º 14.133/2021)

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, na forma do item 13;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar declaração ou documentação inidônea exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- i) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) praticar ato lesivo previsto no Art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

16.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:

16.2.1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;

16.2.4. **Multa:**

- i. moratória de 1% (um por cento) por dia útil de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor global do contrato;

ii. administrativa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

16.3. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante;

16.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

16.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

16.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;

16.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;

16.5. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do Art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

16.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;

16.7. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

16.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei nº 14.133/21.

16.9. As multas serão aplicadas, conforme as infrações cometidas e o nível de gravidade respectivo, indicados nas tabelas a seguir:

TABELA 1
CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES E MULTAS

NÍVEL	CORRESPONDÊNCIA (por ocorrência sobre o valor global do Contratada)
1 (menor ofensividade)	0,2%.
2 (leve)	0,4%.
3 (médio)	0,8%.
4 (grave)	1,6%.
5 (muito grave)	3,2%.
6 (gravíssimo)	4%.

16.10. As graduações dispostas na tabela acima, somadas, limitar-se-ão ao percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, na forma estabelecida no subitem 16.2.4

16.11. Todas as ocorrências contratuais serão registradas pela FEMAR, que notificará empresa a ser contratada.

TABELA 2
INFRAÇÕES E CORRESPONDENTES NÍVEIS

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Nível
1	Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato sem prévia e expresse acordo do CONTRATANTE.	6
2	Caucionar ou utilizar o Contrato para quaisquer operações financeiras.	6
3	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão do cumprimento de suas obrigações sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE.	5
4	Utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos.	5
5	Deixar de relacionar-se com O CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do fiscal do Contrato.	3
6	Deixar de se sujeitar à fiscalização do CONTRATANTE, que inclui o atendimento às orientações do fiscal do Contrato e a prestação dos esclarecimentos formulados.	4

7	Deixar de responsabilizar-se pelos produtos e materiais entregues, assim como deixar de substituir imediatamente qualquer material ou objeto que não atenda aos critérios especificados neste termo.	6
8	Não zelar pelas instalações do CONTRATANTE	3
9	Deixar de responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço.	6
10	Deixar de responsabilizarem-se pelos encargos trabalhista, fiscal e comercial, pelos seguros de acidente e quaisquer outros encargos resultantes da prestação do serviço.	6
11	Deixar de observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho.	6
12	Deixar de manter nas dependências do CONTRATANTE, os funcionários identificados e uniformizados de maneira condizente com o serviço, observando ainda as normas internas e de segurança.	2
13	Deixar de manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação que permitiram sua contratação.	6
14	Deixar de disponibilizar e manter atualizados conta de e-mail, endereço e telefones comerciais para fins de comunicação formal entre as partes.	2
15	Deixar de responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus prestadores de serviço e por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE e a terceiros.	6
16	Deixar de encaminhar documentos fiscais e todas as documentações determinadas pelo fiscal do Contrato para efeitos de atestar a entrega dos bens e comprovar regularizações.	4
17	Deixar de resguardar que seus funcionários cumpram as normas internas do CONTRATANTE e impedir que os que cometerem faltas a partir da classificação de natureza grave continue na prestação dos serviços.	3
18	Deixar de assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento dos prestadores de serviço acidentados ou com mal súbito.	6
19	Deixar de relatar à CONTRATANTE toda e quaisquer irregularidades ocorridas, que impeça, altere ou retarde a execução do Contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessárias a seu esclarecimento.	5
20	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do objeto.	5
21	Recusar fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo justificado.	3
22	Retirar das dependências da FEMAR quaisquer equipamentos ou materiais de consumo sem autorização prévia.	3
23	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	6

16.12. A inexecução do objeto deste Termo de Referência, total ou parcialmente, poderá ensejar a rescisão contratual, na forma dos artigos 137, 138, 139 e 155 da Lei nº 14.133/2021, com as consequências previstas em lei e neste instrumento;

16.13. A rescisão unilateral do Contrato a ser firmado poderá ser determinada pela FEMAR, de acordo com o inciso I do Art. 138 da Lei nº 14.133/2021, com as consequências elencadas no Art. 139 do referido diploma legal e sem prejuízo das demais sanções impostas pela lei e por esse Termo de Referência;

16.14. Constituem motivo para rescisão do Contrato, todos os incisos constantes do Artigo 137 da Lei nº 14.133/2021;

16.15. As formas de rescisão estão previstas no Art. 138, Incisos de I a III, da Lei nº 14.133/2021;

16.16. Os casos omissos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

16.17. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita pela Administração, nos casos enumerados nos Incisos I a III do Art. 137, da Lei nº 14.133/2021, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do Art. 156, do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas; nos casos previstos nos Incisos I, II, III, IV e V, § 2º do Art. 137, e, V e VII do mesmo artigo, será observado o disposto no § 2º do Art. 138;

16.18. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

16.19. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

17. DO FORO

17.1. Ficará eleito o Foro da Comarca de Maricá para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Referência, assim como do Edital de Convocação e do contrato que o sucederão, renunciando as partes, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Maricá, 08 de julho de 2024.

Elaborado por,

Tatiane de Fatima Maciel de Nantes
Gerente de Instrução Processual
Mat.: 3.300.327
Diretoria Administrativa

Referência Técnica,

Revisado por,



Guilherme de Souza Gonçalves
Assessor - Diretoria de Atenção à Saúde
Matrícula 3.300.425

Valéria Cristina Azevedo da Silva

Gerente I

Diretoria de Atenção à Saúde

Mat.: 3.300.191

Conferido e de acordo,

Claudia Rogéria de Lima Souza

Diretora de Atenção à Saúde
Mat. 3.300.005



ANEXO A
MEMÓRIA DE CÁLCULO

1.1. Para o quantitativo da memória de cálculo dos CAPS, foi considerado o Projeto Terapêutico Singular de cada usuário, tendo como limite máximo 60 (sessenta) pacientes/dia em regime intensivo no CAPS III, bem como 45 pacientes/dia no CAPSad e 25 pacientes/dia no CAPSi, e o quantitativo das SRT, foi utilizado como base o processo de desinstitucionalização do ano de 2022, considerando a possibilidade de aumento de moradores, por este motivo, nos Serviços de Residências Terapêuticas Centro I e Centro II, que hoje possuem 05 (cinco) moradores, foi solicitado o total de 10 (dez) refeições diárias e no Serviço de Residência Terapêutica Barra, atualmente com 8 (oito) moradores, foi solicitado o total de 15 (quinze) refeições diárias.

Estimativa de quantidades - Diária						
REFEIÇÕES	CAPS III	CAPSad	CAPSi	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA
Café da Manhã	60	50	30	10	10	15
Almoço	60	50	30	10	10	15
Lanche da tarde	60	50	30	10	10	15
Janta	5	-	-	10	10	15
Ceia	5	-	-	10	10	15

Estimativa de quantidades - Anual						
REFEIÇÕES	CAPS III (366 dias)	CAPSad (253 dias uteis)	CAPSi (253 dias uteis)	SRT CENTRO I (366 dias)	SRT CENTRO II (366 dias)	SRT BARRA (366 dias)
Café da Manhã	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Almoço	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Lanche da tarde	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Janta	1830	-	-	3.660	3.660	5.490
Ceia	1830	-	-	3.660	3.660	5.490

1.2. Informa-se que o CAPSad e o CAPSi possuem horário de funcionamento de Segunda à Sexta, das 8h às 18h, e por esse motivo não foi solicitado o fornecimento dos itens de janta e de ceia para estas unidades. No que tange ao horário de funcionamento

do CAPS III e das SRTs, informa-se que o horário de funcionamento destas unidades corre em regime 24h, inclusive sábados, domingos e feriados.

1.3. Cabe ressaltar quanto à base de cálculo:

- CAPS III, SRT CENTRO I, SRT CENTRO II E SRT BARRA: Quantidade de refeições x quantidade de dias por ano.
- CAPS AD e CAPSI: Quantidade de refeições x quantidade de dias úteis anual. Para calcular os dias úteis do ano foi considerado que 2024 é ano bissexto, ou seja, possui 366 dias, subtraindo os 52 sábados, os 52 domingos e os 9 feriados do nacionais e estaduais, tem-se que as referidas unidades funcionarão durante 253 dias no ano corrente.

Maricá, 08 de julho de 2024.

Referência Técnica,

Revisado por,

Guilherme de Souza Gonçalves

Assessor - Diretoria de Atenção à Saúde
Matrícula 3.300.425

Valéria Cristina Azevedo da Silva

Gerente I

Diretoria de Atenção à Saúde

Mat.: 3.300.191

Conferido e de acordo,

Claudia Rogéria de Lima Souza

Diretora de Atenção à Saúde
Mat. 3.300.005

B - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar – ETP, a análise de possíveis soluções técnicas e economicamente viáveis para contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço/jantar, lanche e ceia) e de refeições em estações, a fim de atender aos pacientes dos centros de atenção psicossocial (CAPS III, CAPS AD e CAPSi) e aos moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (SRT Centro I, SRT Centro e SRT Barra), no escopo das atividades da Fundação Estatal de Saúde de Maricá - FEMAR.

1. DESCRIÇÃO NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, de acordo com o Plano Operacional de Contrato de Gestão, tem como um de seus objetivos específicos: *Responsabilizar-se pelo serviço de Nutrição e Dietética dos usuários, garantindo a produção e distribuição de alimentos nos locais onde essa demanda se impõe, como nos casos de CAPS (Centro de Atenção Psicossocial) e Serviços Residenciais Terapêuticos.*

1.2. Conforme artigo 112 do Regimento Interno da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, à Superintendência de Atenção Psicossocial, vinculada à Diretoria de Atenção à Saúde, compete, entre outras atribuições, *VI -organizar a rede assistencial de saúde mental em todos os níveis de complexidade, para dar atendimento oportuno, adequado e em acordo com suas competências, às pessoas com sofrimento mental; XXIV - otimizar a execução das ações pactuadas nos contratos de gestão dentro das metas estabelecidas.*

1.3. Partindo destas premissas, a Superintendência da Rede de Atenção Psicossocial segue as diretrizes da RAPS (Rede de Atenção Psicossocial), de acordo com a Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 03, de 28 de setembro de 2017, que dispõe sobre a criação, ampliação e articulação de pontos de atenção à saúde para pessoas em sofrimento ou transtorno mental e com necessidades decorrentes do uso de *crack*, álcool e outras drogas, no âmbito do Sistema Único de Saúde, garantindo a livre circulação das pessoas com transtornos mentais pelos serviços, comunidade e cidade.

1.4. Os equipamentos de Saúde Mental, que se configuram pontos de atenção da RAPS (Rede de Atenção Psicossocial) especializados e estratégicos dentro do município são:

1.4.1. Centro de Atenção Psicossocial – Atendimento 24 horas (CAPS III) – Endereço: Rua Clímaco Pereira, 259 – Centro, Maricá, CEP 24902-035;

1.4.2. Centro de Atenção Psicossocial álcool e outras drogas (CAPSad) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 107, lote 03, quadra K (Loteamento Parque Eldorado) – Centro, Maricá, CEP 24901-045;

1.4.3. Centro de Atenção Psicossocial Infante Juvenil (CAPSi) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 363, lote 01, quadra H – Centro, Maricá, CEP 24901-045;

1.4.4. Serviço Residencial Terapêutico (SRT) Tipo II – Barra – Endereço: Rua Walter de Carvalho, Lt 17, Qd 3 – Barra de Maricá, Maricá, CEP: 24915-500;

1.4.5. SRT Tipo I – Centro I – Endereço: Rua Jeronimo Rodrigues, nº 02, Casa 7 – Araçatiba – Maricá – CEP: 24902-060; e

1.4.6. SRT Tipo I – Centro II – Endereço: Rua Prefeito Gabriel Henrique de Farias, n. 43, qd. 05 – Centro – Maricá – CEP: 24900-770.

1.5. Dentre as atividades e organização dos equipamentos acima citados, está o fornecimento de alimentação (refeições), em conformidade com a Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde nº 03/2017.

1.6. Desta forma, em atendimento às determinações legais, a presente demanda justifica-se pela necessidade da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde assegurar as refeições nutricionalmente adequadas aos pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) e aos moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (SRT Centro I, Centro SRT Centro II e SRT Barra).

2. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratada deverá priorizar a sustentabilidade dos materiais a serem utilizados, para a execução do objeto, a utilização de bens que sejam no todo ou em partes compostos por materiais recicláveis, atóxicos e biodegradáveis, de acordo com as Instruções Normativas nº 05, de 26 de maio de 2017/SEGES e nº 01, de 04 de abril de 2019/SGD e ABNT NBR nº 15448-1 e 15448-2;

2.2. Deverão ser adotadas as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação/Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão) nº 1, de 19 de janeiro de 2010.

2.3. A solução requer que a contratada conte com profissional nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, em conformidade com o disposto no art. 4º, inciso IV e parágrafo único, Lei nº 8.234/1991, regulamentado pela Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.

2.4. Deverá ser observado o Manual de Boas Práticas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) acerca das normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade – Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; assim como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

2.5. A empresa a ser contratada deve responsabilizar-se pela correta destinação final de todos os resíduos sólidos gerados pelos produtos fornecidos que necessitem de destinação ambientalmente adequada (incluindo embalagens vazias).

2.6. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente enunciados ao longo deste Estudo, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- b) que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

c) Em atendimento a garantir que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pelos Órgãos de Controle;

2.7. A quantidade a ser servida deve estar adequada às necessidades previstas neste Estudo Técnico Preliminar, não devendo denotar escassez.

2.8. A contratação deve também priorizar a diversidade nutricional, pois os alimentos fornecidos precisam abranger uma variedade de nutrientes para garantir uma dieta equilibrada, contemplando proteínas, carboidratos, gorduras saudáveis, vitaminas e minerais. Priorizando alimentos saudáveis e equilibrados, evitando excessos de açúcares, gorduras saturadas e sódio. Incluir opções de frutas, vegetais e alimentos integrais. Tendo em vista a pluralidade do público o serviço a ser prestado deve considerar ainda as restrições alimentares, preferências culturais e necessidades dietéticas específicas dos participantes, como vegetarianismo, veganismo, restrições alimentares ou necessidades de dietas especiais.

2.9. É necessário que a contratada considere a sazonalidade de alimentos, privilegiando produtos frescos e, quando possível, locais, a fim de garantir a qualidade e sustentabilidade. Cumprindo as normas e regulamentações pertinentes a segurança alimentar, garantindo que os alimentos fornecidos e serviços prestados estejam em conformidade com as leis aplicáveis.

2.10. O local de estocagem dos produtos/alimentos deverá ser franqueado a visitas para fiscalização da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato.

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

3.1. Para que seja possível encontrar a solução que melhor atenda técnica e economicamente às necessidades da FEMAR - Fundação estatal de Saúde de Maricá, faz-se necessário o levantamento de mercado, com a análise das alternativas e apresentação das justificativas técnicas e econômicas referentes àquela escolhida.

Levantamento das soluções de mercado

3.2. Serviço de preparo e distribuição de refeições para os usuários – este tipo de solução não atende à Fundação Estatal de Saúde de Maricá, devido a inexistência recursos

estruturais e humanos para esse tipo de atividade, pois haveria necessidade de a FEMAR realizar locação ou aquisição de espaço físico com estrutura para preparo das refeições visadas de distribuição aos Centros de Atenção Psicossocial e aos Serviços de Residência Terapêutica. Além disso, seria necessária a contratação de funcionários qualificados para esta atividade. Não obstante, considerou-se também os custos relacionados à aquisição de mobiliários e equipamentos para conservação e preparo dos gêneros alimentícios. Desta forma, os elevados custos e a complexidade operacional demonstram que esta solução não é a mais vantajosa economicamente;

3.3. Contratação de empresa através de Adesão à Ata de Registro de Preços de outros órgãos ou entidades: cumpre salientar que, considerando as especificidades da solução intentada, principalmente considerando o cardápio sugestivo e as bases alimentares indicadas para execução do objeto, denotando sua complexidade, verifica-se que a adesão de Ata de Registro de Preço de outros órgãos ou entidades, ainda que permitidos no cenário atual, pela legislação, não atendem completamente as necessidades espostas ao longo deste procedimento administrativo, motivo pelo qual resta descartada a hipótese. No mais, certifica-se que o presente procedimento tem em seu escopo itens de natureza distinta (aquisição de bens de gênero alimentício e fornecimento de serviços em alimentação).

3.4. Contratar empresa especializada no fornecimento de refeições por licitação no sistema de registro de preços, na modalidade pregão eletrônico, com adoção de critério de julgamento pelo menor preço por item – nesta solução, as refeições serão produzidas no local da contratada, transportadas e servidas no ambiente da contratante.

3.5. Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, este tipo de contratação demonstra ser a melhor forma de satisfazer a dinâmica e particularidades necessárias para que a demanda de oferta de refeições aos usuários seja suprida.

3.6. Daí a justificar a escolha por um tipo de solução que inclua também a disponibilização dos equipamentos, mobiliário, utensílios e recursos humanos, produção e distribuição das refeições, adequados em qualidade e quantidade, de forma a atender a demanda com pontualidade, assegurando uma alimentação balanceada e o cumprimento dos requisitos higiênico-sanitários, em conformidade com a legislação vigente.

3.7. A contratação deste tipo de serviço através do sistema de registro de Preços é usual na Administração Pública, vejamos:

- i. Prefeitura Municipal de Aurora do Pará/PA – Edital nº 060/2022 - <https://auroradopara.pa.gov.br/wp-content/uploads/2022/08/EDITAL-1.pdf>;
- ii. Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) – Pregão Eletrônico nº 44/2022- [http://www.comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/edital-153115-5-00044-2022](http://www.comprasnet.gov.br/aceso.asp?url=/edital-153115-5-00044-2022;); e
- iii. Fundação Instituto de Pesca do Município de Arraial do Cabo/RJ – Edital de Pregão Presencial nº 001/2022 - <https://www.arraial.rj.gov.br/portal/editais/0/1/907/>; e
- iv. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Edital nº 43/2021 - <https://institucional.ufrj.br/dmsa/files/2021/11/Edital-e-Anexos-PE-43-Refeicao-Transportada.pdf>; e
- v. https://fesaude-bucket.s3.amazonaws.com/Edital_Divulgado_8db07a1b74.pdf - Edital do Pregão Eletrônico nº 11/2023 da Fundação Estatal de Saúde de Niterói.

3.8. À vista disso, após avaliação do objeto, análise da contratação e levantamento de mercado, restou demonstrado que a escolha deste tipo de solução é viável, promove a competição e atende aos aspectos de economicidade, conforme preceitua o art. 5º da Lei 14.133/2021, sendo, portanto, uma solução adequada para propiciar o atingimento de metas da Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

4.1. Para estimar a quantidade de refeições a serem servidas, foi considerada a demanda atual e provável dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) e dos Serviços Residenciais Terapêuticos (SRT).

4.2. De acordo com a Portaria de Consolidação nº 3 – Título II, arts. 20 ao 50, que regulamenta o funcionamento dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), é previsto o fornecimento de refeições conforme o Projeto Terapêutico Singular de cada usuário, tendo como limite máximo 60 (sessenta) pacientes/dia em regime intensivo no CAPS III, bem como 45 pacientes/dia no CAPSad e 25 pacientes/dia no CAPSi, além dos Serviços

de Residências Terapêuticas, que prevê o fornecimento de refeições para seus moradores.

4.3. Para cômputo do número estimado de pacientes nas instituições acima informadas, levou-se em consideração quantitativo de atendimentos realizados no mês de Novembro/2023, conforme frequência abaixo informada:

Local	Atendimento/Dia
CAPS AD	38
CAPS I	27
CAPS III	22 diurnos
	22 vespertinos
	05 noturnos

4.4. Portanto, justifica-se na tabela de estimativa de quantidade anual a entrega de refeições nos Dispositivos da Rede de Atenção Psicossocial, levando-se em consideração a especialidade do serviço, no que diz respeito aos horários e dias de funcionamento, o aumento da demanda de usuários nos CAPS.

4.5. No CAPSad a capacidade de atendimento é de 45 pacientes por dia, contudo podem ocorrer demandas espontâneas e superiores a inicialmente prevista, sendo necessário quantitativo suplementares ao inicialmente previsto, para atender aos usuários até que se reintegrem à sociedade. Esses atendimentos supervenientes podem ser determinados pelo Poder Judiciário, Conselho Tutelar ou demais órgãos. à unidade com o objetivo de acolher e cuidar dos usuários encaminhados.

4.6. Nos Serviços de Residências Terapêuticas foi previsto a entrega das refeições, tendo em vista novos processos de desinstitucionalização de pacientes munícipes de Maricá que estão internados em hospitais psiquiátricos.

4.7. No ano de 2022 iniciou-se um processo de desinstitucionalização, logo, existe a possibilidade de aumento de moradores, por este motivo, nos Serviços de Residências Terapêuticas Centro I e Centro II, que hoje possuem 05 (cinco) moradores, foi solicitado o total de 10 (dez) refeições diárias e no Serviço de Residência Terapêutica Barra, atualmente com 08 (oito) moradores, foi solicitado o total de 15 (quinze) refeições diárias.

Estimativa de quantidades atendimentos regulares - Diária:						
REFEIÇÕES	CAPS III	CAPSad	CAPSi	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA
Café da Manhã	60	45	25	5	5	8
Almoço	60	45	25	5	5	8
Lanche da tarde	60	45	25	5	5	8
Janta	5	-	-	5	5	8
Ceia	5	-	-	5	5	8
Estimativa de quantidades para atendimentos supervenientes - Diária:						
REFEIÇÕES	CAPS III	CAPSad	CAPSi	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA
Café da Manhã	-	5	5	5	5	7
Almoço	-	5	5	5	5	7
Lanche da tarde	-	5	5	5	5	7
Janta	-	-	-	5	5	7
Ceia	-	-	-	5	5	7
Estimativa de quantidades totais - Diária:						
REFEIÇÕES	CAPS III	CAPSad	CAPSi	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA
Café da Manhã	60	50	30	10	10	15
Almoço	60	50	30	10	10	15
Lanche da tarde	60	50	30	10	10	15
Janta	5	-	-	10	10	15
Ceia	5	-	-	10	10	15
Estimativa de quantidades - Anual:						
REFEIÇÕES	CAPS III (366 dias)	CAPSad (253 dias úteis)	CAPSi (253 dias úteis)	SRT CENTRO I (366 dias)	SRT CENTRO II (366 dias)	SRT BARRA (366 dias)
Café da Manhã	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Almoço	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Lanche da tarde	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490
Janta	1.830	-	-	3.660	3.660	5.490

Ceia	1.830	-	-	3.660	3.660	5.490
-------------	-------	---	---	-------	-------	-------

Obs: Informa-se que o CAPSad e o CAPSi possuem horário de funcionamento de Segunda à Sexta, das 8h às 18h, e por esse motivo não foi solicitado o fornecimento dos itens de janta e de ceia para estas unidades. No que tange ao horário de funcionamento do CAPS III e das SRTs, informa-se que o horário de funcionamento destas unidades corre em regime 24h, inclusive sábados, domingos e feriados.

Base de cálculo:

- CAPS III, SRT CENTRO I, SRT CENTRO II E SRT BARRA: Quantidade de refeições x quantidade de dias por ano.
- CAPS AD e CAPSI: Quantidade de refeições x quantidade de dias úteis anual. Para calcular os dias úteis do ano foi considerado que 2024 é ano bissexto, ou seja, possui 366 dias, subtraindo os 52 sábados, os 52 domingos e os 9 feriados do nacionais e estaduais, tem-se que as referidas unidades funcionarão durante 253 dias no ano corrente.

ITENS	REFEIÇÕES	ESPECIFICAÇÃO	CAPS III	CAPS AD	CAPS I	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA	QUANT. ANUAL
1	Café da Manhã	CAFÉ DA MANHÃ - Café em pó torrado e moído não adoçado, servido em garrafa térmica de 1 (um) litro, Leite UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja servido em embalagem original; Leite UHT integral com achocolatado em pó servido em garrafa térmica de 1 (um) litro; pão tipo francês, tapioca, manteiga, requeijão, geleia de frutas, iogurte, bolo (em porções de 4x4x4), frios, frutas e sucos da polpa da fruta ou concentrado. Deve ser fornecido por café da manhã kit contendo uma colher descartável e um guardanapo a cada usuário.	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490	55.010
2	Refeições (almoço/jantar) servidas em embalagens térmicas individuais	ALMOÇO - A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 700g (setecentos gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne	21.960	12.650	7.590	-	-	-	44.030

	marmitex (CAPS)	branca ou carne vermelha de boa qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. Sopas. Cremes e purês. Salpicão. Tortas. Suco da polpa da fruta ou concentrado. Sobremesa: Frutas alternadas com doces de boa qualidade. As refeições devem ser servidas em embalagem descartável térmica com tampa, com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipientes descartáveis separadamente, acompanhados de talheres descartáveis (garfo, faca e colher). JANTAR - A composição das "marmitex", refeições deverão ser variada, contendo o mínimo de 700g (setecentas gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne branca ou carne vermelha, de boa qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. Sopas. Cremes e purês. Salpicão. Tortas. Suco da polpa da fruta ou concentrado. Sobremesa: Frutas alternadas com doces de boa qualidade. As refeições deverão ser servidas em estações (nos Serviços de Residência Terapêutica).	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)				
			1.830						
3	Lanche da tarde	LANCHE - Biscoito doce e salgado, leite UHT integral, desnatado semidesnatado, soja servido em embalagem original, café em pó torrado e moldo não adoçado, servido em garrafa térmica de 1 (um) litro, frutas, pães, tapioca, manteiga, requeijão, geleia de frutas, frios. Deve ser fornecido por lanche da tarde kit contendo uma colher descartável e um guardanapo a cada usuário.	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490	55.010

4	Refeições (almoço/jantar) servidas em Estações (SRT's)	<p>ALMOÇO - A composição das refeições deverá ser variada, contendo o mínimo de 700g (setecentos gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne branca ou carne vermelha de boa qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. Sopas. Cremes e purês. Salpicão. Tortas. Suco da polpa da fruta ou concentrado. Sobremesa: Frutas alternadas com doces de boa qualidade. As refeições devem ser servidas em embalagem descartável térmica com tampa, com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipientes descartáveis separadamente, acompanhados de talheres descartáveis (garfo, faca e colher).</p> <p>JANTAR - A composição das marmitex, refeições deverão ser variada, contendo o mínimo de 700g (setecentos gramas), composta de arroz, feijão, farofa, carne branca ou carne vermelha, de boa qualidade, massas, saladas diversificadas e legumes. Sopas. Cremes e purês. Salpicão. Tortas. Suco da polpa da fruta ou concentrado. Sobremesa: Frutas alternadas com doces de boa qualidade. As refeições deverão ser servidas em estações (nos Serviços de Residência Terapêutica).</p>	-	-	-	3.660	3.660	5.490	25.620
			-	-	-	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	
			-	-	-	3.660 (ALMOÇO)	3.660 (ALMOÇO)	5.490 (JANTAR)	
5	Ceia	CEIA - Biscoito doce e salgado, café em pó torrado e moído não adoçado, servido em garrafa térmica de 1 (um) litro, leite UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja servido em embalagem original, chá, frutas, pães, manteiga, requeijão, geleia de frutas e frios.	1.830	-	-	3.660	3.660	5.490	14.640

		Deve ser fornecido por ceia kit contendo uma colher descartável e um guardanapo a cada usuário.							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

4.8. **DETALHAMENTO DOS ITENS:**

2.8.1. **Café da manhã:**

4.8.1.4. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.

4.8.1.5. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.

4.8.1.6. **Leite UHT integral com achocolatado** em pó de boa qualidade (chocolate quente), servido em garrafa térmica de 1 (um) litro.

4.8.1.7. **Açúcar** Cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.

4.8.1.8. **Adoçante** líquido sucralose 100%.

4.8.1.9. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servidos com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou ovos.

4.8.1.10. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional.

4.8.1.11. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada

4.8.1.12. **Requeijão** em copo de 200g.

4.8.1.13. **Geleia de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15 g cada.

4.8.1.14. **Iogurte (versões integral e light)**

4.8.1.15. **Bolos (em porções 4x4x4)** de fabricação própria, nos sabores: laranja, fubá, milho, cenoura com calda de chocolate, chocolate, coco, abacaxi.

4.8.1.16. **Variedade de frios:** a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente); b) Presunto cozido resfriado, sem

capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

4.8.1.17. Frutas frescas de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidos em pedaços.

4.8.1.18. Sucos da polpa da fruta ou concentrado de diferentes variedades como, laranja, uva, maçã, a serem servidos individualmente em copos descartáveis;

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado e o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada para que as bebidas possam ser adoçadas no local.

2.8.2. Refeições (almoço/jantar):

4.8.2.1. Para os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), as refeições deverão ser servidas em embalagens individuais lacradas de isopor com 4 (quatro) divisórias, deverão vir acompanhadas de garfo, faca e colher “de sopa” de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico, acompanhados de guardanapo.

4.8.2.2. Para os Serviços Residenciais Terapêuticos (SRTs), as refeições deverão ser servidas em estações, conforme item 6.15.3 deste estudo.

4.8.2.3. Arroz: branco ou integral tipo 1, longo, fino, polido.

4.8.2.4. Feijão: carioquinha ou roxo ou preto ou similar tipo 1, com umidade até 15%.

4.8.2.5. Derivados do milho canjiquinha, polenta, com molho de carne moída.

4.8.2.6. Farofa: a base de farinha de mandioca ou de milho.

4.8.2.7. Carne: branca ou vermelha – patinho, lagarto, chã de dentro, pá, feijoada (linguiça, paio, bacon, pernil suíno, bisteca, linguiça pura, contra coxa, coxa sem osso e sem pele, peito de frango sem pele, omelete e peixe.

4.8.2.8. Massas: espaguete, talharim, penne, macarrão tipo parafuso, lasanha, nhoque.

4.8.2.9. Sopa: de legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde).

4.8.2.10. Saladas com *mix* de legumes ou verduras.

4.8.2.11. Legumes/verduras: in natura – couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória, brócolis, batata, cenoura, chuchu, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora.

4.8.2.12. Cremes e purês (milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta);

4.8.2.13. Salpicão (maionese, salpicão, salada tropical);

4.8.2.14. Vegetal (crus ou ensopados, refogados, fritos, recheados e elaborados);

4.8.2.15. Tortas (espinafre, legumes, carne).

4.8.2.16. Sobremesa: Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços. Doces: goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar, servidos em embalagens descartáveis individuais.

4.8.2.17. Sucos da polpa da fruta ou concentrado – servido em jarras térmicas, nos sabores: laranja, manga, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado e o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada para que as bebidas possam ser adoçadas no local.

2.8.3. Lanches:

- 2.8.3.1. **Biscoito doce:** Tipo: amanteigados doces, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.
- 2.8.3.2. **Biscoito salgado:** Tipo: palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.
- 2.8.3.3. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.
- 2.8.3.4. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
- 2.8.3.5. **Açúcar** Cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.
- 2.8.3.6. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.
- 2.8.3.7. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
- 2.8.3.8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
- 2.8.3.9. **Requeijão** em copo de 200g.
- 2.8.3.10. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
- 2.8.3.11. **Geleias de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.
- 2.8.3.12. **Variedade de frios:** a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente); b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

2.8.4. **Ceia:**

- 4.8.4.1. **Biscoito doce:** Tipo: amanteigados doces, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.

4.8.4.2. Biscoito salgado: Tipo: palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.

4.8.4.3. Café em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.

4.8.4.4. Leite UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja servidos na embalagem original.

4.8.4.5. Chá – sabores: preto, maçã com canela, camomila, erva-doce, laranja ou hortelã, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.

4.8.4.6. Frutas frescas de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.

4.8.4.7. Pão francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.

4.8.4.8. Manteiga com sal em blister de 10g cada.

4.8.4.9. Requeijão em copo de 200g.

4.8.4.10. Geleia de frutas (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.

4.8.4.11. Variedade de frios:

a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

4.9. Per capita e frequência das preparações a serem servidas já prontas para o consumo:

CARNES/ TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA (Mensal)	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO
Patinho	120 g	4	Bife, Iscas, Milanesa, Strogonoff

Lagarto	130 g	3	Assado, recheado
Chã de dentro	120 g	3	Bife, à milanesa, Isca, Strognoff, rolet, Parmegiana, Pizzaiolo
Pá	150g	2	Cubo e bife de palma
Pá	130g	2	Almôndega, carne moída
Linguiça Paio	20 g	2	Feijoada (Percentual Máximo de Gordura de até 30%)
Bacon	05 g		
Pernil	60 g		
Rabinho	30 g		
Linguiça toscana	20 g		
Costelinha	65 g		
Costelinha	200g	2	Assada/frita
Pernil Suíno	130g	1	Bife, cubos ou assado.
Bisteca	200g	2	Assada, frita
Linguiça pura	140g	1	Assada, frita, churrasco.
Contra coxa/ coxa sem pele/ sem osso	150 g	2	Ao molho, frita, assada, empanada, à milanesa.
Peito de frango sem pele	150 g	3	Grelhado, à milanesa, Strognoff, isca, espetinho, fricassé
Omelete	150g	2	Com queijo, com presunto, com espinafre, com tomate.
Peixe	130g	2	Moqueca, Filé, Iscas.

Obs.1: O peso per capita das carnes cozidas ou prontas para consumo não considera os molhos ou outros ingredientes.

Obs.2: No caso de feijoada, servir o feijão sem carnes. No caso de galinhada ou arroz com outros componentes, servir arroz branco.

ARROZ

CLASSE	Per Capita	Frequência	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO
Arroz simples ou Integral	210 g	24	Preparado
Arroz composto	230 g	3	Risoto, à grega, c/ brócolis, carreteiro, c/ passas, de forno, ao alho, chinês, mineiro.
Derivados do Milho (Polenta)	150 g	4	Polenta com carne moída
FEIJÃO			
CLASSE	Per Capita	Frequência	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO
Feijão simples	150 g	24	Em grãos
Feijão preto	180 g	2	Feijoada, feijão preto c/ linguiça e paio
Tropeiro	250 g	3	Feijão inteiro s/ caldo, farinha, bacon, ovos, linguiça, cebola, couve
T u t u	200 g	2	Feijão batido, farinha, bacon, ovos e linguiça
MASSAS			
TIPO	Per Capita	Frequência	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO
Lasanha	220 g	3	De frango, carne, presunto e muçarela c/ molho branco e vermelho.
Nhoque			Preparado com molho de tomate e queijo parmesão
Espaguete, talharim, Penne, Parafuso	150 g	5	Ao molho bolonhesa ou sugo com queijo parmesão, alho e óleo, à napolitana, à Carbonara ou Macarronese
COMPLEMENTOS			

TIPO	Per Capita	Frequência	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO	
Crems e purês	130 g	4	Milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta ao sugo à bolonhesa	
Salpicão	130 g	2	Maionese, salpicão, salada tropical.	
Vegetal C	120g	5	Ensopados, refogados e fritos.	
Tortas	130g	3	Espinafre, legumes, carne.	
Sopas	450ml	7	Legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde)	
Vegetal A e B	120g	7	Refogados, recheados e elaborados.	
Farofa (Farinha de mandioca ou milho)	100 g	4	Rica, frutas, folhosos, ovo, a Brasileira e outros vegetais.	
SALADAS				
TIPO	PER CAPITA	PER CAPITA TOTAL	FREQUÊNCIA	SUGESTÃO DE PREPARAÇÃO
Mista	Folhosos	40 g	31	In natura (couve/ alface/ almeirão / acelga repolho branco/ repolho roxo/ rúcula/ agrião/ espinafre/ chicória/ mostarda)
	Legumes/verduras	80g		In natura (couve, brócolis, batata, cenoura, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora)

Nota 1: Deve ser ofertado diariamente a salada mista (120g), composta por folha e legumes/verduras

Nota 2: Deve-se ter atenção para o conteúdo da dieta conforme sua consistência.

Item	Descrição	Frequência mensal	Per Capita
------	-----------	-------------------	------------

Sobremesa	Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina (servidas individualmente) melão, melancia e manga (servidas em pedaços)	21	120g
	Doces: Goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, curral de milho verde, manjar (servidos em embalagens descartáveis individuais)	10	80g

Nota 3: Com relação às sobremesas, esclarece-se que as mesmas devem vir embaladas em recipiente descartável individual, e contendo no rótulo, informações referentes à data de fabricação/manuseio, data de validade do produto, identificação de sua composição e quantidade, em caso de se tratar de sobremesa não industrializada ou fora da embalagem original.

Bebida	Per Capita
Leite integral ou semidesnatado ou desnatado	200 ml
Café	40ml
Achocolatado	200ml
Iogurte	200 ml
Suco da polpa da fruta ou concentrado	200ml
Chá	200ml

Nota 4: Quanto a forma de distribuição das bebidas, informamos que a mesma será servida pelos profissionais dos CAPS e SRT's, respeitando a quantidade *per capita* informada acima.

Nota 5: Cumpre informar que os sucos e demais bebidas oferecidos nos CAPS serão adoçados com açúcar. Contudo, a Gerência dos CAPS comunicará antecipadamente à Contratada o número de pacientes com restrição de açúcar, a fim de que seja separado a quantidade de suco não adoçado, com intuito de que seja servido com adoçante aos pacientes que necessitarem.

Nota 6: Importante apontar que os itens de café da manhã, lanche da tarde e ceia serão servidos em forma de kit, já embalados respeitando o quantitativo per capita estabelecido anteriormente.

Nota 7: Imprescindível notar que no tocante às refeições dos SRTs, servidas nas estações, serão entregues em quantidades calculadas com base no número de moradores, seguindo o cálculo *per capita* por alimento. A Contratada deverá assegurar que a quantidade a ser servida estará adequada ao número de assistidos nas respectivas instituições de

atendimento, não devendo as refeições denotar escassez, tão pouco desperdícios, sendo, assim desnecessária a reposição de alimentos. Esclarece-se que as refeições, neste caso, ficarão dispostas nas estações, permitindo que os próprios moradores se sirvam e, caso seja necessário, os cuidadores auxiliarão os mesmos, dispensando a necessidade de contratação de serviço de copeiro(a).

Nota 8: Utilizou-se como base as informações encontradas em consulta a outras contratações públicas para a definição da frequência mensal, bem como do cálculo *per capita* nas preparações, respeitando a porção de 700g por refeição no caso do almoço e janta. Salienta-se que cabe a Contratada a verificação do cálculo *per capita*, tal como a elaboração do cardápio a fim de que haja equilíbrio nutricional nas refeições fornecidas.

5. ESTIMATIVA DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

5.1. Por meio de pesquisa de preços foi localizado o Edital de Pregão Eletrônico nº 11/2023 da Fundação Estatal de Saúde de Niterói / RJ https://fesaude-bucket.s3.amazonaws.com/Edital_Divulgado_8db07a1b74.pdf - os valores foram extraídos do referido edital de acordo com a necessidade aqui levantada, a fim de estimar o valor da pretensa contratação.

ITENS	REFEIÇÕES	CAPS III	CAPSAD	CAPSI	SRT CENTRO I	SRT CENTRO II	SRT BARRA	QUANT. ANUAL	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Café da Manhã	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490	55.010	R\$ 7,88	R\$ 433.478,80
2	Refeições (almoço/jantar) servidas em embalagens térmicas individuais marmitex (CAPS)	21.960	12.650	7.590	-	-	-	44.030	R\$ 19,53	R\$ 824.166,00
		(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	-	-	-		R\$ 20,03	R\$ 36.654,90
		1.830								
		(JANTAR)	-	-	-	-	-			
3	Lanche da tarde	21.960	12.650	7.590	3.660	3.660	5.490	55.010	R\$ 7,28	R\$ 400.472,80
4	Refeições (almoço/jantar) servidas em Estações (SRT's)	-	-	-	3.660	3.660	5.490	25.620	R\$ 19,53	R\$ 250.179,30
		(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	3.660	3.660	5.490		R\$ 20,03	R\$ 256.584,30
		-	-	-	(ALMOÇO)	(ALMOÇO)	(JANTAR)			
5	Ceia	1.830	-	-	3.660	3.660	5.490	14.640	R\$ 6,55	R\$ 95.892,00
Valor total:										R\$ 2.297.428,10

5.2. Foi obtido, como estimativa, o valor de **R\$ 2.297.428,10** (dois milhões e duzentos e noventa e sete mil e quatrocentos e vinte e oito reais e dez centavos).

5.3. Salienta-se, todavia, que a Superintendência de Compras é o setor responsável por realizar a devida cotação de preços em momento oportuno, na forma do artigo 43 do Regimento Interno da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá e artigos 7 a 10 do Decreto Municipal nº 936/2022.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1. A prestação do serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e transporte das dietas às unidades da contratante, dentre as quais se destacam:

- 6.1.1. Programação das atividades de alimentação;
- 6.1.2. Elaboração de cardápios mensais completos por tipos de dieta;
- 6.1.3. Controle qualitativo e quantitativo dos produtos alimentícios e materiais de consumo;
- 6.1.4. Transporte e entrega das refeições, utilizando-se de utensílios e veículos apropriados;
- 6.1.5. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de transporte;
- 6.1.6. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional, além de estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 6.1.7. A operacionalização, porcionamento, transporte e entrega das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, sejam realizadas as alterações/adaptações, visando atendimento adequado e satisfeito. Haverá ainda a supervisão dos gestores do contrato da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde no ato de recebimento dos alimentos;
- 6.1.8. Qualificação e atualização constantes dos profissionais que manipulam os alimentos.

6.2. As refeições deverão ser servidas nos dias e horários estabelecidos de acordo com os quadros abaixo, podendo ser alterados previamente, através de comunicação da contratante, por escrito, conforme a conveniência da unidade.

HORÁRIO - CAPS III	
Refeições	Horários
Café da Manhã	08h às 09h
Almoço	11h às 12h30m
Lanche	14h às 15h
Jantar noturno	19h às 20h
Ceia	21h

HORÁRIO - CAPSad e CAPSi	
Refeições	Horários
Café da Manhã	08h às 09h
Almoço	11h às 12h30m
Lanche	14h às 15h

HORÁRIO - SRT Centro I, SRT Centro II e SRT Barra	
Refeições	Horários
Café da Manhã	08h às 09h
Almoço	11h às 12h30m
Lanche	15h
Jantar noturno	19h às 20h
Ceia	21h

6.3. No que tange ao horário de entrega das refeições, a contratada deverá realizar as entregas com 20 (vinte) minutos de antecedência dos horários previstos para realização das refeições, conforme estabelecidos na tabela abaixo, considerando o horário de funcionamento de cada unidade. Além disso, deverá ser respeitada a tolerância máxima

de atraso de 15 (quinze) minutos para entrega. Em caso de imprevistos que excedam a tolerância de atraso, a empresa deverá entrar em contato com a justificativa e uma nova previsão para a entrega das refeições.

Dias	Café da Manhã	Almoço	Lanche	Janta e Ceia
CAPS III	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	18h20 a 18h40
CAPS AD e CAPSI	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	-
SRT Centro I, II e Barra	7h20 a 7h40	10h20 a 10h40	13h20 a 13h40	18h20 a 18h40

Nota: A título de esclarecimento, informamos que a realização da entrega da janta e da ceia no CAPS III e nas SRT's, poderão ser realizadas no mesmo momento, tendo em vista a proximidade no horário estabelecido para fornecimento das refeições aos pacientes.

6.4. O objeto do contrato será recebido da seguinte forma:

- a) Devido à natureza do objeto, os prazos de recebimento provisório e definitivo se confundem, sendo assim, quanto ao primeiro, ficará dispensado.
- b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação, decorrido o prazo de 05 (cinco) dias de observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

6.5. Em se tratando de refeições a serem imediatamente servida aos usuários dos Centros de Atenção Psicossocial e dos Serviços de Residência Terapêuticas, em caso de desconformidade com as exigências elencadas neste estudo técnico, o contratado terá o prazo de 01 (uma) hora para substituição do objeto. Será **inadmissível** a apresentação de alimentos com características impróprias para o consumo (estragados, azedos, porcionados e organizados de maneira desleixada, entre outros), além da apresentação de alimentos nutricionalmente inferiores aos previstos, sob pena de **aplicação das penalidades cabíveis**.

6.6. No tocante as refeições para os Serviços Residenciais Terapêuticos (SRTs), essas deverão ser servidas em estações. Portanto, vale ressaltar que o local já possui estrutura de estações para o recebimento dos alimentos.

6.7. O número e o tipo de dieta poderão variar de acordo com a necessidade das unidades.

6.8. A responsabilidade de elaboração dos cardápios é da Contratada mediante a disponibilização das restrições dos pacientes assistidos pelas unidades dos CAPS e SRT. Cumpre esclarecer que essas informações serão levantadas pela Contratante no momento oportuno e, dentro de **7 (sete) dias úteis**, a contar da assinatura contratual, serão encaminhadas à empresa o quantitativo e o tipo de restrição dos assistidos.

6.9. Caso ocorram mudanças nas restrições alimentares dos pacientes, decorrente de algum atendimento médico que altere a dieta dos indivíduos, a Contratada deverá ser comunicada pela Contratante com a maior celeridade possível, a fim de que seja possível que a Contratada se adapte e atenda à solicitação em tempo.

6.10. Deverão ter opções de dietas direcionadas para atendimento a diabéticos, hipertensos, veganos, vegetarianos, intolerantes ou outras restrições alimentares.

6.11. Do cardápio:

6.11.1. Para elaboração do cardápio diário deverá ser observada a padronização dietética elaborada pela contratante, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste termo, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allowances (R.D.A.)*;

6.11.2. A técnica dietética de preparo ficará a critério da contratada, observado o cardápio, fichas de preparação e ingredientes (per capita, descrição do produto e marca) previamente elaborados pela contratada e aprovados pela contratante;

6.11.3. Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal ou de hidrogenada no preparo de alimentos e **NÃO REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO**;

6.11.4. Produtos ricos em gordura trans devem ser evitados;

6.11.5. Quando necessário, devem ser utilizados produtos livres de glúten;

6.11.6. Não poderão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras

ervas) que não sejam picantes ou irritativas da mucosa do trato gastrointestinal (não usar pimenta, louro, noz moscada, mostarda ou alimentos que os contenham);

6.11.7. Poderão ser utilizados extrato de tomate na preparação de molhos para macarrão e carnes, seguindo as orientações conforme o subitem 6.11.6;

6.11.8. Os sucos devem ser da polpa da fruta ou concentrado, sem a utilização de corantes e conservantes, **não** sendo aceita a utilização de sucos em pó;

6.11.9. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas;

6.11.10. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados pela contratada com aprovação prévia da contratante;

6.11.11. Os cardápios, fichas de preparação e composição (descrição dos ingredientes e marca dos produtos) deverão ser apresentados completos ao Contratante, no prazo de **20 (vinte) dias corridos**, a contar da entrega do relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas. Ou antes, se previamente combinado com a Contratante, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**;

6.11.12. Em até **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal do cardápio, será realizada a aprovação do cardápio à Contratante, bem como a verificação demais informações pertinentes.

6.11.13. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejamento conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

6.11.14. Esclarece-se que nas instituições a serem prestados os serviços alimentícios objeto do presente estudo todo usuário participa de entrevista com profissional de saúde, na qual é realizado o questionário de anamnese, no qual são realizadas perguntas que norteiam a avaliação de sintomas e identificação de problemas de saúde a fim de registrar o histórico dos pacientes. Concomitantemente a este recurso, os profissionais das respectivas instituições

realizam o compartilhamento dos casos com a rede de Atenção Primária à Saúde e, caso seja encontrada alguma comorbidade em relação aos usuários, será disponibilizado o diagnóstico pertinente, caso a caso, sendo ajustadas as recomendações alimentares de acordo;

6.11.15. Feito este levantamento, a Contratante terá o prazo de **até 7 (sete) dias úteis**, a contar da assinatura do contrato, para encaminhar à Contratada o relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas, bem como o quantitativo de cada tipo de dieta, a fim de possibilitar a elaboração do cardápio de acordo com as necessidades identificadas e informadas pela Contratante;

6.11.16. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas no Termo de Referência da contratante;

6.11.17. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, além de nutritivos, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;

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

6.11.19. Deverá ser fornecido, diariamente, o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da contratante;

6.11.20. Os cardápios somente poderão ser alterados pela contratada se aprovado pela contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se for relativo a itens de hortifrutigranjeiro, sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à contratante.

6.11.21. Os cardápios poderão sofrer solicitação de alterações, caso necessidade dos assistidos com restrições alimentares e/ou motivações devidamente justificadas. As solicitações serão previamente encaminhadas à Contratada e o

cardápio alterado será aprovado pela Contratante dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal.

6.11.22. A contratada deverá elaborar cardápios unificados, procurando utilizar mesmos alimentos para preparações diferentes de acordo com a variação da consciência das dietas padronizadas;

6.11.23. A contratante realizará a conferência dos itens per capita para cumprimento do estabelecido na padronização, bem como a frequência de alimentos para montagem do cardápio;

6.11.24. A contratante realizará avaliação dos cardápios e da qualidade da refeição. Será avaliado junto aos usuários e demais comensais a aceitação das preparações servidas, quanto à composição dos cardápios, apresentação e temperatura.

6.12. Produtos alimentícios a serem utilizados:

6.12.1. Os produtos alimentícios empregados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade, vejamos:

6.12.2. Utilização de:

6.12.3. Produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, entre outros), deverão ser do tipo extra limpo, isentos ao máximo de gordura, somente de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF (Serviço de Inspeção Federal), MS (Ministério da Saúde) ou órgão competente, transportados em veículos fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, corretamente embalados, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Podendo o gestor do contrato solicitar nota fiscal das carnes, bem como a conferência de pesagem per capita junto ao fornecedor da empresa contratada, quando se fizer necessário;

6.13. Os cardápios das refeições deverão ser previamente elaborados pela Contratada. A Contratada deve conter em sua equipe um profissional técnico Nutricionista devidamente qualificado e certificado, que será responsável pela elaboração de cardápios, os quais seguirão para aprovação prévia da Contratante.

6.14. As refeições serão preparadas e a forma de servir deve observar os tipos de acondicionamento, os cardápios previamente aprovados, acordo com as seguintes descrições:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
DIETA NORMAL OU LIVRE para PACIENTES	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) sem restrição de ingestão, respeitando os princípios nutricionais;	<p>Composição do cardápio (conforme cardápio pré-aprovado):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz, ✓ Feijão, ✓ 1 carne magra, sem gordura, ✓ Uma guarnição variada, ✓ Salada com 2 componentes, sendo 1 folhoso e um vegetal b ou c e/ou fruta ou a mistura dos dois, <p>Tipo de acondicionamento CAPS: embalagem térmica com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente. Tipo de acondicionamento SRTs: Estações para os moradores se servirem.</p>
DIETA ESPECIAL OU PADRÃO	<ul style="list-style-type: none"> • Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) com restrição de ingestão, modificada em sua elaboração de forma qualitativa (consistência: branda, pastosa) ou quantitativa (aumento ou decréscimo de nutrientes e calorias: diabética, rica em fibras, restrita em gorduras, hipocalórica, hipossódica, etc.) respeitando os princípios nutricionais. 	<p>Composição do cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz; ✓ feijão; ✓ Uma carne magra, sem gordura; ✓ Uma guarnição variada contendo vegetal B e C, ✓ Salada com 2 componentes, sendo 1 folhoso e um vegetal B e/ou C (ou mistura dos dois), <p>Tipo de acondicionamento CAPS: embalagem térmica com 04 divisórias, sendo a salada e</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Deverão ter opções de dietas direcionadas para atendimento a diabéticos, hipertensos, veganos, vegetarianos, intolerantes ou outras restrições alimentares. 	<p>a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente.</p> <p>Tipo de acondicionamento SRTs: Estações para os moradores se servirem.</p>
SOPAS	<ul style="list-style-type: none"> Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico com dificuldade de ingestão), contendo alimentos modificados em sua forma física, contendo alimentos em pedaços ou liquidificados, respeitando os princípios nutricionais. Deverão ter opções de dietas direcionadas para atendimento a diabéticos, hipertensos, veganos, vegetarianos, intolerantes ou outras restrições alimentares. 	<p>Composição do cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓Um alimento principal fonte de carboidrato, ✓Vegetais, ✓60 gramas de carne sem gordura, <p>Obs: para sopas pediátricas, deverão ser 30 gramas de carne.</p> <p>Tipo de acondicionamento: embalagem térmica com 02 divisórias, sendo a sobremesa embalada em recipiente descartável separadamente.</p>

6.15. **Dos utensílios e materiais descartáveis:**

6.17.1. As saladas (pratos frios) deverão ser acondicionadas separadamente.

6.17.2. As refeições servidas em estações (nos Serviços de Residência Terapêutica) deverão vir acompanhadas dos utensílios necessários para os moradores se servirem, além dos talheres (garfo, faca e colher de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico, acompanhados de guardanapo);

6.17.3. O café da manhã deve ser fornecido acompanhado por kit contendo uma colher descartável e um guardanapo a cada usuário.

6.17.4. De acordo com o cardápio do dia, no tocante às refeições servidas nas SRTs, a Contratada deve disponibilizar conchas, colheres grandes e pegadores de metal, todos em inox, devidamente lavados e higienizados, pra que seja possível aos moradores se servirem dos alimentos por conta própria. Após a utilização dos mesmos, a equipe de profissionais de cada estabelecimento da Contratante irá fazer

a retirada e lavagem destes utensílios, em seguida a Contratada fará seu recolhimento.



Vedação com papel filme e a etiqueta (Com o tipo de alimento e a data de preparo).

6.17.5. As refeições servidas individualmente em embalagens térmicas com divisórias (nos Centros de Atenção Psicossocial), deverão vir acompanhadas de garfo, faca e colher de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico, acompanhados de guardanapo, conforme modelo abaixo ilustrado;



6.16. Os produtos deverão ser entregues em embalagens apropriadas à especificidade de cada item, a fim de que não se danifiquem durante o transporte até as dependências ou outro local designado pela contratante.

6.17. O acondicionamento dos alimentos deve ser feito de forma que preserve a sua qualidade e integridade, mantendo-os frescos e aptos para o consumo, bem como deverão

constar informações sobre a data de validade e ingredientes utilizados na fabricação dos mesmos.

6.18. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

6.19. O armazenamento, o transporte e a distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam a sua qualidade higiênico-sanitária.

6.20. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante tais etapas (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014).

6.21. Quanto ao fornecimento de leite, deverá ser oferecido na embalagem original, de modo a preservar a qualidade do produto.

6.22. Quanto ao fornecimento de café, deverá ser ofertado em embalagens térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/*tags* sobre o conteúdo e data de preparo.

6.23. Operacionalização dos alimentos:

6.25.1. Quanto ao recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros deverão ser observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- 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, fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização, conforme ilustração a seguir;



g) Produtos com prazo de validade vencido **não** devem ser utilizados no preparo dos alimentos;

h) A contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da câmara⁷. Deve ser observado o horário de recebimento de mercadorias estabelecido pela FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade.

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

6.25.3. Recebimento de leites e derivados: deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF (Serviço de Inspeção Federal), MS (Ministério da Saúde) ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em

⁷ Local de acondicionamento de lixo da empresa a ser contratada.

embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a) O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas e/ou alteradas.

6.25.4. Recebimento de estocáveis: devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas **não** devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

6.25.5. No armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros, deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou outra área de produção dos alimentos;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 centímetros do piso.
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo a boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, entre outros;
- f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, ou seja, os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 centímetros e afastados da parede em 35 centímetros, sendo 10 centímetros o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião de recebimento;
- i) 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;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) 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;
- l) 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;
- m) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- n) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- o) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- p) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- q) Programar o uso das carnes congeladas;
- r) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para armazenamento dos alimentos, conforme legislação vigente;

s) Os alimentos devem ser armazenados em local separado dos produtos de limpeza, a fim de evitar contaminação ou impregnação com odores.

6.25.6. A contratada deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

a) 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;

b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

c) 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;

d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;

g) 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 por lote, atentando-se para as temperaturas de segurança nas etapas de espera (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);

h) Grelhar, fritas ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isso é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade para trabalhar por 30 minutos por lote, atentando-se para as temperaturas de segurança nas etapas de espera (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);

i) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

- j) Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, entre outros);
- k) O aproveitamento de sobras de preparações tanto de uma refeição para outra, quanto de um dia para outro, É TERMINANTEMENTE PROIBIDO, sob pena de aplicação de penalidades. Todas as sobras deverão ser descartadas e saírem das unidades em sacos de lixo identificados;
- l) Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pelo resíduo de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a contratada deverá atentar-se para o seu correto descarte, sob pena de aplicação de penalidades;
- m) A contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do contratante, sempre que solicitado.

6.25.7. Do cuidado com os alimentos:

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- b) As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em ótimo estado de conservação, sem rachaduras, trincas ou outros defeitos, a fim de evitar o acúmulo de líquidos, sujeiras e restos de alimentos, que possibilitam a multiplicação de micróbios patogênicos;
- c) Os produtos de limpeza devem ser regularizados, contendo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase “produto notificado na ANVISA” e nunca devem ser guardados com os alimentos, pois tais produtos contêm substâncias tóxicas que podem contaminar os alimentos;
- d) Os banheiros e vestiários do local de preparação dos alimentos não podem se comunicar diretamente com as áreas de preparo e de armazenamento dos alimentos;
- e) A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal, o lixo deve ser retirado da área de preparo dos alimentos em sacos bem fechados e após o manuseio, deve-se lavar as mãos;

- f) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- g) Evitar o contato entre alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- h) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- i) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);
- j) O local de preparo das refeições deve ser abastecido com água corrente tratada, a caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, além de ser lavada e desinfetada, no mínimo, a cada 06 (seis) meses; e para o preparo dos alimentos e do gelo, somente poderá ser utilizada água potável;
- k) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- l) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- m) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes com tampas, respeitado o prazo de validade após abertura, estipulado pelo fabricante;
- n) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes deterioradas e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos para completa higienização.
- o) Corte, montagem e decoração somente com o uso de luvas descartáveis;
- p) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes de sua utilização;
- q) Cereais e leguminosas: deverão ser escolhidos os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros); deverão ser lavados em água corrente, enxaguando no mínimo 3 (três) vezes antes de da cocção. Não utilizar sabão;

- r) O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim não ocorrer multiplicação microbiana (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);
- s) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e de temperatura durante o transporte, de acordo com a Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana e de forma a garantir a qualidade, condição organoléptica e evitar deterioração dos alimentos frios ou quentes;
- t) Porcionar uniformemente as refeições de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

6.24. Da higiene pessoal dos funcionários:

- a) Usar uniformes limpos (calça comprida, sapato fechado, touca e avental);
- b) O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos, devendo ser trocado diariamente, para que esteja sempre limpo e conservado;
- c) Brincos, pulseiras, anéis, alianças, colares, relógios e maquiagens devem ser retirados;
- d) A barba deve ser feita diariamente;
- e) Conservar as unhas cortadas, limpas e sem esmalte;
- f) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- h) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia que não deixe resíduos ou cheiros;
- i) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas ser descartadas no final do procedimento;

j) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos e trocá-las, no máximo, a cada 30 (trinta) minutos.

6.25. A contratada deverá apresentar cronograma e protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos utilizados.

6.26. A regularidade/prazo para apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos será mensal, porém com realização de *checklist* de limpeza diário que ficará na empresa contratada. A apresentação do relatório mensal consiste em apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos e na cópia dos checklists realizados no mês anterior.

6.27. Os produtos utilizados na higienização pessoal deverão ser de boa qualidade e adequados, não deixando resíduos ou cheiros.

7. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO.

7.1. A lei 14.133/21, em seu Art. 40 § 2º, dispõe que: na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados: I) a viabilidade da divisão do objeto em lotes, II) o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade e III) o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

7.2. Desta forma, se aplica a possibilidade de parcelamento do presente objeto.

8. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

8.1. Consoante dispõe o parágrafo único, do art. 2º do Decreto Municipal nº 936/2022, a demonstração da previsão do Plano de Contratações Anual será observada a depender de sua respectiva elaboração.

8.2. Neste momento, o Plano de Contratações Anual encontra-se em desenvolvimento, já que o prazo previsto no art. 8º do Decreto Municipal n.º 1.004, de 2023 foi prorrogado em decorrência da redação dada pelo Decreto Municipal n.º 1.286, de 2023, a ver: *Art. 8º*

A elaboração e a aprovação do Plano de Contratações Anual serão obrigatórias a partir do ano de 2024, referentes ao exercício de 2025.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. Com a pretensa contratação, a Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, visa garantir a continuidade dos serviços dos Centros de Atenção Psicossocial e dos Serviços de Residências Terapêuticas, fornecendo a alimentação aos usuários, na forma da legislação.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

10.1. Não se verifica necessidade de capacitação de servidores ou de empregado para fiscalização e gestão contratual, tendo em vista que o requerente já possui comissão fiscalização e gestão de contratos.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATADAS E/OU INTERDEPENDENTES.

11.1. Não se verifica necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade desta contratação.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

12.1. Durante a execução do objeto, no descarte das embalagens e/ou montagem do objeto do presente estudo poderá ocorrer um grande volume de lixo. Para minimizar esses danos se faz necessário que haja um descarte de forma correta dos resíduos produzidos.

12.2. A Contratada deverá se comprometer com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências impostas pela IN nº 01/2010 (Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU – Advocacia Geral da União) da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, mediante apresentação de Declaração, no ato da assinatura do contrato.

12.3. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

12.4. A Contratada deverá priorizar, para execução do objeto, a utilização de bens que sejam no todo ou em partes compostos por materiais recicláveis, atóxicos e

biodegradáveis, de acordo com as Instruções Normativas nº 05, de 26 de maio de 2017/SEGES e nº 01, de 04 de abril de 2019/SGD e ABNT nº 15448/1 e 15448-2.

12.5. Ainda, a Contratada deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade conforme determina Lei nº 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Lei Municipal nº 2.946 de 13 de agosto de 2020.,

12.6. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente, para identificação, por cores, dos recipientes coletores.

12.7. A Contratada deverá, ainda, utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar a regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

12.8. A empresa a ser contratada deve responsabilizar-se pela correta destinação de todos os resíduos sólidos gerados pelos produtos e serviços disponibilizados que necessitam de destinação ambientalmente adequada (incluindo embalagens vazias).

12.9. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente elencados ao longo deste estudo, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- a) Os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- b) Que os bens e serviços não contenham ou se utilizem de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pelos Órgãos de Controle.

12.10. Além disso, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

- a) A contratada deverá observar Resolução da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC nº 216/2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

- b) A Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019;
- c) No transporte, o veículo deve possuir dispositivo de segurança que impeça o derramamento dos produtos em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o transporte.
- d) A contratada deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

13. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

13.1. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá. No mais, atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação da proposta.

13.2. Desta forma, declaramos a viabilidade da contratação para prestação dos serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação, para atender as necessidades da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, com base no estudo realizado, uma vez que é viável, necessária e adequada ao atendimento dos usuários da rede municipal de saúde.

13.3. Cumpre ressaltar que a elaboração do presente documento não isenta a imprescindibilidade de que seu conteúdo seja objeto de análise acerca da juridicidade/conformidade processual e apontamento de quaisquer irregularidades pela Assessoria Jurídica e pelo Controle Interno e *Compliance* da FEMAR

Maricá, 15 de maio de 2024.

Elaborado por,

Caroline Santos Felismino de Santiago
Assessora - Mat.: 3.300.037
Gerência de Instrução Processual
Diretoria Administrativa

Revisado por,

Renata de A. Gonzalez
Assessora
Diretoria de Atenção à Saúde
Mat.: 3.300.054

Referência Técnica,

Edna Francisca da Silva Basto

Superintendente de Atenção
Psicossocial

Diretoria de Atenção à Saúde

Mat.: 3.300.195

De acordo,

Claudia Rogéria de Lima Souza

Diretora da Atenção à Saúde

Mat.: 3.300.005

ANEXO IV

Modelos de Declarações

A - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade dasucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo – As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo-se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

Maricá, _____ de _____ de _____.

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

B - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

C - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

DECLARO, sob a penas da lei e para os devidos fins de comprovação junto ao(à)

_____ [órgão ou entidade *CONTRATANTE*], que, na execução do presente contrato, são devidamente observadas as normas de saúde e segurança do trabalho pertinentes.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

D - DECLARAÇÃO - E ART. 9º, § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

DECLARAMOS, sob as penalidades cabíveis, que não participam dos nossos quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses.

DECLARAMOS, ainda, que não participam de nossos quadros funcionais agente público de órgão ou entidade licitante ou contratante, observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

E - DECLARAÇÃO REF. EMPREGO DE MENOR

(em papel timbrado da empresa)

_____ [órgão ou entidade licitante] Ref. Licitação nº

_____/_____ [denominação/razão

social dasociedade empresarial], inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas

Jurídicas – CNPJ sob o nº

_____, por intermédio do seu(sua) representante legal o(a)
Sr.(a)

_____, portador(a) da carteira de identidade nº
_____ e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº

_____, DECLARA, para fins do disposto no inciso VI, do art. 68, da
Lei Federal nº 14.133/2021, 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 quatorze anos, na condição de aprendiz.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

**F - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS DO ART. 63,IV, DA
LEI FEDERAL Nº 14.133/2021**

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

G - DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO ART. 63, inciso I e § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o inciso I do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que atendemos aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Maricá, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)

ANEXO V

Minuta da Ata de Registro de Preços

Ata de Registro de Preços n.º: ___/____

Processo Administrativo n.º: _____

Data de Homologação ou de Autorização/Ratificação da Contratação Direta: ___/____

Data de Publicação no Jornal Oficial de Maricá (JOM): ___/____

Data de Validade: 01 (um) ano.

REGISTRO DE PREÇOS PARA

A **FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE MARICÁ - FEMAR**, com sede na Rua Clímaco Pereira 367, Lote B2-B1 – Centro, Maricá, RJ – CEP: 24.902-035, neste ato representada pelo Diretor-Geral, Sr. **MARCELO ROSA FERNANDES**, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade de n.º 112500889, expedida pelo DETRAN/RJ, e inscrito no CPF sob o n.º 051.772.217-84, e pelo Diretor _____, nacionalidade, estado civil, portador da carteira de identidade de n.º _____, expedida pelo _____, e inscrito no CPF sob o n.º _____, nos termos dos Decretos Municipais n.º 922/22, n.º 936/22 e n.º 937/22, da Lei Federal n.º 14.133/21, das demais normas complementares, e, ainda, consoante as cláusulas e condições constantes deste instrumento, resolve efetuar o **REGISTRO DE PREÇOS**, em decorrência do Pregão Eletrônico n.º ____/____, homologado às fls. ____ do processo administrativo n.º _____ **OU** da contratação direta autorizada e ratificada às fls. ____ do processo administrativo n.º _____.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E PREÇOS

1.1. A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro de preços para a futura e eventual contratação do(s) seguinte(s) item(ns):

FORNECEDOR/PRESTADOR:					
ENDEREÇO:					
CNPJ:		E-MAIL:		TELEFONE:	
REPRESENTANTE LEGAL:					
CPF E RG:		E-MAIL:		TELEFONE:	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANTIDADE MÍNIMA E MÁXIMA ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

7.331.2 A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como Anexo I a esta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO ÓRGÃO GERENCIADOR E DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O Órgão Gerenciador da presente Ata de Registro de Preços é a FEMAR.

2.2. O(s) Órgão(s) Participante(s) da presente Ata de Registro de Preços é(são) o(s) seguinte(s):

ITEM	ÓRGÃOS PARTICIPANTES	UNIDADE	QUANTIDADE

OU

2.2 Não há Órgãos Participantes na presente Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA: DA VIGÊNCIA

3.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 1 (um) ano, contad a partir da data da sua assinatura (no caso de assinaturas eletrônicas, deverá ser considerada a data da última assinatura mais recente).

3.2. É admitida a prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços, por igual período, quando a proposta continuar se mostrando vantajosa à FEMAR, nos termos do art. 18 do Decreto Municipal n.º 937/2022.

3.3. O ato de prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deverá indicar expressamente o prazo de prorrogação e o quantitativo renovado.

3.4. A prorrogação da vigência da Ata de Registro de Preços deverá ser precedida de ampla pesquisa de mercado, a fim de verificar a adequação dos preços registrados aos praticados de mercado no momento da prorrogação, a ser realizada na forma dos artigos 23 da Lei n.º 14.133/2021 e 7º do Decreto Municipal n.º 936/2022.

3.5. A prorrogação do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços deverá considerar, além do preço, o desempenho na execução do objeto e no cumprimento das obrigações assumidas.

3.6. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a FEMAR não fica obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir.

3.7. Os contratos decorrentes da presente Ata de Registro de Preços terão sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual, em conformidade com o previsto no Edital, Termo de Referência (TR) ou no aviso de contratação direta e obedecido ao disposto no art. 105 da Lei n.º 14.133/21.

3.8. Os contratos decorrentes da presente Ata de Registro de Preços deverão ser assinados durante o prazo de vigência da respectiva Ata.

CLÁUSULA QUARTA: DA ASSINATURA DO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CONTRATO

4.1. Após a homologação da licitação ou a autorização e ratificação da contratação direta, serão registrados na Ata de Registro de Preços os fornecedores/prestadores, os preços e os respectivos quantitativos, devendo ser observada a possibilidade de o fornecedor/prestador oferecer proposta em

quantitativo inferior ao máximo previsto no Edital, Termo de Referência ou no aviso de contratação direta, obrigando-se nos limites dela.

4.2. O fornecedor/prestador será convocado para assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo de _____, prorrogável uma vez, por igual período, mediante a apresentação de pedido justificado e aceito pela FEMAR

4.3. A assinatura da Ata de Registro de Preços implicará no compromisso de fornecimento/prestação do serviço nas condições estabelecidas no Edital ou aviso de contratação direta e no TR, depois de cumpridos os requisitos de publicidade.

4.4. A recusa injustificada do fornecedor/prestador em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido ensejará a decadência do seu direito, sem prejuízo à aplicação das penalidades legalmente estabelecidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, devendo a FEMAR, nesse caso, convocar os integrantes do cadastro de reserva, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

4.5 Na hipótese de nenhum dos integrantes do cadastro de reserva aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do Edital, TR ou do aviso de contratação direta, poderá adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

4.6. A existência de preços registrados não obriga a FEMAR e os Órgãos Participantes a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, desde que devidamente motivada.

4.7. A contratação dos fornecedores/prestadores registrados será formalizada pela FEMAR e, quando for o caso, pelos Órgão Participantes, mediante comunicação prévia ao Órgão Gerenciador, por meio de instrumento contratual, Nota de Empenho ou outro instrumento hábil, conforme previsto no art. 95 da Lei n.º 14.133/2021.

4.8. Para a retirada do contrato ou instrumento equivalente, bem como de cada Nota de Empenho, o fornecedor/prestador deverá apresentar a documentação relativa à habilitação exigida no certame licitatório ou no processo de contratação direta, cuja validade tenha expirado.

CLÁUSULA QUINTA: DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega do objeto ou do início da execução do serviço será de até _____, contado da solicitação formal da FEMAR, o qual poderá ser prorrogado mediante solicitação fundamentada e aceita pela FEMAR.

5.2 O objeto deverá ser entregue ou o serviço deverá ser prestado em _____, e será recebido na forma prevista no art. 140 da Lei n.º 14.133/2021.

5.3. A execução do objeto será acompanhada por Comissão de Fiscalização.

5.4. Caso seja verificado defeito ou desconformidade do objeto, o fato será comunicado ao fornecedor/prestador, que deverá promover o reparo no prazo fixado no comunicado, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

CLÁUSULA SEXTA: DO PAGAMENTO

6.1. No caso de contratação do fornecedor/prestador registrado, a FEMAR realizará o seu pagamento por meio de depósito em conta bancária, a ser indicada pelo fornecedor/prestador e aceita pela FEMAR, depois de atestada a efetiva entrega.

6.2. O pagamento será realizado mediante encaminhamento de pedido, acompanhado da fatura/nota fiscal devidamente atestada, à Gerência de Processamento de Pagamento da FEMAR, localizada na _____, em até ____ a contar da data final do período de adimplemento.

6.3 O pagamento deve ser realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento, observado o disposto no Decreto Municipal n.º 936/22.

6.4 Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelos agentes competentes.

6.5. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da empresa registrada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

6.6. O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à Contratada, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

6.7. O pagamento do acréscimo a que se refere o item anterior será efetivado mediante autorização expressa do Diretor-Geral, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da empresa registrada dirigido à Diretoria-Geral.

6.8 Caso a FEMAR antecipe o pagamento, poderá ser descontado da importância devida 0,033 % (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação.

6.9 Para fins de pagamento, prevalecerá o valor correspondente aos produtos efetivamente entregues, se for inferior ao previsto no Cronograma Físico-Financeiro para a respectiva etapa (se a entrega for integral ou imediata, a redação deve ser adequada, já que não haverá cronograma físico-financeiro).

6.10. Caso o valor dos bens efetivamente entregues seja superior ao previsto no Cronograma Físico-Financeiro, será devido o valor nele indicado, ficando a diferença para ser paga no momento previsto no cronograma, facultado à FEMAR, conforme sua possibilidade e conveniência, realizar de imediato o pagamento integral correspondente ao efetivo fornecimento medido no período (se a entrega for integral ou imediata, a redação deve ser adequada, já que não haverá pagamento parcelado tampouco cronograma físico-financeiro).

6.11. Não serão considerados para pagamento quaisquer bens entregues que não estejam discriminados na planilha de quantitativos e custos unitários.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA ALTERAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na Ata de Registro de Preços, inclusive os acréscimos do que trata o art. 124 da Lei n.º 14.133/2021.

7.1.1. Os contratos decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei n.º 14.133/2021.

7.2. Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados poderão ser reajustados anualmente, contados da data da proposta, a pedido do fornecedor/prestador, conforme índice previsto no Edital, no Termo de Referência ou no contrato.

7.3. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

7.4. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por álea extraordinária, o Órgão Gerenciador convocará os fornecedores/prestadores registrados para negociar a redução dos preços registados aos valores praticados no mercado, observando-se os seguintes procedimentos:

7.4.1. Os fornecedores/prestadores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4.2. Liberado o fornecedor/prestador registrado, o Órgão Gerenciador convocará os integrantes do cadastro de reserva para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.4.3. Na hipótese de não haver cadastro de reserva, o Órgão Gerenciador convocará os fornecedores/prestadores remanescentes, na ordem de classificação, para negociação.

7.4.4. A ordem de classificação dos fornecedores/prestadores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação obtida originalmente no processo de contratação.

7.4.5. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

7.5. Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço de mercado, é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento/prestação do serviço, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na Ata, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor/prestador;

II - a modificação nas condições registradas seja substancial, acarretando alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor/prestador e da FEMAR;

III - seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que comprove que a inviabilidade da manutenção dos preços registrados.

7.6. A iniciativa e a responsabilidade pela demonstração da necessidade de atualização dos preços registrados serão do fornecedor/prestador, cabendo ao Órgão Gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido.

7.7. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados em razão da ocorrência de fato superveniente, o pedido será indeferido e o fornecedor/prestador continuará obrigado a cumprir os compromissos assumidos, pelo valor registrado na Ata, sob pena de cancelamento do seu registro e aplicação de penalidades.

7.7.1. Na hipótese do cancelamento do registro a que se refere o subitem anterior, o Órgão Gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva para que manifestem interesse em executar o objeto pelo preço registrado na Ata.

7.8. Comprovada a desatualização dos preços registrados em razão da ocorrência de fato superveniente que prejudique o cumprimento da Ata, o Órgão Gerenciador poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado.

7.8.1. Caso o fornecedor ou prestador não aceite o preço atualizado pela FEMAR, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.8.2. Liberado o fornecedor na forma do subitem anterior, o Órgão Gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, para que manifestem interesse em assumir o fornecimento dos bens, a execução das obras ou dos serviços, pelo preço atualizado.

7.8.3. Na hipótese de não haver cadastro de reserva, o Órgão Gerenciador poderá convocar os fornecedores/prestadores remanescentes, na ordem de classificação, para negociação e assinatura da Ata, sendo admissível a aceitação de valores iguais ou menores aos inicialmente ofertados por eles, desde que iguais ou inferiores ao orçamento estimado para a contratação, inclusive quanto aos preços atualizados.

7.8.4. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando de imediato as medidas cabíveis para a satisfação da necessidade administrativa.

7.9. A alteração do preço registrado será comunicada pelo Órgão Gerenciador aos Órgãos Participantes que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

CLÁUSULA OITAVA: DO CADASTRO DE RESERVA

8.1. Será incluído no Anexo I da Ata de Registro de Preços o registro de fornecedores/prestadores que:

I - aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

II - mantiverem sua proposta original.

8.2. O registro a que se refere o subitem antecedente tem por objetivo a formação de cadastro de reserva.

8.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos fornecedores/prestadores registrados.

8.4. Para fins da ordem de classificação, os fornecedores/prestadores que aceitarem reduzir suas propostas antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

8.5. A habilitação dos fornecedores/prestadores que comporão o cadastro de reserva a que se refere o subitem 8.1 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos remanescentes, nas seguintes hipóteses:

I – no caso de descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços, sem justificativa aceitável;

II – quando aplicada as sanções de impedimento de licitar ou contratar, bem como de inidoneidade;

III – quando não for aceito o preço revisado pela FEMAR;

IV – em razão de fato superveniente, decorrente caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução obrigações previstas na Ata de Registro de Preços, devidamente demonstrados;

V – se o fornecedor/prestador convocado não assinar a Ata de Registro de Preços ou o contrato ou não retirar ou instrumento equivalente.

CLÁUSULA NONA: DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

9.1. Caberá ao Órgão Gerenciador:

I - praticar todos os atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços;

II - providenciar a assinatura da Ata de Registro de Preços e o encaminhamento de sua cópia aos Órgãos Participantes;

III - realizar semestralmente ampla pesquisa de preços para aferir a compatibilidade dos preços registrados com os efetivamente praticados;

IV - conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

V - publicar trimestralmente no Diário Oficial do Município os preços registrados e suas atualizações;

VI – gerir os pedidos de adesão, realizados pela FEMAR, a Atas de Registro de Preços de outros órgão/entidades;

VII - realizar, quando necessário, prévia reunião com licitantes, visando a informá-los das peculiaridades do SRP.

9.2. Caberá aos Órgãos Participantes:

I - tomar conhecimento da Ata de Registros de Preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;

- II - promover as ações necessárias para as suas próprias contratações;
- III – informar ao Órgão Gerenciador a eventual recusa do fornecedor/prestador em assinar contrato;
- IV – aplicar as penalidades referentes às suas contratações e informar as ocorrências ao Órgão Gerenciador, para fins das diligências decorrentes do descumprimento da Ata de Registro de Preços;
- V - emitir Nota de Empenho no valor total correspondente ao objeto solicitado, no caso de sua efetiva contratação;
- VI - requisitar o eventual fornecimento ou a prestação do objeto cujos preços encontram-se registrados nesta Ata de Registro de Preços;

9.3. Caberá à Diretoria Requisitante:

- I - promover consulta prévia ao Órgão Gerenciador, quando da necessidade de contratação, a fim de obter a indicação do fornecedor/prestador e dos respectivos quantitativos e valores a serem praticados, encaminhando, posteriormente, as informações sobre a contratação efetivamente realizada;
- II - assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, de que a contratação atenda aos seus interesses, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao Órgão Gerenciador eventual desvantagem quanto à sua utilização;

III - zelar, após receber a indicação do fornecedor/prestador, pelos demais atos relativos ao cumprimento das obrigações contratualmente assumidas, bem como pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais;

IV – observar as atribuições previstas no art. 117 da Lei n.º 14.133/21.

9.4. Caberá ao fornecedor/prestador registrado:

- I - efetuar a entrega do objeto/prestar o serviço em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital ou aviso de contratação direta, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no contrato, quando for o caso;
- II - entregar o objeto sem qualquer ônus para a FEMAR, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;
- III - manter estoque mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto, quando for o caso;
- IV - comunicar à Comissão de Fiscalização, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação, para a adoção das providências cabíveis;
- V - reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, em até _____ dias, bens objeto da Ata de Registro de Preços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

VI - indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à FEMAR ou terceiros;

VII - acatar as instruções emanadas da fiscalização;

VIII - cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e previdenciários e demonstrar o seu adimplemento, na forma prevista no Edital, no Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e no contrato;

IX - observar o percentual de empregos destinados a profissionais reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, estabelecido pelo art. 93 da Lei n.º 8.213/91, quando for o caso;

X - manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e Termo de Referência, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

XI - apresentar, durante todo o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, à medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo(s) documento(s) que comprove(m) as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

XII - em havendo necessidade, conforme estabelecido no art. 125 da Lei n.º 14.133/2021, aceitar os acréscimos ou supressões contratuais nos quantitativos que se fizerem indispensáveis, sempre nas mesmas condições registradas.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

10.1 A inexecução do objeto, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeitará a empresa registrada às seguintes penalidades, que deverão ser graduadas de acordo com a gravidade da infração, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber:

- a) advertência;
- b) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública;
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;
- d) multa;

10.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do subitem antecedente poderão ser aplicadas cumulativamente com as previstas na alínea “d”.

10.3 As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, desde que haja, cumulativamente:

- a) reparação integral do dano causado à Administração Pública;
- b) pagamento da multa;
- c) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;
- d) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; e

v) análise jurídica prévia.

10.4. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de cancelamento do registro do fornecedor/prestador, garantido o contraditório e a defesa prévia, tampouco exime o fornecedor/prestador da obrigação de reparação integral do dano causado à FEMAR.

10.5. A imposição das penalidades é de competência exclusiva da FEMAR, devendo ser aplicadas pelo Diretor Requisitante, à exceção da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que deve ser aplicada pelo Diretor-Geral da FEMAR, na forma do art. 156, §6º, inciso I, da Lei n.º 14.133/21.

10.6. A aplicação das sanções realizar-se-á por meio de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/prestador.

10.7. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do fornecedor/prestador, indicando:

- a) a infração cometida;
- b) os fatos e os fundamentos legais;
- c) a penalidade que se pretende imputar;
- d) o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso; e
- e) o prazo e o local para a apresentação da defesa.

10.8. Na aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, o processo deverá ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos quadros permanentes da FEMAR, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o fornecedor/prestador para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

10.9. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação

10.10. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a FEMAR; e
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.11. Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

10.12. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º

12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na Lei n.º 12.846/13.

10.13. O fornecedor/prestador deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10.14. Os débitos do fornecedor/prestador para com a FEMAR, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos ao fornecedor/prestador, decorrentes desta ata de Registro de Preços ou de contratos administrativos que o fornecedor/prestador possua com a FEMAR, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 26/22.

10.15. A personalidade jurídica do fornecedor/prestador poderá ser desconsiderada quando utilizada com abuso do direito, para facilitar, encobrir ou dissimular a prática de atos ilícitos ou para provocar confusão patrimonial. Desconsiderada a personalidade jurídica, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, bem como à pessoa jurídica sucessora ou com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o fornecedor/prestador. Em todos os casos deverão ser observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.16. O fornecedor/prestador não poderá licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Maricá, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a) impedimento de licitar e contratar imposta pela Administração direta e indireta do Município de Maricá;
- b) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta pela Administração direta e indireta de qualquer ente federativo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR/PRESTADOR E DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O registro do fornecedor/prestador será cancelado quando:

- I – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, sem motivo justificado;
- II – não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela FEMAR, sem justificativa aceitável;
- III – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV – sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade; ou
- V – não aceitar o preço revisado pela Administração.

11.2 Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor/prestador, o Órgão Gerenciador poderá convocar os integrantes do cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

11.3 Na hipótese de aplicação de sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade, caso a penalidade aplicada não ultrapasse o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, o Órgão Gerenciador poderá decidir fundamentadamente pela manutenção do seu registro, vedadas contratações derivadas da Ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

11.4 O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no subitem 11.1 será formalizado por despacho do Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

11.5 O cancelamento da Ata de Registro de Preços poderá ocorrer por fato superveniente, devidamente comprovado e justificado, decorrente de caso fortuito ou força maior que prejudique o seu cumprimento, a pedido da FEMAR, por razões de interesse público, ou a pedido do fornecedor/prestador registrado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. É vedado ao Órgão Gerenciador da FEMAR autorizar a adesão por órgãos e entidades não participantes do Registro de Preços, sejam elas do Município de Maricá ou de outros entes federativos, na forma dos artigos 86, §3º, da Lei n.º 14.133/2021 e 31 do Decreto Municipal n.º 937/2022.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. As especificações técnicas do objeto que não estejam expressamente dispostas nesta Ata de Registro de Preços deverão obedecer ao previsto no Edital ou no aviso de contratação direta e no Termo de Referência, bem como nas normas técnicas pertinentes.

13.2. A fornecedor/prestador registrado deverá comunicar à FEMAR toda e qualquer alteração nos seus dados cadastrais, para atualização.

13.3. Na contagem dos prazos estabelecidos nesta Ata de Registro de Preços excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

13.4. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para a FEMAR.

13.5. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar o preço registrado em razão de sua incompatibilidade com o preço vigente no mercado, mediante petição que deverá conter informações circunstanciadas sobre o fato, protocolada junto ao Órgão Gerenciador.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE

14.1. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços seu extrato deverá ser publicado no Jornal Oficial do Município de Maricá (JOM), no prazo de 20 (vinte) dias, devendo seus dados serem enviados, eletronicamente, ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, para conhecimento, nos termos da Deliberação n° 312/2020 do TCE/RJ.

14.2. Os preços registrados, com indicação dos fornecedores/prestadores, serão divulgados no Portal da Transparência (<https://femar.marica.rj.gov.br/>), no Sistema Único e Integrado de Execução Orçamentária,

Administração Financeira e Controle (SIAFIC), no Sistema Integrado de Gestão Fiscal (SIGFIS), e no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), e ficarão disponíveis para consulta durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

15.1. Fica eleito o Foro da Cidade de Maricá, para dirimir qualquer litígio decorrente da presente Ata de Registro de Preços que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem as partes de acordo com todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual forma e teor, na presença das testemunhas abaixo firmadas.

Maricá, ___ de _____ de _____.

DIRETOR-GERAL
FEMAR

DIRETOR _____
FEMAR

REPRESENTANTE LEGAL
REGISTRADO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA

ANEXO I
CADASTRO DE RESERVA

Ata de Registro de Preços n.º ____/____

De acordo com o disposto no artigo 17 do Decreto Municipal n.º 937/22, ficam registrados os preços dos licitantes que aceitaram cotar os itens com preços iguais aos do licitante vencedor, na sequência da classificação do certame.

CADASTRO DE RESERVA - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° XX/XXXX						
FORNECEDOR/PRESTADOR:						
ENDEREÇO:						
CNPJ:		E-MAIL:			TELEFONE:	
REPRESENTANTE LEGAL:						
CPG E RG:		E-MAIL:			TELEFONE:	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL

ANEXO VI

Minuta de Contrato

MINUTA DE CONTRATO – FORNECIMENTO CONTÍNUO (COM SRP)

Contrato n.º ___/202___
Processo Administrativo n.º _____

CONTRATO DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE
_____, QUE ENTRE SI CELEBRAM A

FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE MARICÁ E

A **FUNDAÇÃO ESTATAL DE SAÚDE DE MARICÁ - FEMAR**, com sede na Rua Clímaco Pereira nº 367, lote b2-b1, Centro, Maricá – RJ CEP: 24.902-035, daqui por diante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Diretor-Geral, Sr. **MARCELO ROSA FERNANDES**, brasileiro, estado civil, portador da carteira de identidade de n.º 112500889, DETRAN/RJ e inscrito no CPF sob o n.º 051.772.217-84, e pelo Diretor _____, nacionalidade, estado civil, portador da carteira de identidade de n.º _____ e inscrito no CPF sob o n.º _____, e a _____, situada na _____, inscrita no CPNJ sob o n.º _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, nacionalidade, estado civil, portador da carteira de identidade de n.º _____ e inscrito no CPF sob o n.º _____, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE** _____, com fundamento no processo administrativo n.º _____, na Lei n.º 14.133/21, no Decreto Municipal n.º 936/22, nas demais legislações aplicáveis, bem como nas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento contínuo de _____, nos termos abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O objeto será entregue de forma _____.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- o Termo de Referência;
- o Edital da Licitação;
- a Proposta de Preços da **CONTRATADA**;
- eventuais anexos aos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do Contrato será de _____ (**máximo de 5 anos**), contado de _____, na forma do artigo 106 da Lei n.º 14.133/21.

PARÁGRAFO ÚNICO - O prazo de vigência contratual poderá ser prorrogado sucessivamente, observando-se o limite decenal previsto no art. 107 da Lei n.º 14.133/21, desde que haja previsão em Edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

- efetuar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas no Instrumento Convocatório, no Termo de Referência e no Contrato;
- fornecer à **CONTRATADA**, documentos, informações e demais elementos pertinentes à execução do presente Contrato;
- acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- receber provisória e definitivamente o objeto do Contrato, nas formas definidas no Instrumento Convocatório, no Termo de Referência e no Contrato;
- exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**;

- f) notificar a **CONTRATADA**, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto entregue, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- g) comunicar a **CONTRATADA** para emissão de Nota Fiscal no que tange à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei n.º 14.133/21;
- h) aplicar à **CONTRATADA** as sanções previstas na Lei e neste Contrato;
- i) explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.
- i.1) a Administração terá o prazo de _____, a contar da data do protocolo do requerimento, para decidir a seu respeito, admitida a prorrogação motivada, por igual período.
- k) responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro apresentados pela **CONTRATADA** no prazo máximo de _____.
- l) quando for o caso, notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

PARÁGRAFO SEGUNDO - No caso de ajuizamento de ações trabalhistas em face da **CONTRATADA**, decorrentes da execução do presente Contrato, com a inclusão da FEMAR como responsável subsidiária ou solidária, a **CONTRATANTE** poderá reter, das parcelas vincendas, o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção, em caso de insuficiência.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No caso da existência de débitos tributários ou previdenciários, decorrentes da execução do presente Contrato, que possam ensejar a responsabilidade subsidiária ou solidária da **CONTRATANTE**, as parcelas vincendas poderão ser retidas até o montante dos valores cobrados, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

PARÁGRAFO QUARTO - As retenções previstas nos parágrafos acima poderão ser realizadas tão logo a FEMAR tenha ciência da existência de ação trabalhista ou de débitos tributários e previdenciários e serão destinadas ao pagamento das respectivas obrigações caso a FEMAR seja compelida ao respectivo pagamento, administrativa ou judicialmente, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO QUINTO - Eventuais retenções somente serão liberadas pela **CONTRATANTE** se houver justa causa, devidamente fundamentada.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) fornecer o objeto dentro do prazo de validade, acompanhado, quando for o caso, do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada, de acordo com as especificações técnicas e, ainda, em estrita observância do Instrumento Convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços, do presente Contrato e da legislação vigente;
- b) comunicar ao fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- c) responder pela entrega do objeto, na forma do Instrumento Convocatório, do Termo de Referência, do presente Contrato e da legislação vigente;
- d) reparar, corrigir, remover, reconstruir, substituir e/ou refazer no todo ou em parte e às suas expensas, em até _____ dias, bens objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- e) manter estoque mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do Contrato;
- f) manter, durante toda a duração do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Instrumento Convocatório e no Termo de Referência, em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- g) atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato ou, ainda, pela autoridade superior;

- h) alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas do Contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- i) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078/90), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, decorrente de culpa ou dolo, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pela **CONTRATANTE**, que ficará autorizada a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no Edital, o valor correspondente aos danos sofridos, bem como a aplicar penalidades, observadas as demais cláusulas deste Contrato;
- j) não contratar, durante a vigência do Contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente da **CONTRATANTE** ou do fiscal/membro da Comissão de Fiscalização ou gestor do Contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei n.º 14.133/21;
- k) quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, entregar ao setor responsável pela fiscalização do Contrato, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal ou Distrital do domicílio ou sede; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- o.1) A ausência da apresentação dos referidos documentos ensejará a imediata expedição de notificação à **CONTRATADA**, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das suas obrigações. No caso de eventual aplicação da penalidade de advertência, o prazo para apresentação da defesa prévia será o mesmo já assinalado. Permanecendo a inadimplência total ou parcial, o Contrato será rescindido, respeitados o contraditório e a ampla defesa.
- l) responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais e comerciais, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à **CONTRATANTE**, que pode, a qualquer tempo, exigir a comprovação do seu cumprimento;
- m) prestar os esclarecimentos e informações solicitados pela **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, aos documentos relativos à execução do objeto;
- n) paralisar, por determinação da **CONTRATANTE**, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- o) promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas etc. necessários à execução do objeto, durante a vigência do Contrato;
- p) submeter previamente, por escrito, à **CONTRATANTE**, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- q) cumprir, durante todo o período de execução do Contrato, a reserva de cargos prevista em Lei para pessoas com deficiência, para reabilitados da Previdência Social ou para aprendizes, bem como as demais reservas de cargos previstas em legislação específica, o que deve ser comprovado em prazo fixado pelo fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato, com a indicação dos respectivos funcionários;
- u) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- v) guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato;
- x) arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei n.º 14.133/21;
- y) responsabilizar-se pelo uso regular de marcas, patentes, registros, processos e licenças relativas à execução deste Contrato, eximindo a **CONTRATANTE** das consequências de eventual utilização indevida.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente Contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o exercício de _____, assim classificados:

FONTE: _____
PROGRAMA DE TRABALHO: _____
NATUREZA DA DESPESA: _____
NOTA DE EMPENHO: _____

PARÁGRAFO ÚNICO – A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento (**inserir se o prazo contratual ultrapassar o exercício financeiro corrente**).

CLÁUSULA SEXTA: DO VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este Contrato valor total de R\$ _____ (_____), sendo passível de alteração pela ocorrência de eventos supervenientes que alterem o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste, nos moldes do art. 124 da Lei n.º 14.133/21.

PARÁGRAFO ÚNICO - No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outras necessárias ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O Contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do Instrumento Convocatório, do Termo de Referência, do presente Contrato e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O prazo de entrega do objeto será de até _____, contado da solicitação formal do **CONTRATANTE**, o qual poderá ser prorrogado, mediante apresentação de justificativa, pela **CONTRATADA**, no prazo de até _____ antes do esgotamento do prazo inicialmente fixado, aceita formalmente pela **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato, a ser designada pelo Diretor _____, à(o) qual compete:

- a) prestar apoio ao gestor do Contrato, subsidiando-o de informações pertinentes à execução do Contrato;
- b) fiscalizar a execução do Contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no Contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração Pública, conferindo as notas fiscais e as documentações exigidas para o pagamento, e atestá-las;
- c) após o ateste das Notas Fiscais, elaborar o Relatório Mensal de Fiscalização, encaminhando-o ao gestor do Contrato, para ratificação;
- d) anotar em registro próprio as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, recomendando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- e) informar ao gestor do Contrato, em até 24 (vinte e quatro) horas, as ocorrências que demandem a adoção de medidas necessárias e saneadoras, bem como quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do Contrato nas datas apazadas;
- f) participar da atualização do relatório de risco;
- g) examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, em caso de descumprimento, informar imediatamente ao gestor do Contrato para a adoção das medidas necessárias;
- h) receber provisoriamente o objeto do Contrato;
- i) elaborar relatório final, de que trata a alínea “d”, do inciso VI, do §3º do art. 174 da Lei n.º 14.133/21, com as informações quanto à execução do Contrato, concluindo com as lições aprendidas, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública, podendo ser utilizado como insumo para a confecção dos estudos técnicos preliminares, termos de referência e projetos básicos das novas contratações.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A **CONTRATADA** facilitará, por todos os meios ao seu alcance, a ampla fiscalização da **CONTRATANTE**, promovendo o fácil acesso às suas dependências.

PARÁGRAFO QUARTO - A **CONTRATADA** atenderá prontamente às observações e exigências que lhes forem apresentadas pela fiscalização.

PARÁGRAFO QUINTO - Cabe recurso das determinações tomadas pelo fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato a qualquer tempo durante a vigência deste instrumento, exceto no caso da aplicação de penalidades, hipótese na qual deverão ser observados os prazos previstos no presente Contrato.

PARÁGRAFO SEXTO - Quaisquer entendimentos entre o fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato e a **CONTRATADA**, desde que não infrinjam nenhuma cláusula contratual, serão formalizados por escrito, não sendo consideradas quaisquer alegações da **CONTRATADA** com fundamento em ordens ou declarações verbais.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Comissão de Fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, esclarecimentos e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO OITAVO - A instituição e a atuação da fiscalização da **CONTRATANTE** não excluem ou atenuam a responsabilidade da **CONTRATADA** nem a eximem de manter fiscalização própria.

PARÁGRAFO NONO – O objeto do Contrato será entregue em _____ (indicar local e horário), e será recebido da seguinte forma:

- a) provisoriamente, pelo responsável pela sua fiscalização, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, no prazo de _____;
- b) definitivamente, pelo gestor do Contrato, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de _____, contados a partir do recebimento provisório.

PARÁGRAFO DÉCIMO – Na hipótese de o recebimento provisório e definitivo não ocorrerem dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, consumando-se no dia do esgotamento dos respectivos prazos.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato, nos limites estabelecidos pela Lei ou pelo Contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO – O objeto do Contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com as especificações constantes do Termo de Referência, da proposta ou do Contrato, podendo ser fixado pelo fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato, avaliado o caso concreto, prazo para a substituição do bem, às custas da **CONTRATADA**, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - Caso seja verificado defeito ou desconformidade do objeto contratual, o fato será comunicado à **CONTRATADA**, que deverá promover o reparo no prazo fixado no comunicado, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO – O fiscal/Comissão de Fiscalização do Contrato procederá à fiscalização do cumprimento da reserva de cargos prevista em Lei para pessoas com deficiência, para reabilitados da Previdência Social ou para aprendizes, bem como as demais reservas de cargos previstas em legislação específica, o que deve ser comprovado em prazo fixado, com a indicação dos respectivos funcionários.

CLÁUSULA OITAVA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

A **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R\$ _____, em ____ parcelas _____ (periodicidade) de R\$ _____ cada uma delas, conforme Cronograma Físico-Financeiro.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATANTE** fará o pagamento pelos itens entregues por meio de depósito em conta bancária, a ser indicada pela **CONTRATADA** e aceita pela **CONTRATANTE**, depois de atestado o efetivo fornecimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a fatura/nota fiscal devidamente atestada, com vistas ao pagamento para a Gerência de Processamento de Pagamento da FEMAR, localizada na _____, em até ____ a contar da data final do período de adimplemento.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O pagamento será realizado no prazo de _____, a contar da data final da nota fiscal devidamente atestada, observado o disposto no Decreto Municipal n.º 936/22.

PARÁGRAFO QUARTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com o fornecimento do objeto, devidamente atestado pelos agentes competentes.

PARÁGRAFO QUINTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.

PARÁGRAFO SEXTO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, serão acrescidos de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento), por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

PARÁGRAFO SÉTIMO – O pagamento do acréscimo a que se refere o parágrafo anterior será efetivado mediante autorização expressa do Diretor-Geral, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da **CONTRATADA** dirigido à Diretoria-Geral.

PARÁGRAFO OITAVO – Caso a **CONTRATANTE** antecipe o pagamento da **CONTRATADA**, poderá ser descontado da importância devida o valor correspondente à 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação.

PARÁGRAFO NONO - Para fins de pagamento, prevalecerá o valor correspondente aos itens efetivamente entregues, se for inferior ao previsto no Cronograma Físico-Financeiro para a respectiva etapa.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Caso o valor dos itens efetivamente entregues seja superior ao previsto no Cronograma Físico-Financeiro, será devido o valor nele indicado, ficando a diferença para ser paga no momento previsto no referido Cronograma. Nesse caso, é facultado à **CONTRATANTE**, conforme sua possibilidade e conveniência, realizar de imediato o pagamento integral correspondente à efetiva execução no período.

CLÁUSULA NONA: DO REAJUSTE

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado (___/___/___).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Após o interregno de um ano a que se refere o *caput*, e independentemente de pedido da **CONTRATADA**, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela **CONTRATANTE**, do índice _____ (indicar o índice específico ou setorial a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, a **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

PARÁGRAFO QUARTO - Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

PARÁGRAFO QUINTO - No caso de eventuais atrasos de responsabilidade da **CONTRATADA**, os reajustes serão calculados somente até as datas contratuais do evento gerador do faturamento.

PARÁGRAFO SEXTO - Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de Termo Aditivo.

PARÁGRAFO OITAVO - O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

OU

A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de _____, contado da data da assinatura deste Contrato, comprovante de prestação de garantia de _____% (até 5%, podendo ser majorada para 10% em casos excepcionais, nos termos do art. 98 da Lei n.º 14.133/21), calculado sobre o valor inicial do Contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 96, da Lei n.º 14.133/21. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do Contrato;
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas à **CONTRATADA**;
- c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas de qualquer natureza, bem como em relação ao FGTS, não honradas pela **CONTRATADA**, quando couber.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O valor dos seguintes bens a serem entregues pela Administração, dos quais a **CONTRATADA** ficará depositária, deverá ser acrescido ao valor da garantia, nos termos abaixo:

- a) bem 1 valor
- b) bem 2 valor
- c) total valor total

PARÁGRAFO TERCEIRO – Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do Contrato **OU** por _____ dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que a **CONTRATADA** não pague o prêmio nas datas convencionadas.

PARÁGRAFO QUARTO – A apólice do seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do Contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

PARÁGRAFO QUINTO – Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário do Contrato, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e de que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no parágrafo sétimo da presente cláusula.

PARÁGRAFO SEXTO – Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do Contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Na hipótese de suspensão do Contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a **CONTRATADA** ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

PARÁGRAFO OITAVO – A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da **CONTRATANTE**, em conta específica a ser indicada pela **CONTRATANTE**, com correção monetária.

PARÁGRAFO NONO – Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

PARÁGRAFO DÉCIMO – No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – No caso de alteração do valor do Contrato ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO – Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a **CONTRATADA** se obriga a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de ____ (____) dias úteis, contados da data em que for notificada.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO – A **CONTRATANTE** executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria, observadas as seguintes disposições:

- a) o emitente da garantia ofertada pela **CONTRATADA** deverá ser notificado pela **CONTRATANTE** quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;
- b) caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n.º 662/22.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO – Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que a **CONTRATADA** cumpriu todas as cláusulas do Contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO – O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO – A **CONTRATADA** autoriza a **CONTRATANTE** a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO – A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto prevista especificamente no Termo de Referência.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO – Além da garantia de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei n.º 14.133/21, a presente contratação possui previsão de garantia contratual de ____ (____) dias do bem a ser fornecido, incluindo manutenção e assistência técnica, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no artigo 124, da Lei n.º 14.133/21, mediante Termo Aditivo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Registros que não caracterizam alteração do Contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei n.º 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

O presente Contrato poderá ser extinto antes do término do seu prazo de vigência nos casos previstos no art. 137 da Lei n.º 14.133/21, da seguinte forma:

- a) unilateralmente, por meio de ato escrito, exarado pela **CONTRATANTE**, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- b) consensualmente, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- c) por determinação de decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou judicial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Em qualquer dos casos, a extinção deverá ser formalmente motivada nos autos do processo administrativo, assegurado à **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Após, deverá ser elaborado o respectivo termo de rescisão, precedido de justificativa da autoridade competente e parecer jurídico, o qual operará seus efeitos a partir da publicação no PNCP e no Jornal Oficial do Município de Maricá (JOM), o que ocorrer primeiro.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Sempre que possível, a extinção será precedida de:

- a) balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- b) relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- c) indenizações e multas.

PARÁGRAFO QUARTO – Na hipótese de extinção unilateral, prevista na alínea “a” do *caput* da presente cláusula, além das demais sanções cabíveis, a **CONTRATANTE** poderá:

- a) assumir imediatamente o objeto contratual, no estado e local em que se encontrar;
- b) ocupar e utilizar o local, as instalações, os equipamentos, o material e o pessoal empregados na execução do Contrato e necessários à sua continuidade, após autorização do Diretor-Geral;
- c) executar a garantia contratual;
- d) reter os créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

PARÁGRAFO QUINTO – Além das hipóteses de extinção contratual elencadas no art. 137 da Lei n.º 14.133/21, os contratos de fornecimentos contínuos podem ser extintos pela **CONTRATANTE**, sem ônus, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o Contrato não mais lhe oferece vantagem.

PARÁGRAFO SEXTO – A extinção mencionada no parágrafo acima ocorrerá na próxima data de aniversário do Contrato, desde que haja a notificação da **CONTRATADA** pela **CONTRATANTE** nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Caso a notificação da não-continuidade do Contrato ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

PARÁGRAFO OITAVO – A extinção do Contrato não configura óbice ao reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, Lei nº 14.133/21).

PARÁGRAFO NONO – Caso haja alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que não restrinja sua capacidade de concluir o objeto, o Contrato não deverá ser rescindido. Todavia, deverá ser formalizado Termo Aditivo para realização da alteração subjetiva.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

Comete infração administrativa, nos termos da Lei n.º 14.133/21, a **CONTRATADA** que:

- a) der causa à inexecução parcial do Contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do Contrato;
- d) deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
- i) praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- l) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/13.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Àquele que incorrer nas infrações previstas no *caput* serão aplicadas as seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber:

- a) advertência, quando a **CONTRATADA** der causa à inexecução parcial do Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei n.º 14.133/21);
- b) impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g” do *caput*, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei n.º 14.133/21);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “h”, “i”, “j”, “k”, “l” do *caput*, bem como nas alíneas “b”, “c”, “d”, “e”, “f” e “g”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/21);
- d) multa:
- i) moratória de 1% (um por cento) por dia útil de atraso injustificado, a incidir sobre o valor _____ (total do Contrato/da parcela inadimplida do Contrato), até o limite de ____% (____ por cento), respeitado o limite estabelecido no art. 412 do Código Civil, pelo atraso na execução do objeto;
 - ii) moratória de ____% (____ por cento) por dia útil de atraso injustificado, a incidir sobre o valor total do Contrato, até o limite de ____% (____ por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia (manter apenas se houver garantia).
 - iii) administrativa de ____% (____ por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução do objeto, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas (não poderá ser inferior a 0,5% nem superior a 30% do valor do Contrato).

PARÁGRAFO SEGUNDO - O atraso de que trata as alíneas acima, se superior a _____ dias, autoriza a Administração a promover a extinção do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133/21, bem como a aplicar outras sanções administrativas, se for o caso.

PARÁGRAFO TERCEIRO - As sanções previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do **PARÁGRAFO PRIMEIRO** poderão ser aplicadas cumulativamente com as previstas na alínea “d”.

PARÁGRAFO QUARTO - Se o valor das multas previstas na alínea “d” do **PARÁGRAFO PRIMEIRO**, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à **CONTRATADA**, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

PARÁGRAFO QUINTO - Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de ____ (____) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

PARÁGRAFO SEXTO - A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do Contrato com a aplicação cumulada de outras sanções.

PARÁGRAFO SÉTIMO - As sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação, desde que haja, cumulativamente, i) reparação integral do dano causado à Administração Pública; ii) pagamento da multa; iii) transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade; iv) cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo; e v) análise jurídica prévia.

PARÁGRAFO OITAVO - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia, tampouco exime a **CONTRATADA** da obrigação de reparação integral do dano causado à **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO NONO - A imposição das penalidades previstas no **PARÁGRAFO PRIMEIRO** é de competência exclusiva da **CONTRATANTE**, devendo ser aplicadas pelo Diretor Requisitante, a exceção da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que deve ser aplicada pelo Diretor-Geral da FEMAR, na forma do art. 156, §6º, inciso I, da Lei n.º 14.133/21.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A aplicação das sanções realizar-se-á por meio de processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação da **CONTRATADA** indicando i) a infração cometida; ii) os fatos e os fundamentos legais; iii) a penalidade que se pretende imputar; iv) o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso; e v) o prazo e o local para a apresentação da defesa.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO – Na aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, o processo deverá ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais empregados públicos pertencentes aos quadros permanentes da FEMAR, preferencialmente com, no mínimo, 3 (três) anos de tempo de serviço, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a **CONTRATADA** para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO – Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a **CONTRATANTE**;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n.º 14.133/21 ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública, que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n.º 12.846/13, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na Lei n.º 12.846/13.

PARÁGRAFO DÉCIMO SÉTIMO - A **CONTRATANTE** deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

PARÁGRAFO DÉCIMO OITAVO - Os débitos da **CONTRATADA** para com a **CONTRATANTE**, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pela **CONTRATADA**, decorrentes deste mesmo Contrato ou de outros contratos administrativos que a **CONTRATADA** possua com a **CONTRATANTE**, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 26/22.

PARÁGRAFO DÉCIMO NONO - A personalidade jurídica da **CONTRATADA** poderá ser desconsiderada quando utilizada com abuso do direito, para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial. Desconsiderada a personalidade jurídica, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, bem como à pessoa jurídica sucessora ou com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a **CONTRATADA**. Em todos os casos deverão ser observados o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

PARÁGRAFO VIGÉSIMO - Os contratados não poderão licitar e contratar com a Administração Pública do Município de Maricá, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a) impedimento de licitar e contratar imposta pela Administração direta e indireta do Município de Maricá;
- b) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta pela Administração direta e indireta de qualquer ente federativo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO REGISTRO DE PREÇOS

Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de (.....) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela FEMAR.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A recusa injustificada do fornecedor/prestador em assinar a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo estabelecido, ensejará a decadência do seu direito, sem prejuízo à aplicação das penalidades legalmente estabelecidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, devendo a FEMAR, nesse caso, convocar os integrantes do cadastro de reserva, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A existência de preços registrados em Ata de registro de preços vigente não obriga a FEMAR a efetuar contratações unicamente com as pessoas jurídicas registradas, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No período de vigência da Ata de registro de preços, a FEMAR terá a faculdade de contratar ou não o fornecimento dos bens.

PARÁGRAFO QUARTO - O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que seja comprovada que as condições e o preço permanecem vantajosos, mediante a ampla pesquisa de mercado, e que o desempenho na execução do Contrato foi satisfatório aos interesses da FEMAR.

PARÁGRAFO QUINTO - As pessoas jurídicas registradas se obrigam a manter, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação exigidas no Edital.

PARÁGRAFO SEXTO - Os preços registrados poderão ser reajustados anualmente, contados da data da proposta, a pedido do fornecedor, **conforme índice**, previsto no Edital, bem como revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por álea extraordinária, o Órgão Gerenciador convocará o fornecedor para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

PARÁGRAFO OITAVO - A redução do preço registrado será comunicada pelo Órgão Gerenciador aos órgãos que tiverem formalizado contratos com fundamento no respectivo registro, para que avaliem a necessidade de efetuar a revisão dos preços contratados.

PARÁGRAFO NONO - O fornecedor que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

PARÁGRAFO DÉCIMO - Quando o preço registrado se tornar inferior ao preço de mercado, é facultado ao fornecedor requerer, antes do pedido de fornecimento, a atualização do preço registrado, mediante demonstração de fato superveniente que tenha provocado elevação que supostamente impossibilite o cumprimento das obrigações contidas na ata e desde que atendidos os seguintes requisitos:

- a) a possibilidade da atualização dos preços registrados seja aventada pelo fornecedor signatário da Ata de Registro de Preços;
- b) a modificação nas condições registradas seja substancial, de forma que seja caracterizada alteração desproporcional entre os encargos do fornecedor signatário da Ata de Registro de Preços e da FEMAR;
- c) seja demonstrado nos autos a desatualização dos preços registrados, por meio de apresentação de planilha de custos e documentação comprobatória correlata que demonstre que os preços registrados se tornaram inviáveis nas condições inicialmente pactuadas.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – Na hipótese do parágrafo anterior, a iniciativa e o encargo da demonstração da necessidade de atualização de preço serão do fornecedor signatário da Ata de Registro de Preços, cabendo ao Órgão Gerenciador a análise e deliberação a respeito do pedido. Se não houver prova efetiva da desatualização dos preços registrados e da existência de fato superveniente, o pedido será indeferido pela FEMAR e o fornecedor

continuará obrigado a cumprir os compromissos pelo valor registrado na Ata de Registro de Preços, sob pena de cancelamento do registro e aplicação das penalidades administrativas previstas na cláusula décima terceira.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO- Comprovada a desatualização dos preços registrados decorrente de fato superveniente que prejudique o cumprimento da Ata, a FEMAR poderá efetuar a atualização do preço registrado, adequando-o aos valores praticados no mercado. Caso o fornecedor não aceite o preço atualizado pela FEMAR, será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidades administrativas.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - O registro do fornecedor será cancelado, por ato formalizado pelo Órgão Gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

- a) descumprir as condições da Ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
- b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela FEMAR, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade;
- e) não aceitar o preço revisado pela FEMAR.
- f) por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados, por razão de interesse público ou a pedido do fornecedor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de ___% (___ por cento) do valor total do Contrato, observadas as seguintes condições:

PARÁGRAFO PRIMEIRO - É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

- a) ...
- b) ...

PARÁGRAFO SEGUNDO - Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

- a)
- b)

PARÁGRAFO TERCEIRO - Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da **CONTRATADA** pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a **CONTRATANTE** pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

PARÁGRAFO QUARTO - A subcontratação depende de autorização prévia da **CONTRATANTE**, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

PARÁGRAFO QUINTO - A **CONTRATADA** apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

PARÁGRAFO SEXTO - É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento da **CONTRATANTE** e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Jornal Oficial do Município de Maricá (JOM).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Mediante despacho específico e devidamente motivado, poderá a Administração consentir na cessão do Contrato, desde que esta convenha ao interesse público e o cessionário atenda às exigências previstas no Instrumento Convocatório e no Termo de Referência.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no Instrumento Convocatório e/ou no Termo de Referência, bem como na legislação específica.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade da **CONTRATADA** perante a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

A **CONTRATADA** não poderá opor perante a **CONTRATANTE**, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral da entrega do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do Contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso a **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo, em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DAS PRÁTICAS DE COMPLIANCE E ANTICORRUPÇÃO

As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei n.º 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa) e a Lei n.º 12.846/13 e seus regulamentos, assim como todas as convenções e tratados internacionais anticorrupção dos quais o Brasil é signatário, denominados, em conjunto, “Leis Anticorrupção”, e se comprometem a observá-los fielmente, por si e seus prepostos, sócios, administradores e colaboradores, bem como a exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As partes obrigam-se a comunicar, uma à outra, assim que tiverem conhecimento, sobre qualquer atividade ou prática que gere suspeita ou efetivamente constitua um indício ou uma infração aos termos das Leis Anticorrupção.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A **CONTRATADA**, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições, se obriga a:

- a) conduzir suas práticas comerciais durante toda a vigência deste instrumento de forma ética e em conformidade com as normas aplicáveis;
- b) não dar, oferecer ou prometer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;
- c) adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das Leis Anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados;
- d) tomar todas as providências para fazer com que seus administradores, funcionários e representantes tenham ciência quanto ao teor das Leis Anticorrupção;
- e) praticar a governança corporativa de modo a dar efetividade ao cumprimento das obrigações contratuais, em observância à legislação aplicável;
- f) não utilizar, direta ou indiretamente, trabalho ilegal e/ou análogo ao escravo;
- g) não empregar, direta ou indiretamente, menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, insalubre ou perigoso;
- h) não empregar, direta ou indiretamente, menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, e, nesse caso, o trabalho não poderá ser perigoso ou insalubre, ocorrer em horário noturno e/ou de modo a não permitir a frequência escolar;
- i) não se utilizar, direta ou indiretamente, de práticas de discriminação negativa e limitativas para o acesso e manutenção do emprego, tais como por motivo de sexo, origem, raça, cor, condição física, religião, estado civil, idade, situação familiar, estado gravídico etc.;

- j) proteger e preservar o meio ambiente, prevenindo práticas danosas e entregando o objeto em observância à legislação vigente, principalmente no que se refere aos crimes ambientais;
- j) orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD e das Leis Anticorrupção;
- k) informar à **CONTRATANTE**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados;
- l) exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância;
- m) realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, se entender pertinente, devendo a **CONTRATADA** atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados;
- n) prestar, no prazo fixado pela **CONTRATANTE**, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado;
- o) utilizar os dados obtidos somente para as finalidades que justificaram o seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD;
- p) não compartilhar com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei;
- q) eliminar os dados pessoais após o fim de seu tratamento, nos termos do art. 15 da LGPD, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações;
- r) manter os bancos de dados, os quais devem ser desenvolvidos em formato interoperável, formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados, com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No tocante às licitações e contratos licitatórios, as partes declaram que:

- a) não frustraram, fraudaram, impediram, perturbaram, frustrarão, fraudarão, impedirão ou perturbarão o caráter competitivo e a realização de qualquer ato de procedimento de seleção pública, licitação pública ou contrato dela decorrente;
- b) não afastaram ou afastarão, procuraram ou procurarão afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- c) não criaram ou criarão, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitações públicas ou celebrar contratos administrativos;
- d) não obtiveram ou obterão vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a Administração Pública;
- e) não manipularam, fraudaram, manipularão ou fraudarão o equilíbrio econômico financeiro dos contratos celebrados com a Administração Pública.

PARÁGRAFO QUARTO - O descumprimento das regras da Lei Anticorrupção e suas regulamentações, por parte da **CONTRATANTE** e/ou da **CONTRATADA**, com relação ao presente Contrato, devidamente apurado em sede de processo administrativo específico e/ou com decisão judicial condenatória transitada em julgado, será considerado uma infração grave e conferirá à parte lesada o direito de rescindir imediatamente o presente contrato, além da aplicação das sanções administrativas porventura cabíveis, bem como de ajuizar ação com vistas à responsabilização, nos termos dos artigos 18 e 19 da Lei n.º 12.846/2013.

PARÁGRAFO QUINTO - A **CONTRATADA** tem ciência dos princípios e normas estabelecidos no Código de Ética, Conduta e Integridade da FEMAR, e compromete-se a cumpri-lo, divulgá-lo e a zelar pelo seu fiel cumprimento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

A **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, de acordo com a Lei n.º 13.709/18 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD).

PARÁGRAFO ÚNICO – O tratamento de dados pessoais é limitado às atividades necessárias para o alcance das finalidades do objeto contratado ou, quando for o caso, ao cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD).

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA: DA CONTAGEM DOS PRAZOS

Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei n.º 14.133/ 21 e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, são aplicáveis as disposições contidas na Lei n.º 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), bem como as normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do Contrato, o seu extrato, contendo a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho, fundamento legal e número do processo administrativo, deverá ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, no Jornal Oficial do Município de Maricá (JOM).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Como condição indispensável para a sua eficácia, o Contrato deverá ser publicado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo de _____ (20 dias úteis no caso de licitação e 10 dias úteis no caso de contratação direta) contado da sua assinatura.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O Contrato também deverá ser publicado no Portal da Transparência e no Sistema Único e Integrado de Execução Orçamentária, Administração Financeira e Controle (SIAFIC).

PARÁGRAFO TERCEIRO – Os dados referentes ao Contrato deverão ser encaminhados, eletronicamente, ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, por meio do SIGFIS, nos termos da Deliberação n.º 312/2020 do TCE/RJ.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro do Município de Maricá para dirimir qualquer litígio decorrente do presente Contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim as partes de acordo com todas as condições e cláusulas estabelecidas neste Contrato, firmam as partes o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Maricá, __ de _____ de _____.

DIRETOR-GERAL DA FEMAR

DIRETOR _____ DA FEMAR

REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATADA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA