



PREFEITURA DE SOBRAL

Pregão Eletrônico nº PE25026-SMS- SMS.

Processo nº **P409556/2025**

Número LICITANET: 141/2025

O(A) Secretaria Municipal da Saúde, por intermédio do pregoeiro e dos membros da equipe de apoio designados por ato do Prefeito do Município de Sobral e Portaria nº 004/2023-CELIC, que ora integra os autos, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**.

1. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR LOTE.

2. DO REGIME DE EXECUÇÃO INDIRETA: EMPREITADA POR PREÇO UNITARIO.

3. DA BASE LEGAL: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 3.737 de 05 de setembro de 2025; Decreto Municipal nº 3.216 de 26 de julho de 2023 Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018; e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

4. OBJETO: Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

4.1. A licitação será realizada por Lote conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõe.

5. DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

5.1. O edital e seus anexos estão disponíveis na íntegra no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos sítios www.sobral.ce.gov.br, campo: SERVIÇOS/LICITAÇÕES e <https://www.licitanet.com.br/processos>.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema LICITANET, no endereço eletrônico <https://portal.licitanet.com.br/login>, pelo pregoeiro(a) Samuel Alves Ximenes.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 06/01/2026, ÀS 08H00MIN

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 19/01/2026, ÀS 09H00MIN

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 19/01/2026, ÀS 09H00MIN

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de Brasília/DF.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito) horas a contar da respectiva data, exceto quando remarcada automaticamente pelo próprio sistema eletrônico.

7. DO ENDEREÇO E HORÁRIO DA CENTRAL DE LICITAÇÕES

7.1. Edifício Sede da Prefeitura Municipal de Sobral, na Rua Viriato de Medeiros, 1.250, 4º Andar, Centro, Município de Sobral/CE, CEP: 62.011-065.

7.2. Horário de expediente da Prefeitura Municipal de Sobral: das 8h às 12h e das 13h às 17h.

8. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

8.1. Poderão participar deste certame os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) disponível no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP) e no sistema LICITANET



(<https://licitanet.com.br/>), por meio de identificação e senha pessoal intransferível.

8.1.1. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

8.2. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior 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.

8.3. 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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou da Central de Licitações responsável pelo processamento das licitações, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

8.3.1. 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.

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

8.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006.

8.4.1. A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

8.5. Para o **LOTE ÚNICO** a participação é de **ampla disputa**. Será garantida às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

8.6. As microempresas, empresas de pequeno porte, as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021 e o microempreendedor individual (MEI), nos limites previstos na lei, e desde que não se encontrem em qualquer das exclusões previstas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, deverão declarar no Sistema Licitanet para o exercício do tratamento jurídico simplificado e diferenciado previsto na referida Lei.

8.6.1. A falsidade da declaração de que trata o item 8.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

8.7. Não poderão disputar esta licitação com base no art. 14 da Lei nº 14.133/2021:

8.7.1. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

8.7.2. Empresa em estado de insolvência civil, sob processo de falência, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação

8.7.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta, observado o § 1º do art. 14 da Lei nº 14.133/2021;



8.7.4. Agente público do órgão ou entidade licitante, 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. A vedação é estendida a terceiros 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.

8.7.5. Empresas estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

8.7.6. Empresa cujo estatuto ou contrato social não inclua em seu objetivo social atividade compatível com o objeto do certame;

8.7.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição;

8.7.8. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

8.7.9. Pessoa física ou jurídica que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da 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;

8.7.10. 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;

8.7.11. Pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas nas hipóteses do §5º do art.14 da Lei nº 14.133/2021, ou que seja declarada inidônea nos termos da referida Lei.

8.8. É vedada a participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

9. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133/2021, ou para solicitar esclarecimento sobre seus termos, devendo encaminhar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame, no endereço eletrônico citado no item 9.3 abaixo.

9.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada por meio do sistema utilizado na realização do certame, no prazo de até 3 (três) dias úteis contado da data de recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da sessão pública. As respostas divulgadas vincularão os participantes e a Administração.

9.2.1. As decisões do pregoeiro, se darão com embasamento nos pareceres e laudos emitidos pelas áreas técnicas e jurídicas do órgão e entidade promotora da licitação.

9.2.2. Na impossibilidade de resposta à impugnação no prazo citado no item 9.2, o pregoeiro poderá adiar a abertura da sessão pública, mediante aviso no sistema utilizado na realização do certame.

9.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento deverão ser realizados exclusivamente por meio eletrônico, no endereço pregaocelic@sobral.ce.gov.br, até às 23h59min, com a informação do nº do pregão, o órgão ou entidade promotora da licitação e pregoeiro responsável.

9.3.1. As impugnações apresentadas deverão ser subscritas por representante legal mediante comprovação, sob pena do seu não conhecimento.

9.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no



certame.

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

9.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame exceto quando a alteração não comprometer a formulação das propostas.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos estão previstos no Termo de Referência, anexo A do presente Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por via digital autenticada através de assinatura digital.

10.3. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública contratante, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

10.3.1. A habilitação poderá ser verificada por meio do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, do Governo Federal ou do Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG), do Estado do Ceará, nos documentos de habilitação por eles abrangidos.

10.3.1.1. A verificação no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF) ou a exigência dos documentos nele não contidos, somente será feita em relação ao licitante provisoriamente vencedor.

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

10.3.1.3. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação previstas neste edital.

10.3.1.4. Constatada a existência de sanção e/ou eventual descumprimento das condições de participação, o pregoeiro reputará o licitante inabilitado.

10.3.1.5. O licitante deverá apresentar, sob pena de inabilitação, a 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.

10.4. Será verificado se o licitante assinalou a declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

10.5. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a 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.

10.6. O licitante deverá apresentar, 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.

10.7. A habilitação será verificada por meio dos documentos anexados à Plataforma e associados ao Processo.



10.7.1. O licitante é responsável pelos atos praticados na Plataforma, dessa forma, o mesmo deverá se preparar para a participação no processo e deverá se instruir a respeito da utilização da Plataforma.

10.7.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

10.7.3. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais na Plataforma 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.

10.7.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

10.9. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, contado da solicitação do pregoeiro, prorrogável por igual período, quando solicitado e justificado pelo licitante.

10.9.1. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto.

10.10. A exigência dos documentos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

10.11. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

10.11.1. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

10.12. 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 14.133/21, art. 64):

10.12.1. 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

10.12.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

10.13. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.14. 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.

10.15. 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. 42 da LC nº 123/2006).



11. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

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

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

11.2.1. 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;

11.2.2. 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 artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

11.2.3. não possui, em sua cadeia produtiva, 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;

11.2.4. Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da previdência social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargo previstas em outras normas específicas, conforme disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021.

11.2.5. O licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou a sociedade cooperativa que cumpra os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.

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

11.2.5.2. Nos lotes em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

11.2.6. a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

11.2.7. o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação;

11.2.8. a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema;

11.2.9. que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021;

11.2.10. A falsidade da declaração de que trata os itens 11.2.1 ao 11.2.5. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.

11.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta até a abertura da sessão pública.



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

11.5. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, conforme art. 64 da Lei nº 14.133/2021. Conforme solicitação do pregoeiro (a), o licitante deverá enviar os documentos complementares no prazo, conforme cada caso.

11.5.1. Não se caracterizam documentos novos aqueles que venham a comprovar fatos existentes à época da abertura da sessão, com respaldo no previsto no Acórdão 1211/2021-TCU-Plenário.

11.5.2. Realizada a diligência, o não envio das informações ou documentos no prazo estabelecido pelo pregoeiro, ensejará a preclusão desse direito, resultando na desclassificação do licitante.

11.6. A não apresentação de autodeclarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, exceto a prevista no item 11.2.1, não implicarão na desclassificação ou inabilitação imediata do licitante. Compete a Administração mediante diligência, conceder o mesmo prazo estabelecido no item 11.5 para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

11.7. 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.

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

12. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

12.1. O licitante deverá enviar sua proposta eletrônica com o preenchimento obrigatório de todos os campos solicitados no sistema;

12.1.1. Os preços deverão ser expressos em reais, com até **2 (duas) casas decimais**.

12.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

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

12.7. A apresentação das propostas implica 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.



12.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

12.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos.

12.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelos Tribunais de Contas e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, 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.

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

13.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste edital, vedada a identificação do licitante, sob pena de desclassificação.

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

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

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

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

13.4. 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.

13.5. O lance deverá ser ofertado pelo **valor global do lote**.

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

13.7. 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 inexequível.

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

13.9. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação **aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta** deverá ser de R\$ 0,01, utilizando como referência **o valor global do lote**.

13.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

13.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

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

13.11. O valor final mínimo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo licitante durante a fase de disputa, sendo vedado:



13.11.1. Valor superior a lance já registrado por ele mesmo no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e;

13.12. O valor final mínimo parametrizado na forma do item 13.11. possuirá caráter sigiloso para os demais licitantes e para o pregoeiro, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

13.13. No modo de disputa “aberto e fechado” os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

13.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

13.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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

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

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

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

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

13.17. 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 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

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

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

13.19.2. 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.

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

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

13.20. 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.

13.20.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:

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

13.20.1.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

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

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

13.20.2. Persistindo o empate será assegurada preferência, sucessivamente aos (bens) ou (serviços) produzidos ou prestados por:

13.20. 2.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Ceará;

13.20.2.2. Empresas brasileiras;

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

13.20.2.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009, que instituiu a Política Nacional sobre Mudança do Clima - PNMC e outras providências.

13.21. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

13.21.1. 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 Administração.

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

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

13.21.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas após a negociação realizada, enviar proposta adequada ao último lance por ele ofertado.



13.21.4.1. A proposta deverá conter todas as especificações do objeto em atendimento ao **Termo de Referência e Anexo A**.

14. DA FASE DE JULGAMENTO

14.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 8.9 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);
- b) Certificado de Registro Cadastral (CRC) CE.
- c) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>);
- d) Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>);
- e) Relação de inabilitados e inidôneos do Tribunal de Contas da União.
- f) Consulta ao cadastro nacional de condenações cíveis por ato de improbidade administrativa e inelegibilidade (CNIA), (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

14.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992 e, art. 160 da Lei nº 14.133/2021. A consulta aos cadastros será realizada também em nome do responsável técnico detentor de atestados de responsabilidade técnica, observado o art. 160 e § 12 do art. 67 da Lei nº 14.133/2021, que tenha dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, quando for o caso.

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

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

14.2.1.1.1. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

14.2.1.1.1.1. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado desclassificado/inabilitado, por falta de condição de participação.

14.3. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

14.4. 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.

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

14.5. 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 referido benefício.

14.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do 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.

14.6.1. A não apresentação de declarações formais e/ou termos de compromissos exigidos, inclusive aqueles relativos à habilitação, não implicará na desclassificação ou inabilitação imediata da licitante. Compete ao pregoeiro conceder prazo razoável para o devido saneamento, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade.

14.7. A ausência de documentos possíveis de serem verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

14.8. Será desclassificada a proposta vencedora que:

14.8.1. Contiver vícios insanáveis;

14.8.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

14.8.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

14.8.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

14.8.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

14.8.6. Deixar de apresentar a declaração de que trata o item 11.2.1 deste edital.

14.8.7. Não apresentar amostra ou apresentá-la em desacordo com o edital, quando for o caso.

14.9. A disputa será realizada por Lote, sendo os preços registrados em Ata, pelo valor unitário do item.

14.9.1. A proposta final para o Lote não poderá conter item com valor superior ao estimado pela administração, sob pena de desclassificação, independentemente do valor total do Lote.

14.10. A ausência de documentos possíveis de serem verificados em sites oficiais, não é motivo de desclassificação.

14.11. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta, conforme disposto no inciso IV do art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

14.12. É indício de inexequibilidade as propostas com valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração, conforme disposto no art. 58 do Decreto Municipal nº 3.737/2025.

14.12.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o caput, só será considerada após diligência do pregoeiro que comprove:

14.12.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

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

14.13. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

14.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.



14.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

14.14.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

15. DOS RECURSOS

15.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da comunicação da declaração de habilitado o vencedor.

15.3. A manifestação da intenção de recorrer sobre a impugnação do julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante, será realizada conforme a seguir:

15.3.1. Da manifestação da intenção de recurso da classificação da Proposta:

15.3.1.1. Qualquer licitante poderá, após encerrada a fase de negociação, durante o prazo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

15.3.2. Da manifestação da intenção de recurso da fase da Habilitação:

15.3.2.1. Qualquer licitante poderá, após declaração de habilitado o vencedor, durante o prazo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, sob pena de preclusão.

15.4. A apreciação dos recursos dar-se-á em fase única.

15.5. O recurso será dirigido 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 máxima, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

15.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da interposição do recurso, assegurada à vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.7.1. Caso a licitante entenda ser necessário o envio de documentos complementares para melhor entendimento das suas razões e/ou contrarrazões de recurso, disponibilizar um link no corpo da peça, de maneira que os referidos documentos sejam de acesso livre ao pregoeiro e demais interessados.

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

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

15.10. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pela proponente.

15.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), naquilo que lhe couber e na Central de Licitações no endereço constante 7 deste edital.

16. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:



16.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo pregoeiro ou pelo órgão ou entidade demandante da licitação, em sede de diligência;

16.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

16.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

16.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

16.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

16.1.2.4. deixar de apresentar amostra, quando for o caso;

16.1.2.5. apresentar proposta ou amostra, quando for o caso, em desacordo com as especificações do edital;

16.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

16.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

16.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

16.1.5. fraudar a licitação

16.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

16.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

16.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

16.1.6.3. apresentar amostra, quando for o caso, falsificada ou deteriorada;

16.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

16.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846/2013.

16.2. Com fulcro na Lei nº 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

16.2.1. advertência;

16.2.2. multa;

16.2.3. impedimento de licitar e contratar e

16.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

16.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

16.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

16.3.2. as peculiaridades do caso concreto

16.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

16.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

16.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.



16.4. A sanção de multa calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor licitado ou contrato celebrado, conforme §3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021.

16.4.1. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

16.4.1.1. Para as infrações previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 3% (três por cento) e para o item 16.1.3, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor licitado ou contrato celebrado.

16.4.1.2. Para as infrações previstas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, a multa será de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor licitado ou contrato celebrado.

16.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

16.6. 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.

16.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

16.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 16.1.4, 16.1.5, 16.1.6, 16.1.7 e 16.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 16.1.1, 16.1.2 e 16.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

16.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 16.1.3, 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.

16.9.1. A exigência da garantia de que trata o subitem anterior, obedecerá o disposto no art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

16.10. A apuração de responsabilidade 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 servidores 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.

16.11. 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.

16.12. 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.

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

16.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16.15. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), o qual poderá ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante. Caso não o faça, será cobrado pela via judicial.

16.16. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e do contraditório, na forma da lei.

17. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

17.1. O custo médio total da contratação é de **R\$ 833.091,44 (Oitocentos e trinta e três mil e noventa e um reais e quarenta e quatro centavos).**

18. DA HOMOLOGAÇÃO

18.1. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente.

18.2. O sistema gerará o relatório de disputa e de homologação.

19. DA CONTRATAÇÃO

19.1. A adjudicatária terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

19.1.1. O contrato poderá ser assinado por certificação digital, com autenticidade reconhecida pelo ICP-Brasil.

19.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pelo contratado durante todo o período da contratação.

19.3. Quando o adjudicatário não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

19.4. A forma de pagamento, prazo contratual, obrigações, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas respectivamente nos Anexos A e B – Termo de Referência e Minuta do Contrato, parte integrante deste edital.

19.5. Da Garantia

19.5.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a contratação.

19.6. Da Subcontratação

19.6.1. Não será admitida a subcontratação.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

20.2. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.



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

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

20.5. 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.

20.6. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

20.7. O pregoeiro poderá sanar erros formais que não acarretem prejuízos para o objeto da licitação, a Administração e as licitantes, dentre estes, os decorrentes de operações aritméticas.

20.8. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório.

20.9. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do licitante.

20.10. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida a licitante, ainda que se trate de originais.

20.11. Os representantes legais dos licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

21. DOS ANEXOS

21.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO A – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO B – MINUTA DO CONTRATO

ANEXO C - MODELO DE CARTA PROPOSTA READEQUADA

ANEXO D – JUSTIFICATIVA PARA A NÃO PARTICIPAÇÃO DE ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL DE INTERESSE PÚBLICO

Francisco Meykel Amancio Gomes
Secretário Executivo da Secretaria Municipal da Saúde



ANEXO A - TERMO DE REFERÊNCIA

UNIDADE REQUISITANTE: Coordenadoria da Atenção Psicossocial.

1. OBJETO: Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

1.1. Este objeto será contratado através de PREGÃO na forma ELETRÔNICO, do tipo MENOR PREÇO POR LOTE, com fornecimento EMPREITADA POR PREÇO UNITARIO.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Lote Único					
ITENS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA	MÉDIA VALOR TOTAL
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	12.755	R\$ 6,79	R\$ 86.606,45
2	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	UNIDADE	12.657	R\$ 5,70	R\$ 72.144,90
3	ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	16.789	R\$ 18,58	R\$ 311.939,62
4	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	13.183	R\$ 5,79	R\$ 76.329,57
5	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	14.423	R\$ 18,46	R\$ 266.248,58
6	CEIA PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	3.864	R\$ 5,13	R\$ 19.822,32
TOTAL					R\$ 833.091,44

2.1 Havendo divergências entre as especificações deste anexo e as do sistema, prevalecerão as deste anexo.

2.3. Para o **LOTE ÚNICO** a participação é de **ampla disputa**. Será garantida às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que se enquadrem nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação nos termos previsto na Seção I do Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações introduzidas pela lei complementar 147/2014.

2.4. ESPECIFICAÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS:

2.4.1. Todos os itens do lote serão entregues na Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias, nos horários e quantitativos informados com antecedência, onde a CONTRATADA deverá transportar as refeições em veículo adequado e todos os equipamentos necessários para o correto fornecimento das refeições, ficando a CONTRATADA ciente de que as solicitações serão feitas conforme a necessidade diária, observando o número de pacientes, acompanhantes e servidores em atendimento nas unidades..

2.4.2. Todas as refeições serão devidamente preparadas na cozinha da CONTRATADA.

2.4.3. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

2.4.4. A composição dos cardápios está especificada no ANEXO 1 deste Termo de Referência.



2.4.5. O objeto inclui, ainda, o fornecimento de balcão térmico de inox, materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

2.4.6. As refeições para os funcionários e acompanhantes deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 1(um) balcão com as especificações acima, 01 (um) para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

2.4.7. Os balcões térmicos serão fornecidos em COMODATO e, ao término do contrato, deverão ser devolvidos à contratada em perfeitas condições de uso.

2.4.8. As refeições destinadas aos pacientes das Unidades de Acolhimento e dos Centros de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil deverão ser servidas em embalagens de alumínio com três divisões, conforme imagem constante no item 4.3.3 do ANEXO 1 deste Termo de Referência. Para o SAMU, serão fornecidas apenas refeições para os funcionários, servidas em balcão self-service.

2.4.9.O DESJEJUM deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 6 h e 30 min às 07h para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.10. O LANCHE MANHÃ deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 9 às 9 h e 30 min para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.11.O ALMOÇO deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 11 h às 12 h, para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.12.O LANCHE TARDE deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 15h as 16h para os pacientes e funcionários servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.13.O JANTAR deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 18h às 19h, para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.14.A CEIA deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 20h às 21h para os pacientes e servida conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Termo de Referência.

2.4.15.A CONTRATADA deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos(com cubas), porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, embalagem de alumínio de três divisões (para pacientes), talheres descartáveis (para pacientes), copos descartáveis, pratos de porcelana e talheres inox(limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, estando o referido material sob a responsabilidade da CONTRATADA.

2.4.16. Declaração de que a licitante, instalará sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral, no prazo máximo de 30 (trinte) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme **ANEXO II – Modelo de Declaração de Instalação da Sede, Filial, Centro de Distribuição ou Escritório.**

2.5. NATUREZA DO OBJETO

2.5.1. Os bens e serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns nos termos do inciso XIII do art. 6º c/c o art. 20 ambos da Lei nº 14.133/2021.



3. DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, sendo condição indispensável para sua eficácia e de seus aditamentos a publicação no Diário Oficial do Município (DOM) e a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 94 da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se a sua prorrogação, conforme os artigos 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

4.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada inicialmente no documento de formalização da demanda e em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

4.2. Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 3.737 de 05 de setembro de 2025; Decreto Municipal nº 3.216 de 26 de julho de 2023 Lei nº 13.726, de 8 de outubro de 2018; e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

5.1. A descrição da solução como um todo encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação, a ser disponibilizado na forma previsto no art. 54, § 3º da Lei 14.133/21 com base no Acórdão TCU nº. 2273/2024.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1 Os requisitos da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar (ETP), documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de contratação, a ser disponibilizado na forma previsto no art. 54, § 3º da Lei 14.133/21 com base no Acórdão TCU nº. 2273/2024.

7. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. O prazo de execução do objeto contratual é de 12 (doze) meses, contado a partir do recebimento da primeira ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

7.1.1. O prazo de execução poderá ser prorrogado, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

7.2. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

7.2.1 O objeto contratual deverá ser executado em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento, e nas condições previstas nos subitens seguintes:

7.2.1.1. A CONTRATANTE encaminhará juntamente com a Ordem de Serviço o cardápio diário a CONTRATADA até às 9h para que as refeições sejam fornecidas no dia posterior a solicitação, nos dias e horários estabelecidos nos subitens 1.1 e 2.1 do anexo 1 do E.T.P nos endereços abaixo:

UNIDADE DE ACOLHIMENTO	RUA DR FABIO MARINHO FIGUEIRA DE SABÓIA, S/N - PARQUE SILVANA
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL GERAL	RUA TABELIÃO ANTÔNIO ALMEIDA, 205 - CENTRO
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL AD	TRAVESSA RAIMUNDO MEDEIROS DA FROTA, 241 -CAMPO DOS VELHOS
CENTRO DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL INFANTIL	RUA DOUTOR JOAO DO MONTE, Nº 617- CENTRO. SOBRAL-CE.



SERVIÇO DE ATENDIMENTO MÓVEL DE
URGÊNCIA (SAMU)

AVENIDA DOUTOR GUARANY, NÚMERO 340,
DERBY CLUBE.

7.2.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, o CONTRATADO deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 06 (seis) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

7.2.3. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados e aceitos pela CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

7.2.4. A prestação dos serviços será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sendo esta responsável por toda despesa decorrente do objeto da contratação, comprometendo-se ainda integralmente com eventuais danos causados.

7.2.5. Para a perfeita execução dos serviços, o contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

7.3. Da Garantia do Serviço

7.3.1. O prazo de garantia dos serviços objeto da contratação é aquele estabelecido na Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

8. GESTÃO DO CONTRATO

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

8.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

8.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

8.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos, nos termos do *caput* do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

8.7. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

8.7.1. O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

8.7.2. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá



notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

8.7.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

8.7.4 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

8.7.5. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

8.8. O gestor do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação do contratado, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

8.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o gestor do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, tomando as providências cabíveis.

8.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

8.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação do contratado, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

8.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade máxima àquelas que ultrapassem a sua competência.

8.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

8.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133/2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

8.10. Cabe ao gestor do contrato, em tempo hábil, verificar o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

8.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

9.1. Recebimento do serviço

9.1.1. Os serviços serão recebidos PROVISORIAMENTE, aqueles em que assim couber, no



prazo de 24 (vinte e quatro) horas, pela fiscalização, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, nos termos do art. 140, I, a, da Lei nº 14.133/2021.

9.1.2. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação do fornecimento e/ou prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

9.1.3. O contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

9.1.3.1. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição/entrega de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório nos termos do art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133/2021.

9.1.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, seus anexos, e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

9.1.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o termo detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.1.5. Os serviços serão recebidos DEFINITIVAMENTE no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto/serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

9.1.5.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelo(s) fiscal(is) no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

9.1.5.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao contratado, por escrito, as respectivas correções;

9.1.5.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços fornecidos/prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

9.1.5.4. Comunicar ao contratado para que emita a nota fiscal ou fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

9.1.5.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

9.1.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133/2021, comunicando-se ao contratado para emissão de nota fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

9.1.7. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

9.1.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do produto/serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita



execução do contrato.

9.2. Liquidação

9.2.1. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, e após recebimento definitivo correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, prorrogáveis por igual período.

9.2.1.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.2. A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito, observando-se o disposto no art. 63 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.

9.2.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

9.2.4. A nota fiscal ou documento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada será solicitada da empresa contratada.

9.2.5. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.2.6. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à extinção contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

9.2.7. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação.

9.3. Prazo de pagamento

9.3.1. O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias contados da finalização da liquidação da despesa.

9.3.2. No caso de atraso de pagamento, desde que o contratado não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pelo contratante encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

9.3.2.1. O valor dos encargos será calculado pela fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde: EM = Encargos moratórios devidos; N = Números de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento; I = Índice de compensação financeira = 0,00016438; e VP = Valor da prestação em atraso.

9.4. Forma de pagamento

9.4.1. O pagamento será realizado mediante crédito em conta corrente do contratado, preferencialmente no Banco Santander.

9.4.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.4.3. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.



9.4.3.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9.4.4. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.5. Antecipação de pagamento

9.5.1. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR/PRESTADOR DE SERVIÇO

10.1. O processo de contratação será por Licitação na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, critério de julgamento Menor Preço, modo de disputa Aberto e Fechado, com fundamento no Decreto Municipal nº 3.737, de 05/09/2025 e Lei 14.133/2021, conforme estabelecido no estudo técnico preliminar.

10.2. Serão exigidos os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade da proponente de executar o objeto, conforme a seguir:

10.2.1. Habilitação Jurídica:

10.2.1.1. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.2.1.2. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.2.1.3. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

10.2.1.4. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.2.1.5. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.

10.2.1.6. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.2.1.7. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.2.1.8. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971;



10.2.1.9. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

10.2.2. Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista:

10.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

10.2.2.2. 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 nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.2.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.2.2.4. 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 nº 5.452/1943;

10.2.2.5. Prova de regularidade com a Fazenda estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.2.2.6. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.2.2.7. Prova de regularidade com a Fazenda municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.2.2.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais e/ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

10.2.2.9. Declaração da Licitante em papel timbrado e assinado pelo representante legal, informando que cumpre a proibição prevista no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal. – ou seja, de que não utiliza trabalho de menor de dezoito anos em atividades noturnas, perigosas ou insalubres, e de trabalho de menor de quatorze anos, salvo na condição de aprendiz.

10.2.2.10. Declaração 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, conforme o caso;

10.2.2.11. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

10.2.2.11.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa, da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir de declarado o vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

10.2.2.11.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará a decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

10.2.2.12. Os documentos relativos à regularidade fiscal somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante melhor classificado.



10.2.3 - Qualificação Econômico-financeira:

10.2.3.1. **Certidão negativa de feitos sobre falência** expedida pelo distribuidor da sede do licitante, exceto as sociedades cooperativas, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 5.764/1971.

10.2.3.2. Na ausência da certidão negativa, a licitante em recuperação judicial deverá comprovar o acolhimento judicial do plano de recuperação judicial nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/2005. No caso do licitante em recuperação extrajudicial deverá apresentar a homologação judicial do plano de recuperação.

10.2.3.3. **Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;**

10.2.3.4. No caso de **uma pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos**, a demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício conforme dispõe o art. 69, § 6º da Lei nº 14.133/2021.

10.2.3.5. Tratando-se de **peças jurídicas submetidas à Escrituração Contábil Digital (ECD) por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped)**, admite-se a apresentação da ECD, em observância à data limite definida nas normas da Secretaria da Receita Federal.

10.2.3.6. No caso das **demais sociedades empresárias e empresa Individual**, o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado de Exercício deverão ser devidamente registrados na Junta Comercial, devendo serem assinados por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

10.2.3.7. No caso de **MEI (Microempreendedor Individual)**, o Balanço Patrimonial e a Demonstração de Resultado de Exercício deverão ser apenas assinados por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal do MEI.

10.2.3.8. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura conforme dispõe o art. 65, §1º da Lei nº 14.133/2021.

10.2.3.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por qualquer outro meio expressamente admitido pela Administração;

10.2.3.10. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados ou pela matriz ou pela filial que estiver participando do certame, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para as filiais como é o caso dos atestados de capacidade técnica.

10.2.4. Qualificação Técnico-profissional

10.2.4.1. Comprovação de o licitante possuir responsáveis técnicos na data prevista para contratação, profissional(is) devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente contratação.

10.2.4.2. Para fins da comprovação de que trata este sub-item, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados ou em andamento, na forma prevista no art. 67, § 1º, § 2º, Lei nº 14.133/21 que comprove a execução de serviços de características técnicas semelhantes às do objeto da presente contratação.

10.2.5. Qualificação Técnico-operacional

10.2.5.1. Comprovação da capacidade técnico-operacional da empresa licitante para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) ou certidões fornecidas(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

10.2.5.2. Para fins da comprovação da capacidade técnico-operacional da empresa licitante



o(s) atestado(s) ou certidões deverá(ão) dizer respeito a contrato(s) executado(s) compatível(is) ao objeto licitado;

10.2.5.3. Fica facultado aos licitantes a apresentação de contrato ou instrumento hábil que comprove a prestação do serviço objeto do atestado de capacidade técnica mencionado no item anterior;

10.2.5.4. Caso o(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não explicitem com clareza os serviços prestados, este(s) deverá(ão) ser acompanhado do respectivo contrato ou instrumento congênere que comprove o objeto da contratação.

10.2.5.5. Caso a apresentação do(s) atestado(s), certidão(ões) ou declaração(ões) não sejam suficientes para o convencimento do pregoeiro, promover-se-á diligência para a comprovação da capacidade técnica, como preconiza o art. 64 da Lei 14.133/21 e Decreto Municipal 3.737/2025.

10.2.5.6. Declaração de que a licitante, instalará sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral, no prazo máximo de 30 (trinte) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme **ANEXO III – Modelo de Declaração de Instalação da Sede, Filial, Centro de Distribuição ou Escritório**.

10.2.5.7. Prova do atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso.

11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

11.1. O custo o total da contratação é de **R\$ 833.091,44 (Oitocentos e trinta e três mil e noventa e um reais e quarenta e quatro centavos)**.

12. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1. As despesas decorrentes da contratação correrão pela fonte de recursos desta Secretaria, com as seguintes dotações:

Órgão	Função, subfunção, Projeto Atividade	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso	
0701	10.302.0073	2384	33903900	1500100200 – Municipal
0701	10.302.0073	2384	33903900	1600000000 – Federal
0701	10.302.0073	2384	33903900	1706000000 - Federal Emenda

13. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

13.1. As obrigações do contratante estão estabelecidas na Minuta do Contrato.

14. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

14.1. As obrigações do contratado estão estabelecidas na Minuta do Contrato.

15. DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO II – ESTUDO TECNICO PRELIMINAR

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA SEDE, FILIAL, CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO OU ESCRITORIO.



ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

1.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados aos atendidos e funcionários serão distribuídos todos conforme a necessidade da Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil todos os dias da semana, em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 07h.
LANCHE DA MANHÃ	9 às 9 h e 30 min.
ALMOÇO	11 h às 12 h.
LANCHE DA TARDE	15h as 16h.
JANTAR	18h às 19h.
CEIA	20h às 21h.

1.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições dos atendidos e funcionários serão assim definidas:

Tipo refeição	Composição	Quantidade
Desjejum	Leite integral e/ou desnatado.	200 ml.
	Café com açúcar ou adoçante.	100 ml.
	Pão carioca ou hot-dog (poderá ser substituído por cuscuz ou tapioca ou bolo fofo ou bolo mole ou sopa).	01 unidade.
	Margarina com sal ou sem sal.	10g.
	Ovo ou Presunto de peru magro ou Queijo (coalho, prato ou mussarela).	01 unidade ou 20g em fatias.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Almoço e Jantar (jantar é sem o Feijão).	Prato proteico.	1 opção, a escolha do funcionário.	Optar por uma carne vermelha ou uma carne branca. Servir peixe uma vez por semana.
	Salada crua ou Salada cozida.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Dois itens na salada crua (uma de folhas e outra ralada) ou Salada Cozida.
	Macarrão (ou outra massa), farofa, purês, suflês, batatas, etc.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo Anexo 1 do E.T.P.	Será servido diariamente duas guarnições.



	Arroz branco, arroz temperado, risotos ou baião de dois e arroz integral.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Usar arroz branco tipo 1.
	Feijão carioca, feijão de corda, feijão preto.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P..	-
	Suco de polpa de frutas (sabores diversos).	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	-
	Sobremesas: Frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. Doces: Doce de goiaba ou banana tablete (Mariola), Doce de caju cristalizado cocada, doce de banana caseiro, doce de leite caseiro, gelatina, rapadura, etc.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Os doces, mousses, pudins, gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartáveis para sorvete 100ml cada, com tampa.

OBS: Em relação a porção de proteínas das refeições, estas deverão ser calculadas de acordo com a porcentagem de 60% de carne bovina e 40% de carne branca, em relação ao total de comensais e ser porcionada pela CONTRATADA.

1.3. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

1.3.1. A CONTRATADA deverá manter, permanentemente em serviço, profissionais previamente treinados, de comprovada idoneidade, e em número suficiente para servir as refeições e realizar a higienização (pratos, talheres, limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas), do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

1.3.1.1. A porção proteica das refeições será porcionada pela CONTRATADA, os demais itens serão livres.

1.3.2. O fornecimento ainda inclui balcão térmico de inox e materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

1.3.3. O balcão térmico deverá ser de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 1(um) balcão com as especificações acima, para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

1.3.4. O balcão térmico será fornecido em COMODATO e ao final do contrato, será devolvido à Contratada.

2. REFEIÇÕES PARA ATENDIDOS E FUNCIONÁRIOS

2.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados dos pacientes serão distribuídos todos os dias da semana, em 06



(seis) refeições diárias (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 7 h
LANCHE MANHÃ	9 h às 9 h: 30 min
ALMOÇO	11 h às 12 h
LANCHE TARDE	15 h às 16 h
JANTAR	18h às 19h
CEIA	20 h às 21 h

2.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os cardápios serão elaborados de acordos com as patologias de cada paciente e aprovados pelo DND (DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA) na Unidade de Acolhimento.

As refeições dos pacientes serão assim definidas:

2.2.1. DESJEJUM

2.2.1.1. Desjejum

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Café	100ml	Copo descartável
Leite	200ml	Copo descartável
Fruta	1 Unidade	Embalado papel filme
Pão hot dog ou Cuscuz ou Bolo	1 Unidade	Embalado papel filme

2.2.2. LANCHE MANHÃ

2.2.2.1. Lanche Manhã

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.3. ALMOÇO

2.2.3.1. Almoço

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Quentinha:	1 Unidade	Unidade
arroz/feijão/macarrão/proteína/salada crua e cozida.		

2.2.4. LANCHE TARDE

2.2.4.1. Lanche Tarde

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco ou vitamina ou fruta	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.2.5. JANTAR

2.2.5.1. Jantar

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
------------	------------	-------------------------------



Quentinha:	1 Unidade	Unidade
arroz/feijão/macarrão/proteína/salada crua e cozida.		

2.2.6. CEIA

2.2.6.1. Ceia

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá ou suco ou leite	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

2.3. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

2.3.1. Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada para garantir a nutrição dos atendidos e funcionários.

4.3.2.A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

4.3.3 A CONTRATADA fornecerá as refeições (almoço e jantar) dos atendidos e funcionários em embalagens de alumínio de 03(três) divisões conforme foto anexada abaixo, com talheres descartáveis, copos descartáveis, na Unidade de Acolhimento, Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias da semana e nos horários estabelecidos. No SAMU não serão fornecidas dietas para pacientes.



Bandeja 3 divisões

Capacidade: 950 ml

Medida: 218 mm x 250 mm

Fechamento Manual: Tampa

com cartão aluminizado

Unidades por caixa: 100

3. FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	Carne de sol de 1ª.	Carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente.	Ao forno Cubo guisado. Assada na panela.	2 vezes ao mês.
	Chã de fora (Coxão duro).	Quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	1 vez ao mês.
	Lagarto (lombo paulista).	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado ao forno.	2 vezes ao mês.
	Patinho.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura	Assado, Bife Isca refogada bife.	6 vezes ao mês.



		aparente.		
	Músculo.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Moído cozido	3 vezes ao mês.
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Ao molho ao forno empanada guisada.	3 vezes ao mês.
	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhada ao forno empanada.	2 vezes ao mês.
	Filé peito de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhado ao forno empanado risoto.	2 vezes ao mês.
Peixe	Peixe de 1ª (filé).	Pescada branca, Pescadilha, tilápia ou outra espécie autorizada pelo SND.	Grelhado ao molho ao forno empanado.	4 vezes ao mês.
	Peixe 1ª (posta)	Garoupa, cioba, arabaiana, serra, tilápia ou outra espécie autorizada pelo DND.	Cozido (peixada).	2 vezes ao mês.
Suína	Carré pernil.	Selecionados com o mínimo de gordura aparente.	Grelhados ao forno ao molho.	2 vezes ao mês.

4. QUANTIDADES “PER CÁPITAS”

CARNES E VISCERAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Carne de sol de 1ª (traseira).	g	150
Chã de fora (coxão duro).	g	150
Lagarto bovino (lombo paulista).	g	150
Patinho bovino.	g	150
Músculo bovino.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	g	160
Peito de frango com osso.	g	150
Filé de peito de frango.	g	150
Peixe de 1ª (filé).	g	150
Peixe de 1ª (posta).	g	150
Fígado bovino.	g	150
Carré suíno.	g	150



PREFEITURA DE SOBRAL

SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Salada cozida pronta	g	80
Salada mista pronta	g	60
Salada crua pronta	g	50

CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA COZIDO
Arroz branco, tipo 1.	g	150
Arroz branco, tipo 1 (para baião-de- dois).	g	150
Feijão mulatinho (carioca).	g	100
Feijão de corda.	g	100
Feijão de corda (para baião-de-dois).	g	80
Feijão preto.	g	100
Feijão preto (para feijoada).	g	75
Farinha de mandioca (para farofa).	g	30
Farinha de milho (para farofa).	g	80
Macarrão em geral.	g	170

PURÊS E SUFLÊS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa.	g	80
Cenoura.	g	70
Chuchu.	g	80
Macaxeira.	g	80
Batata doce.	g	70

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Bacon mantas.	g	10
Lombo de porco salgado.	g	20
Charque traseiro.	g	20
Costela de porco defumada.	g	30
Linguiça toscana.	g	20
Pé de porco salgado.	g	10
Paio.	g	20

SOBREMESAS - FRUTAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Preto Bruto)
---------------------	---------	--



PREFEITURA DE SOBRAL

Abacaxi.	g	80
Banana prata.	g	80
Laranja.	g	80
Melão japonês ou espanhol.	g	80
Melancia com casca.	g	100
Mamão formosa.	g	100

SOBREMESAS - DOCES	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola).	g	20
Doce de caju cristalizado.	g	20
Cocada.	g	20
Doce de banana caseiro.	g	50
Doce de leite caseiro.	g	50
Gelatina (prontos).	g	50
Rapadura.	g	25

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Azeitona.	g	5
Ervilha.	g	5
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã).	g	10
Milho verde.	g	5
Passas.	g	5
Palmito.	g	5
Picles.	g	5
Queijos.	g	5

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Alho.	g	0,5
Azeite de oliva (para vinagrete).	ml	1,5
Vinagre (para vinagrete).	ml	1
Mostarda.	g	1
Cebola.	g	5
Cebolinha.	g	1
Coentro.	g	1
Colorau.	g	0,5
Creme de leite (para molhos).	g	2,5
Extrato de tomate.	g	3,5



Farinha de trigo (para empanados).	g	20
Farinha de rosca (para empanados).	g	20
Leite de coco (para molhos).	g	3,5
Maionese (para saladas).	g	7
Margarina (para refogados).	g	1,5
Óleo para frituras (em média).	ml	20
Óleo para arroz.	ml	2
Pimentão.	g	4
Tomate.	g	5
Sal.	g	1
Molho inglês.	ml	2

SUCOS E OUTROS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Suco de frutas.	ml	250
Vitamina de fruta.	ml	250
Chá ou Café	ml	300
Leite com Nescau, Neston ou Farinha láctea.	ml	250
Mingaus.	ml	250
Pão.	g	50
Biscoito Salgado Integral.	g	50
Torrada.	g	50
Bolo.	g	80

5. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

5.1. Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações prediais, móveis, utensílios e refeitório:

5.1.1. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do refeitório, bem como os equipamentos e utensílios utilizados.

5.1.2. Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA devem ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam, devendo ser substituídos sempre que houver queda no padrão de higiene.

5.1.3. Para o transporte de gêneros prontos, os veículos transportadores deverão ser do tipo baú, em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado e com juntas vedadas, garantindo temperatura adequada aos gêneros.

5.1.4. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do refeitório e cozinha de uso exclusivo do pessoal da CONTRATADA, providas dos materiais necessários à sua utilização.



5.1.5. Os equipamentos, utensílios, pisos e instalações deverão ser lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida à base de cloro, antes e após o uso, garantindo padrões de higiene adequados.

5.1.6. O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral de limpeza.

5.1.7. Deverá ser utilizado sabonete bactericida com triclosan como princípio ativo, conforme autorização da Vigilância Sanitária.

5.1.8. O sanitizante de hortifrúti deverá conter 10% (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio), na proporção de 1g para 1L (200 ppm), conforme autorização da Vigilância Sanitária.

5.1.9. A higienização de bandejas e talheres deverá ser feita por máquina de lavagem elétrica com detergente neutro ou, se não for possível, por imersão em solução sanitizante.

5.1.10. Diariamente, após o almoço, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso deverá ser lavado semanalmente, observando as normas de segurança da SMS e o uso obrigatório de EPI's.

5.1.11. Durante todo o período de funcionamento do serviço, a CONTRATADA deverá manter servente responsável pela limpeza contínua do piso e balcões de atendimento.

5.1.12. Durante o horário das refeições, a CONTRATADA deverá manter empregados em número suficiente para garantir a limpeza do salão e das mesas.

5.1.13. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos lacrados e colocados em área específica, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, com remoção diária.

5.1.14. Manter abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante, previamente aprovados pela SMS, os recipientes de higienização das mãos nos lavatórios.

5.1.15. Realizar, às próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme os subitens seguintes.

5.1.15.1. Proceder mensalmente à análise microbiológica dos seguintes itens:

- a) Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- b) Equipamentos e utensílios: mínimo de 2 (dois) tipos;
- c) Pessoal: no mínimo 15% do total, considerando o fardamento utilizado;
- d) Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- e) Água: no mínimo 1 (uma) área designada pela SMS.

5.1.15.2. As análises deverão ser realizadas em laboratório especializado e reconhecido na área.

5.1.16. Encaminhar mensalmente à fiscalização da SMS os resultados e relatórios técnicos das análises referidas. Em caso de irregularidades, a CONTRATADA terá o prazo de 20 (vinte) dias para adoção das medidas corretivas.

5.1.17. Efetuar semestralmente, ou quando necessário, dedetização e desratização das áreas do refeitório e cozinha industrial, utilizando empresa especializada.

5.1.18. A higienização de utensílios, panelas e superfícies de cozinha deverá ser feita com fibras sintéticas, sendo proibido o uso de palha de aço.

5.1.19. A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, sem ônus para a SMS.

5.1.19.1. Deverá manter em suas dependências as listas de frequência dos cursos realizados.



5.1.20. É proibido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com validade vencida ou sem rótulo original.

5.1.21. Deverão ser adotadas medidas de segurança alimentar, evitando abuso de tempo e temperatura nos gêneros e preparações.

É vedado o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados;

É vedado manter produtos enlatados em suas embalagens originais após abertura;

É proibido o armazenamento de produtos em caixas originais após abertura, inclusive descartáveis;

É proibida a reutilização de produtos descartáveis;

Devem ser utilizados produtos de limpeza específicos para cada equipamento, preferencialmente desengordurantes alcalinos.

5.1.22. O fornecimento de refeições deverá estar em conformidade com a Portaria nº 1428/1993 e Portaria nº 326/1997, ambas do Ministério da Saúde, e com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, além de demais normas sanitárias aplicáveis.

5.1.23. As caixas d'água da cozinha deverão ser lavadas semestralmente por empresa licenciada pelo órgão competente do Estado do Ceará.

5.1.24. É proibido o uso de itens de madeira na cozinha, incluindo vassouras, rodos ou similares.

6. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO

6.1. A CONTRATADA deverá fornecer todo o pessoal necessário à execução dos serviços, mantendo o número mínimo de empregados exigido para o atendimento e porcionamento das refeições (com no mínimo uma pessoa para servir a proteína).

6.2. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, autorizar o uso de uniformes tradicionalmente adotados pela CONTRATADA.

6.3. Todo o pessoal deverá portar crachá de identificação (exceto manipuladores de alimentos) e apresentar-se com asseio, unhas cortadas, cabelos presos e sem adornos pessoais.

6.4. Os empregados encarregados da distribuição das refeições deverão estar uniformizados, utilizar luvas descartáveis e manter condições higiênicas adequadas.

6.5. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente a legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, bem como as normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

6.6. Todos os empregados deverão ser previamente informados à SMS antes de sua atuação.

6.7. Os empregados deverão realizar exames médicos admissionais e periódicos semestrais, às expensas da CONTRATADA.

6.8. Caberá à Divisão de Nutrição da CONTRATANTE examinar as condições de higiene dos empregados e solicitar, se necessário, o afastamento de qualquer colaborador em situação irregular.

6.9. A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado, substituindo de imediato aqueles afastados por férias ou licença, mediante apresentação dos devidos ASO's.

6.10. Quaisquer alterações no quadro de pessoal deverão ser informadas previamente à SMS e vice-versa.

6.11. Declaração de que a licitante, instalará sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme **ANEXO III do TERMO DE REFERENCIA – Modelo de Declaração de Instalação**



PREFEITURA DE SOBRAL

da Sede, Filial, Centro de Distribuição ou Escritório.

6.12. Deverá ser encaminhada mensalmente à fiscalização da SMS a relação nominal atualizada dos funcionários, com respectivos números de identidade e categorias profissionais.





ANEXO II - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. Informações básicas

Número do processo: **P409556/2025**.

1.1 Problema a ser resolvido

Fornecimento de Alimentação para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

2. Descrição da necessidade

A Secretaria Municipal da Saúde, dentre outras atribuições, é responsável pelo fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

Considerando que o município de Sobral também atende aos profissionais plantonistas do SAMU, aos usuários que residem na Unidade de Acolhimento e pacientes atendidos no CAPS-Geral, CAPS-AD e CAPS-Infantil.

Esta solicitação está prevista no Plano Municipal de Saúde 2022-2025 e na PAS-Programação Anual de Saúde 2025, por meio das metas: "Meta 3.5.3 - Ofertar, em 100% das solicitações autorizadas, o fornecimento de lanches e refeições aos eventos e funcionários plantonistas da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), até dezembro de 2025"; e "Meta 14.1.10 - Garantir, mensalmente, os gêneros alimentícios para os serviços de saúde que ofertam alimentação aos pacientes/usuários."

A não contratação do serviço de fornecimento de alimentação e nutrição poderá acarretar prejuízos imediatos e relevantes para o funcionamento das unidades assistenciais vinculadas à Secretaria Municipal da Saúde. No curto prazo, poderá haver a interrupção do fornecimento de refeições para pacientes assistidos e profissionais da assistência, comprometendo diretamente a qualidade do cuidado prestado, a segurança alimentar e nutricional dos usuários, além de configurar possível violação de direitos básicos. No longo prazo, o fracasso na contratação poderá comprometer a continuidade dos serviços de saúde.

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação e nutrição é uma medida estratégica e imprescindível para a continuidade do funcionamento da Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

O serviço solicitado destina-se ao atendimento das demandas da Unidade de Acolhimento, do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e dos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS Geral, CAPS AD e CAPS Infantojuvenil. A contratação é necessária para garantir a oferta contínua e adequada de alimentação aos pacientes assistidos e profissionais assistenciais, conforme preconizado pelos protocolos clínicos e diretrizes dos serviços de saúde. A não contratação comprometeria a manutenção dos atendimentos a população sobralense, gerando prejuízos à assistência e à gestão dos serviços de saúde pública no município de Sobral.

2.1. Classificação: Serviços comuns.

2.2 Previsão no plano de contratações anual

O objeto da contratação pretendida no presente Estudo Técnico Preliminar consta no Plano de Contratações Anual do exercício de 2025, anexo 5.1, nº de ordem geral 849, link de acesso: <https://licitacoes.sobral.ce.gov.br/>, nos termos do Decreto Municipal nº 3.640, de 03/02/2025.

3. Área requisitante



SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL PELO SETOR
Coordenadoria da Atenção Psicossocial	Nome: Thatianna Silveira Dourado Matrícula: 48734 E-mail: thathiannadourado@sobralce.ce.br.

4. Descrição dos requisitos da contratação

4.1. O processo de aquisição do objeto do presente estudo técnico preliminar deverá ser de acordo com a Lei nº 14.133/2021, Decretos Municipais nº 3.215, 3.218, e 3.219, de 26/07/2023 e Decreto Municipal nº 3.737 de 05 de setembro de 2025, bem como as demais normas vigentes aplicáveis às contratações públicas.

4.2. Natureza: Serviços comuns de Natureza contínua.

4.2.1. A contratação do serviço de fornecimento de alimentação para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil caracteriza-se como serviço de fornecimento contínuo, uma vez que envolve a prestação de serviço essencial e ininterrupto à saúde pública municipal. Trata-se de atividade indispensável para assegurar a assistência nutricional diária e adequada a pacientes, profissionais de saúde e acompanhantes, garantindo a manutenção da vida, da saúde e do bem-estar.

A natureza do objeto exige regularidade, pois as refeições devem ser disponibilizadas em horários previamente estabelecidos, todos os dias da semana, abrangendo desjejum, lanches, almoço, jantar e ceia. A interrupção desse fornecimento comprometeria a segurança alimentar e nutricional dos usuários e colocaria em risco a continuidade dos serviços de saúde, configurando grave prejuízo assistencial.

Nos termos do art. 6º, inciso LV, da Lei nº 14.133/2021, consideram-se serviços contínuos aqueles cuja interrupção comprometa a continuidade das atividades da Administração e a prestação dos serviços públicos essenciais. Dessa forma, o fornecimento de alimentação em unidades de saúde enquadra-se como serviço contínuo, dada sua essencialidade e impacto direto na manutenção do atendimento à população.

Assim, resta plenamente justificada a contratação em caráter contínuo, por se tratar de serviço essencial à execução das políticas públicas de saúde, resguardando a segurança alimentar, a dignidade humana e a regularidade da assistência prestada pela Secretaria Municipal da Saúde.

4.3. Para prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto deste estudo técnico preliminar, bem como apresentar os documentos a título de habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

4.4. O licitante mais bem classificado terá o prazo **de 2 (Duas) horas** após a negociação realizada para enviar a proposta adequada ao último lance por ele ofertado, nos termos do Art. 52 do Decreto Municipal nº 3737/2025.

4.5. O licitante vencedor deverá enviar no prazo **de 2 (Duas) horas** contado da convocação do pregoeiro, os documentos de habilitação.

4.5.1. Justificativa da adoção do prazo de 2 (duas) horas para envio da proposta adequada e documentos de habilitação:

O prazo de duas horas para o envio de proposta adequada e dos documentos de habilitação pelos licitantes, encontra amparo normativo, fundamento técnico e respaldo em prática administrativa consolidada no âmbito da Administração Pública municipal. De início, cumpre esclarecer que a Lei nº 14.133/2021 não estabelece prazo mínimo ou máximo. Assim, cabe à Administração, no exercício da discricionariedade técnica e administrativa, definir o prazo que melhor atenda à natureza e à celeridade do procedimento, respeitados os princípios da



razoabilidade, eficiência e isonomia.

O prazo de duas horas foi fixado nos termos do art. 52 do Decreto Municipal nº 3.737/2025, que expressamente prevê que o edital de licitação “deverá estabelecer prazo de, no mínimo, duas horas e no máximo vinte e quatro horas, prorrogável por igual período, contado da solicitação do agente de contratação ou da comissão de contratação, para envio da proposta e, se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado”, se aplicando, por analogia, aos documentos de habilitação, prática administrativa que encontra respaldo na Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (Decreto-Lei nº 4.657/1942), cujo art. 4º autoriza a utilização da analogia, dos costumes e dos princípios gerais de direito para suprir lacunas normativas. O prazo fixado visa, portanto, garantir a continuidade da sessão pública eletrônica, evitando interrupções desnecessárias e assegurando a tempestividade do certame.

Além disso, o edital prevê mecanismos de flexibilidade e garantias procedimentais que afastam qualquer risco de restrição à competitividade ou tomada de decisões desarrazoadas. Devendo ser expressamente previsto no instrumento convocatório que o prazo poderá ser prorrogado por igual período, desde que solicitado e justificado pelo licitante. Os editais das licitações da Prefeitura de Sobral já permitem a verificação automática da documentação de habilitação no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), o que desonera o participante do envio manual de parte dos documentos e simplifica a comprovação dos requisitos de habilitação. Ademais, em conformidade com o art. 64 da Lei nº 14.133/2021, o instrumento convocatório também deverá prever a realização de diligências para complementação ou atualização de informações, quando necessário, especialmente para fatos preexistentes à sessão pública ou para atualização de documentos com validade expirada após a apresentação das propostas.

4.6. Da execução dos serviços:

A execução dos itens contratados será por ordem de compra, com prazo de entrega de 24 (vinte e quatro) horas a partir do seu recebimento, em locais a serem definidos e informados previamente pela administração.

4.7. Execução: Prazo para recebimento dos serviços, bem como critérios de liquidação e pagamento serão detalhados no Termo de Referência.

4.8. A vigência inicial do contrato será de 12 meses com possibilidade de prorrogação nos termos e prazos dos artigos 106 e 107 da Lei 14.133/2021, desde que seja comprovada a sua vantajosidade e que os serviços tenham sido prestados com eficiência e qualidade.

4.9. Da Garantia de Execução Contratual:

4.9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

4.10. Procedimentos e rotinas de execução serão detalhados no Termo de Referência.

4.11. Do detalhamento e execução dos serviços:

4.11.1. Todos os itens do lote serão entregues na Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias, nos horários e quantitativos informados com antecedência, onde a CONTRATADA deverá transportar as refeições em veículo adequado e todos os equipamentos necessários para o correto fornecimento das refeições, ficando a CONTRATADA ciente de que as solicitações serão feitas conforme a necessidade diária, observando o número de pacientes, acompanhantes e servidores em atendimento nas unidades..

4.11.2. Todas as refeições serão devidamente preparadas na cozinha da CONTRATADA.

4.11.3. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e lanches deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e



estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

4.11.4. A composição dos cardápios está especificada no ANEXO 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.5. O objeto inclui, ainda, o fornecimento de balcão térmico de inox, materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

4.11.6. As refeições para os funcionários e acompanhantes deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 1(um) balcão com as especificações acima, 01 (um) para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

4.11.7. Os balcões térmicos serão fornecidos em COMODATO e, ao término do contrato, deverão ser devolvidos à contratada em perfeitas condições de uso.

4.11.8. As refeições destinadas aos pacientes das Unidades de Acolhimento e dos Centros de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil deverão ser servidas em embalagens de alumínio com três divisões, conforme imagem constante no item 2.3.3 do ANEXO 1 deste ETP. Para o SAMU, serão fornecidas apenas refeições para os funcionários, servidas em balcão self-service.

4.11.9. O DESJEJUM deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 6 h e 30 min às 07h para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.10. O LANCHE MANHÃ deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 9 às 9 h e 30 min para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.11. O ALMOÇO deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 11 h às 12 h, para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.12. O LANCHE TARDE deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 15h às 16h para os pacientes e funcionários servidos conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.13. O JANTAR deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 18h às 19h, para os pacientes e funcionários e servidos conforme quadros dispostos nos tópicos 1.1 e 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.14. A CEIA deverá ser entregue todos os dias da semana, no horário de 20h às 21h para os pacientes e servida conforme quadro disposto no tópico 2.1 do anexo 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

4.11.15. A CONTRATADA deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos(com cubas), porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, bandejas, embalagem de alumínio de três divisões (para pacientes), talheres descartáveis (para pacientes), copos descartáveis, pratos de porcelana e talheres inox(limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, estando o referido material sob a responsabilidade da CONTRATADA.

4.11.16. Declaração de que a licitante, instalará sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato.

4.12. Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos



previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento/serviço.

4.13. A proposta da interessada deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada pela proponente ou seu representante legal.

4.14. Será exigida a apresentação dos documentos de habilitação da proponente, a serem especificados no Termo de Referência, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

4.15. Da subcontratação:

4.15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.15.1.1. **Justificativa para vedação da subcontratação:**

A subcontratação será vedada porque o objeto consiste em serviço contínuo e essencial de fornecimento de alimentação a pacientes e profissionais das unidades de saúde, exigindo controle rigoroso de qualidade, padronização dos cardápios, cumprimento integral das normas sanitárias e rastreabilidade de todas as etapas de preparo, transporte e distribuição. A execução por terceiros poderia comprometer a fiscalização, a uniformidade e a segurança alimentar, aumentando o risco de falhas operacionais e sanitárias. Considerando ainda o histórico de problemas na contratação anterior, torna-se indispensável que a empresa contratada assuma integralmente a responsabilidade pela execução do serviço, medida técnica e proporcional, autorizada pela Lei nº 14.133/2021, com o objetivo de garantir a proteção do interesse público e a continuidade segura dos serviços de saúde.

4.16. **Da previsão de consórcio:**

4.16.1. É vedada a participação de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

4.16.1.1. **Justificativa para Não Participação de Consórcio**

Acerca dos Consórcios este Município, através da Secretaria Municipal de Saúde informa que é obrigatória a participação dos mesmos em procedimento licitatório, conforme artigo 15 da Lei n.º 14.133/2021, contudo quando vedada sua participação, deverá ser devidamente justificada.

A vedação quanto à participação de consórcio de empresas no presente procedimento licitatório não limitará a competitividade.

A participação de consórcios é recomendável quando o objeto considerado for “de alta complexidade ou vulto”, o que não seria o caso do objeto sob exame.

Não há nada que justifique a participação de empresas em consórcios no objeto em apreço. Ele não se reveste de alta complexidade, ou seja, nenhuma característica própria que justificasse a admissão de empresas em consórcio.

A admissão de consórcio em objeto de baixa complexidade atenta contra o princípio da competitividade, pois permitiria, com o aval da Administração Pública, a união de concorrentes que poderiam muito bem disputar entre si, violando, por via transversa, o princípio da competitividade, atingindo ainda a vantajosidade buscada pela Administração

Sobre o tema, Marçal Justen Filho (Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 12. ed., São Paulo: Dialética, p. 410) assevera:

Admitir ou negar a participação de consórcios é o resultado de um processo de avaliação do mercado em face do objeto a ser licitado e da ponderação dos riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto.

A decisão da Secretaria Municipal de Saúde, pela vedação à participação de consórcio é resultado de um processo de avaliação da realidade do mercado em razão do objeto a ser



licitado e ponderação entre os riscos inerentes à atuação de uma pluralidade de sujeitos associados para a execução do objeto visando ao atendimento ao interesse público.

Diante do exposto e considerando que existem diversas empresas com capacidade para fornecer o objeto deste Edital, a Secretaria Municipal de Saúde, decidiu por não permitir a participação de consórcio. Fato esse que, por si só, não configura restrição a competitividade, economicidade e moralidade.

4.17. Sustentabilidade Ambiental:

Nos termos da **Lei nº 14.133/2021**, a contratação observará critérios e práticas de **sustentabilidade ambiental** compatíveis com o objeto, visando **minimizar impactos ambientais e promover o uso responsável dos recursos públicos**.

As seguintes diretrizes deverão ser observadas pela contratada:

1. **Embalagens recicláveis:** Utilização obrigatória de **embalagens de alumínio com divisórias** para o acondicionamento das refeições dos pacientes, em substituição a materiais plásticos não recicláveis.
2. **Transporte ambientalmente compatível:** Os veículos utilizados no transporte dos alimentos entre as unidades deverão atender à **legislação ambiental vigente**, estar em boas condições de manutenção e contribuir para a redução de emissão de poluentes.
3. **Redução do desperdício:** A contratada deverá adotar **controle rigoroso de porcionamento**, visando reduzir o desperdício de alimentos e destinar adequadamente os resíduos orgânicos.
4. **Utensílios reutilizáveis e recicláveis:** Priorizar o uso de **utensílios de inox e porcelana** para consumo interno, e **materiais descartáveis recicláveis** para situações externas, sempre observando normas da vigilância sanitária.
5. **Higiene e conservação ambientalmente adequadas:** Os alimentos e insumos deverão ser armazenados e conservados conforme **padrões de segurança sanitária e ambiental**, garantindo a integridade do produto e a conformidade ambiental.

Estas diretrizes representam os **critérios mínimos de sustentabilidade** que deverão ser observados no fornecimento de alimentação, assegurando uma contratação **econômica, eficiente e ambientalmente responsável**.

4.18. Sustentabilidade Econômica:

A presente contratação observa os princípios da **sustentabilidade econômica**, conforme previstos na **Lei nº 14.133/2021**, especialmente no que tange à **economicidade, otimização dos recursos públicos e garantia da prestação eficiente dos serviços essenciais de saúde**.

Nesse contexto, destacam-se os seguintes aspectos:

1. **Planejamento baseado em demanda real:** O dimensionamento do objeto contratual está fundamentado em dados reais de consumo, conforme produção mensal demonstrada no item 2 do ETP (ex.: 5.771 refeições nos meses de junho, março e agosto), evitando contratações superdimensionadas ou aquém da necessidade.
2. **Modelo de fornecimento sob demanda:** As entregas serão realizadas diariamente com base em solicitação da Administração, considerando o número de pacientes e funcionários presentes nas unidades, evitando estoques desnecessários, minimizando perdas e assegurando que os recursos sejam aplicados conforme a efetiva necessidade.



3. **Unificação de fornecimento para múltiplas unidades:** A contratação abrangerá diversas unidades de saúde sob a mesma gestão (SAMU, Unidade de Acolhimento e CAPS), permitindo ganhos de escala e redução de custos logísticos e operacionais.
4. **Previsão contratual clara e objetiva:** Todos os custos incidentes estão previstos como responsabilidade da contratada, inclusive encargos operacionais, tributários, previdenciários e trabalhistas, conforme item 4.9 do ETP, evitando riscos de reequilíbrio frequente e assegurando previsibilidade orçamentária à Administração.
5. **Mitigação de riscos financeiros:** Considerando o histórico de irregularidades da empresa atualmente contratada, a nova contratação busca restaurar a regularidade e confiabilidade na prestação do serviço, reduzindo riscos de interrupção e prejuízos financeiros decorrentes de descumprimentos contratuais.
6. **Alinhamento com a Programação Anual de Saúde (PAS):** A contratação está prevista na PAS 2024 e no Plano de Contratações Anual da Secretaria, garantindo coerência entre planejamento orçamentário e execução contratual, conforme diretrizes de gestão fiscal responsável.

Com essas medidas, a Administração assegura o **uso racional e estratégico dos recursos públicos**, promovendo uma contratação que respeita os princípios da **sustentabilidade econômica**, da **eficiência administrativa** e do **interesse público**, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

5. Levantamento de mercado (inciso III do art.8º do Decreto Municipal nº 3.219/2023)

5.1. O objetivo deste levantamento é identificar e analisar as alternativas disponíveis para auxiliar os órgãos/unidades orçamentárias da Prefeitura do Município de Sobral no fornecimento e/ou execução dos serviços objeto deste ETP, além de justificar a escolha da solução mais adequada.

5.2. Em análise ao mercado, foram realizadas consultas no Portal Nacional de Contratações Públicas, Portal de Licitações dos Municípios no site do Tribunal de Contas do Estado do Ceará – TCE, contratações anteriores do mesmo órgão, Portais de Transparências de outros órgãos e em outros sítios na internet, em anexo, e identificamos 02 (duas) alternativas que podem suprir a necessidade, vejamos:

Solução 1 – Execução Indireta – Contratação de empresa especializada em alimentação pronta industrializada (pronta-entrega)	
Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none">• Garante padronização de qualidade e cardápio, com controle técnico e nutricional em ambiente industrial.• Reduz a necessidade de infraestrutura própria, pessoal e equipamentos nas unidades de saúde.• Entregas diárias sob demanda, evitando desperdício e otimizando os recursos públicos.• Empresas especializadas possuem certificações sanitárias e licenças, garantindo conformidade com a vigilância sanitária.• Facilita o controle administrativo e orçamentário, com custos previamente definidos e previsibilidade financeira.	<ul style="list-style-type: none">• Dependência da contratada quanto ao cumprimento rigoroso de prazos e manutenção da qualidade.• Possibilidade de custos unitários mais elevados em razão da terceirização integral.• Risco logístico no transporte diário (atrasos ou problemas de conservação), mitigável por cláusulas contratuais.• Requer planejamento rigoroso da Administração para envio das solicitações diárias.



Solução 2 – Execução Direta - Aquisição de ingredientes + preparação in loco por equipe própria

Vantagens	Desvantagens
<ul style="list-style-type: none">• Maior controle sobre frescor e qualidade das refeições, permitindo ajustes de cardápio conforme demanda.• Flexibilidade para atender demandas específicas ou emergenciais.• Autonomia administrativa sobre a execução do serviço.	<ul style="list-style-type: none">• Necessidade de espaço físico e infraestrutura adequada nas unidades (cozinha, câmaras frias, equipamentos).• Custos adicionais com contratação, treinamento e supervisão de pessoal próprio.• Maior complexidade operacional, exigindo gestão de insumos, higiene, resíduos e segurança alimentar.• Aumento de riscos trabalhistas e sanitários, além da necessidade de manutenção constante dos equipamentos.• Desvio de foco da atividade-fim da Secretaria, que passaria a gerir atividades operacionais de cozinha.

5.3 Análise Comparativa de Soluções:

Nº	Solução	Custo Inicial	Prazo de Implantação	Qualidade	Sustentabilidade e Longo Prazo	Flexibilidade
S-01	Execução Indireta – Contratação de empresa especializada em alimentação pronta industrializada (pronta-entrega)	Moderado	Imediato	Alta	Alta	Média
S-02	Execução Direta – Aquisição de ingredientes + preparação in loco por equipe própria	Elevado	Longo	Variável	Baixa	Alta

5.4 Justificativa da Escolha da Solução

Após a análise técnica e mercadológica das alternativas apresentadas, conclui-se que a **Solução 1 – Execução Indireta**, por meio da **contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação pronta industrializada (pronta-entrega)**, é a **mais adequada e vantajosa** para atender às necessidades da Secretaria Municipal da Saúde.

Essa modalidade de execução garante **eficiência operacional, padronização de qualidade nutricional e sanitária**, e **reduz a necessidade de infraestrutura própria** nas unidades de saúde, resultando em economia de recursos, previsibilidade orçamentária e maior foco da Administração em suas atividades finalísticas.

Além disso, a Solução 1 está **alinhada às diretrizes da Lei nº 14.133/2021**, especialmente no que se refere aos princípios da **economicidade, eficiência, sustentabilidade e interesse público**, bem como ao **planejamento institucional**, estando contemplada no **Plano de Contratações Anual (PCA)** e na **Programação Anual de Saúde (PAS)**.

A **Solução 2 – Execução Direta**, por sua vez, mostrou-se **inviável e desvantajosa**, em virtude da ausência de estrutura física adequada, da necessidade de contratação de equipe própria, do aumento da complexidade operacional e dos riscos trabalhistas e sanitários que



recaem sobre a Administração.

Dessa forma, a **contratação indireta de empresa especializada** constitui a melhor alternativa técnica, operacional e econômica, garantindo **continuidade e qualidade** no fornecimento das refeições aos usuários e servidores das unidades de saúde do Município.

5.5. Alternativas para a regularização da contratação

Para garantir a regularização da contratação de fornecimento de alimentação e nutrição para as unidades de saúde, foram analisadas algumas alternativas viáveis, considerando os princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público:

a) Adesão a atas de registro de preços (carona):

Estudou-se a possibilidade de adesão a atas vigentes oriundas de outros entes federativos ou de consórcios públicos. No entanto, a especificidade dos cardápios, as condições logísticas, os horários de entrega e a necessidade de atendimento contínuo das unidades não atendem de forma satisfatória às necessidades locais, além de haver risco de incompatibilidade com protocolos nutricionais e sanitários do Município.

b) Realização de processo licitatório próprio:

Diante da inviabilidade da adesão a atas de registro de preços, a realização de licitação própria na modalidade **pregão eletrônico**, com critério de julgamento **menor preço**, mostra-se como a alternativa mais segura, eficiente e vantajosa, permitindo ampla concorrência, melhor preço e atendimento pleno à demanda da Secretaria Municipal da Saúde de Sobral, garantindo continuidade do serviço e qualidade na prestação alimentar.

6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

6.1. A estimativa das quantidades foi elaborada com fundamento nas necessidades reais e contínuas de fornecimento de refeições para as unidades assistenciais da Secretaria Municipal da Saúde de Sobral, incluindo a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil. A metodologia adotada observa os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da adequada execução contratual, conforme determina a Lei nº 14.133/2021. Além disso, a estimativa considera as alterações operacionais verificadas no exercício de 2025, que impactaram diretamente o consumo de refeições, garantindo que os quantitativos previstos reflitam o cenário atual e real de demanda.

6.2 Justificativa para os quantitativos estimados

6.2.1. A estimativa de consumo do item desse processo é justificada com base em contratações anteriores realizadas pela Administração Pública. O quantitativo estimado refere-se a uma demanda aproximada para atender por 12 meses, levando-se em consideração a solicitação desses itens nos últimos meses, além de levar em consideração as solicitações mensais das unidades de saúde e de um possível aumento da demanda de consumo dos itens, resultando na adequação da quantidade necessária.

6.2.2. Memória de cálculo:

Para a memória de cálculo foram utilizados o seguinte critério: as quantidades liquidadas através de processo no exercício anterior no ano de 2023 e 2024 e 2025.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE LIQUIDADA 2023	QUANTIDADE LIQUIDADA 2024	QUANTIDADE E LIQUIDADA 2025	MÉDIA LIQUIDADA
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	39450	39450	12755	30.551
2	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	52020	52020	12657	38.899
3	ALMOÇO	48960	48960	16789	38.263



	PACIENTE DIETA GERAL.				
4	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	52020	52020	13183	39.074
5	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	38700	38700	14423	30.607
6	DESJEJUM PARA COMPANHANTES/ FUNCIONÁRIOS.	36900	36900	3864	25.888

As demandas dos quantitativos necessárias do referente processo são:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MÉDIA QUANTIDADE LIQUIDADADA	QUANTIDADE NECESSARIA
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	30.551	12755
2	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	38.899	12657
3	ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL.	38.263	16789
4	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	39.074	13183
5	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	30.607	14423
6	DESJEJUM PARA COMPANHANTES/ FUNCIONÁRIOS.	25.888	3864

Para definição das quantidades a serem contratadas, foram consideradas as necessidades efetivamente registradas no exercício de 2025. As quantidades liquidadas no período refletem, com maior precisão, a demanda atual dos serviços, de modo que sua utilização como referência atende ao dever legal de estimar com base em dados concretos.

A variação no quantitativo de refeições em 2025 não representa queda injustificada, mas sim o resultado de mudanças estruturais e administrativas que alteraram significativamente o perfil de consumo da rede municipal de saúde. Dentre os principais fatores, destaca-se:

- **Transferência da Responsabilidade da Alimentação do Hospital Municipal Estevam Ponte (HMEP) e paralisação das Atividades do Hospital Doutor Francisco Alves.**

A alimentação das equipes e usuários do Hospital Municipal Estevam Ponte, antes fornecida pela Secretaria Municipal da Saúde, passou a ser de responsabilidade integral da instituição que assumiu a gestão plena hospitalar, conforme Contrato de Gestão nº 001/2025–SMS, firmado com o Instituto de Gestão e Cidadania – IGC e o Hospital Doutor Francisco Alves teve seu funcionamento interrompidos no mês de março do ano de 2022 por interesse público. Essas mudanças retiraram do escopo da SMS um volume expressivo de refeições, impactando diretamente a quantidade total demandada.

- **Ajustes Internos e Reorganização das Unidades**

Outros fatores que contribuíram para a redução do consumo incluem:

- reorganização das escalas de trabalho e diminuição de servidores em regime de plantão



contínuo;

- redução do número de usuários acolhidos em regime integral nas unidades;
- aperfeiçoamento dos controles internos de requisição e distribuição de refeições;
- redução do desperdício após implantação de novos procedimentos de monitoramento;
- adequação dos cardápios e rotinas, adequando a oferta à demanda real.

Esses ajustes permitiram um retrato mais fiel do consumo efetivo, evitando superdimensionamentos observados em anos anteriores.

Manter as quantidades anteriores, desatualizadas diante das mudanças administrativas de 2025, configuraria superdimensionamento e afrontaria os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e sustentabilidade fiscal. Assim, utilizar as quantidades efetivamente liquidadas em 2025 é medida obrigatória para garantir estimativa correta, transparente e aderente à legislação.

• **Conclusão Técnica**

Diante do exposto, verifica-se que a redução dos quantitativos no novo processo é tecnicamente fundamentada e necessária, considerando:

- Queda comprovada do consumo no exercício de 2025;
- Transferência da alimentação do HMEP para nova gestão plena hospitalar;
- Paralisação do funcionamento do Hospital Doutor Francisco Alves;
- Reorganização funcional e assistencial das unidades;
- Dever legal de estimar com base em dados reais;
- Observância dos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

Assim, as quantidades do novo processo devem refletir fielmente o cenário atual de consumo, garantindo contratações mais precisas, evitar gastos desnecessários e assegurar maior aderência entre a demanda real e o objeto contratado.

6.2.3. Locais onde serão utilizados:

	UNIDADES
1	Unidade de Acolhimento
2	Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU)
3	Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil.

7. Estimativa do valor da contratação

7.1. As unidades de medida de cada item da contratação, a quantidade estimada dos bens e o valor estimado na contratação baseou-se nos parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei 14.133/2021, bem como no art. 19 do Decreto Municipal nº 3.737/2025, de forma que a mesma também poderá ser utilizada para fins de elaboração do Termo de Referência. As memórias de cálculo e documentos que lhe deram suporte, constam em anexo a este ETP, bem como as devidas justificativas.

7.2. Referência de preços:

Lote Único



ITENS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	MÉDIA	MÉDIA VALOR TOTAL
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	12.755	R\$ 6,79	R\$ 86.606,45
2	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	UNIDADE	12.657	R\$ 5,70	R\$ 72.144,90
3	ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	16.789	R\$ 18,58	R\$ 311.939,62
4	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	13.183	R\$ 5,79	R\$ 76.329,57
5	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	14.423	R\$ 18,46	R\$ 266.248,58
6	CEIA PACIENTE DIETA GERAL.	UNIDADE	3.864	R\$ 5,13	R\$ 19.822,32
TOTAL					R\$ 833.091,44

7.3. O custo médio total da contratação é de **R\$ 833.091,44 (Oitocentos e trinta e três mil e noventa e um reais e quarenta e quatro centavos)**.

8. Descrição da solução como um todo considerando todo o ciclo de vida do objeto

8.1. A solução proposta para a execução dos serviços envolve a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta industrializada (pronta-entrega), destinada à Unidade de Acolhimento, ao Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e aos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) Geral, AD e Infantojuvenil.

8.2. O serviço compreenderá todas as etapas do ciclo de vida da alimentação fornecida, incluindo o preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, entrega e controle de qualidade dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias, nutricionais e de segurança alimentar vigentes, observando as boas práticas de manipulação e conservação dos gêneros alimentícios.

8.3. Portanto, de acordo com os problemas a serem resolvidos, as necessidades descritas e o levantamento de mercado constante neste Estudo Técnico Preliminar, a solução escolhida foi a Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil., por meio de Pregão na forma Eletrônico, do tipo Menor Preço, com execução em empreitada por preço unitário e fornecimento contínuo.

Forma de Contratação:

Modalidade da Lei n.º Lei 14.133/2021: Pregão Eletrônico

Objeto:

Serviço:

() Não continuado

(x) Continuado

Tipo de Serviço:

(x) Serviço comum

() Serviço comum de engenharia

Tipo de Licitação:

(x) Menor preço

() Maior desconto

Forma de execução:

() Empreitada por preço global



(x) Empreitada por preço Unitário

Tratamento diferenciado às microempresas e empresas de pequeno porte:

(x) § 2º do art. 44 da Lei nº 123/2006 (empate ficto)

() inciso I do art. 48 da Lei nº 123/2006 (itens/grupos exclusivos)

() inciso II do art. 48 da Lei nº 123/2006 (subcontratação)

() § 3º do art. 48 da Lei nº 123/2006 (benefício local e regional)

() Não se aplica (art. 4º, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021) é vedada a aplicação de tratamento diferenciado em razão de o valor estimado ultrapassar o limite de receita bruta máxima de empresa de pequeno porte.

8.4. Justificativa Para o Não Tratamento Diferenciado De Empresas Dado Pela Lei Complementar Nº 123/2006:

A Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, estabelece, nos artigos 47 e 48, tratamento favorecido às Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) nas contratações públicas. Entretanto, conforme o art. 49 da referida lei e o art. 10, inciso II, do Decreto nº 8.538/2015, a Administração pode deixar de aplicar tais benefícios quando o tratamento diferenciado não for vantajoso ou representar prejuízo ao conjunto do objeto a ser contratado, desde que devidamente justificado.

No caso concreto, que trata da contratação de empresa especializada na execução dos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), e Centros de Atenção Psicossocial – CAPS Geral, AD e Infantojuvenil, observa-se que a fragmentação em cotas reservadas para ME/EPP não se mostra vantajosa para a Administração Pública, por representar risco à continuidade e padronização dos serviços essenciais de saúde.

Trata-se de serviço contínuo, de natureza complexa e logística sensível, que exige:

- infraestrutura adequada e equipamentos próprios para preparo e transporte de refeições quentes e frias, conforme RDC 216/2004 – ANVISA;
- equipe técnica qualificada e disponibilidade imediata de insumos em grande escala;
- manutenção de padrão nutricional e sanitário uniforme entre todas as unidades assistidas.

A divisão de cotas poderia ocasionar fragmentação operacional, com empresas distintas fornecendo refeições a diferentes unidades, comprometendo o padrão de qualidade, a regularidade dos prazos e a segurança alimentar dos usuários e servidores. Ademais, a experiência administrativa demonstra que a aplicação de cotas reservadas em objetos dessa natureza pode resultar em itens desertos ou fracassados, em razão da baixa capacidade operacional de pequenas empresas para atender simultaneamente à demanda global, o que geraria morosidade, retrabalho e risco de descontinuidade do serviço público essencial.

Deve-se destacar, ainda, que a contratação unificada, mediante pregão eletrônico, assegura maior competitividade, economicidade e eficiência, conforme os princípios previstos nos arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021, além de garantir isonomia e igualdade de condições entre todos os fornecedores.

Dessa forma, com fundamento no art. 49, inciso III, da LC nº 123/2006 e art. 10, inciso II, do Decreto nº 8.538/2015, justifica-se a não aplicação dos benefícios previstos nos arts. 47 e 48 da LC nº 123/2006, considerando que o tratamento diferenciado e simplificado não se mostra vantajoso para a Administração, podendo prejudicar o conjunto do objeto contratado e comprometer a continuidade da prestação dos serviços de alimentação e nutrição nas unidades assistenciais da Secretaria Municipal da Saúde.

Por fim, ressalta-se que as Micro e Pequenas Empresas continuarão gozando dos



demais benefícios previstos na legislação, como o empate ficto e a regularização fiscal tardia, garantindo-se a observância dos princípios da isonomia, competitividade e busca da proposta mais vantajosa para o interesse público.

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

9.1. Justificativa para o não parcelamento em itens: O não parcelamento do objeto em itens, nos termos da alínea "b", inciso V e §3º do Art. 40 da Lei nº 14.133/2021, neste caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública. A licitação, para a contratação de que trata o objeto deste Termo de Referência, será dívida POR LOTE, e justifica-se pela necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários fornecedores poderão implicar descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Some-se a isso a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo do fornecimento do produto, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos fornecedores. Quanto a divisão e julgamento por LOTE: Justifica-se a divisão e julgamento por LOTE, devido os itens ora licitados terem uma homogeneidade entre si, cujo mesmos possuem a mesma natureza e características, fato esse que não fere os princípios básicos das licitações e contratos quais sejam, o princípio da competitividade e igualdade, podendo os itens dispostos nesse termo de referência serem ofertados por qualquer fornecedor do ramo de serviços de fornecimento de alimentação.

10. Demonstrativo dos resultados pretendidos

10.1. O presente processo visa garantir a continuidade e qualidade dos serviços de alimentação nas unidades de saúde vinculadas ao Município de Sobral, especificamente na Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil. Os resultados esperados abrangem:

- **Garantia da Assistência Nutricional Integral aos Pacientes:**

- Atendimento adequado às dietas prescritas para pacientes internados, respeitando as especificações nutricionais e restrições clínicas.
- Atendimento nutricional contínuo para dietas gerais, branda, pastosa, líquida e outras especificações dietéticas especializadas.

- **Satisfação e Bem-Estar dos Pacientes e Acompanhantes:**

- Fornecimento de alimentação de qualidade, com higiene e dentro dos padrões sanitários exigidos, contribuindo para a recuperação e conforto dos pacientes.
- Atendimento alimentar também aos acompanhantes e funcionários, garantindo suporte integral durante o período de permanência nas unidades.

- **Eficiência e Economia na Gestão dos Recursos Públicos:**

- Contratação baseada em pesquisa de mercado que assegura preço justo e vantajoso para a Administração Pública.
- Redução de desperdícios e otimização dos recursos financeiros através de monitoramento e fiscalização efetiva do contrato.

- **Celeridade e Continuidade do Serviço:**

- Garantir a prestação contínua do serviço, evitando interrupções que possam comprometer o funcionamento das unidades hospitalares e dos serviços especializados.



○ Atender prontamente às demandas emergenciais e rotineiras, possibilitando uma resposta ágil frente às necessidades da rede de saúde.

• **Conformidade Técnica e Normativa:**

- Observância das normas técnicas e sanitárias vigentes para alimentação hospitalar.
- Atendimento às exigências legais previstas na Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 3.737/2025.

10.2. A seguir, detalham-se os resultados pretendidos com a contratação:

1. Assegurar a continuidade dos serviços essenciais de alimentação para usuários e profissionais das unidades de saúde, incluindo a Unidade de Acolhimento, o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU) e os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS) – Geral, AD e Infantojuvenil.

2. Atender adequadamente às necessidades nutricionais e dietéticas dos usuários, observando os padrões de qualidade exigidos pela legislação sanitária e os protocolos de saúde pública.

3. Promover a eficiência na gestão pública, com a entrega regular e pontual das refeições, evitando a interrupção de serviços assistenciais e emergenciais sensíveis, contribuindo para a estabilidade e previsibilidade operacional das unidades.

4. Garantir a economicidade da contratação, por meio da escolha de proposta mais vantajosa identificada em ampla pesquisa de mercado, conforme critérios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

5. Implementar o controle e fiscalização adequados, com acompanhamento técnico da execução contratual, visando garantir o cumprimento das obrigações da contratada quanto à qualidade, quantidade e pontualidade do fornecimento.

11. Providências a serem adotadas previamente a celebração do contrato

11.1. Para garantir que contratação seja realizada de forma eficiente, segura e dentro da legalidade, a Administração Pública deve adotar uma série de providências antes da celebração do contrato.

11.2. A seguir, estão as principais etapas e ações a serem realizadas:

- Elaboração do Termo de Referência: Incluir uma descrição detalhada dos itens a serem contratados, com as especificações técnicas que se fizerem necessárias;
- Verificação da disponibilidade orçamentária e financeira para a contratação;
- Encaminhamento dos autos do processo para análise jurídica e controle prévio de legalidade pela coordenação jurídica competente para emissão de parecer;
- Publicação do edital de licitação;
- Processamento e julgamento da licitação;
- Encaminhamento para homologação e posterior contratação, em caso de êxito;
- Designar o gestor e/ou fiscal de contrato.

12. Contratações correlatas e/ou interdependentes

12.1. Para esta solução não há contratações correlatas nem interdependentes que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já



realizadas ou contratações futuras.

13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

13.1. Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil. é uma medida estratégica e imprescindível para a Secretaria de Saúde. A contratação do serviço de fornecimento de alimentação mostra-se **necessária e adequada** para garantir a continuidade da assistência nas unidades vinculadas à Secretaria Municipal da Saúde. A adequação dessa contratação é, portanto, indiscutível e alinhada com os objetivos de oferecer serviços de saúde de qualidade à população, com maior eficiência, transparência e controle na aplicação dos recursos públicos.

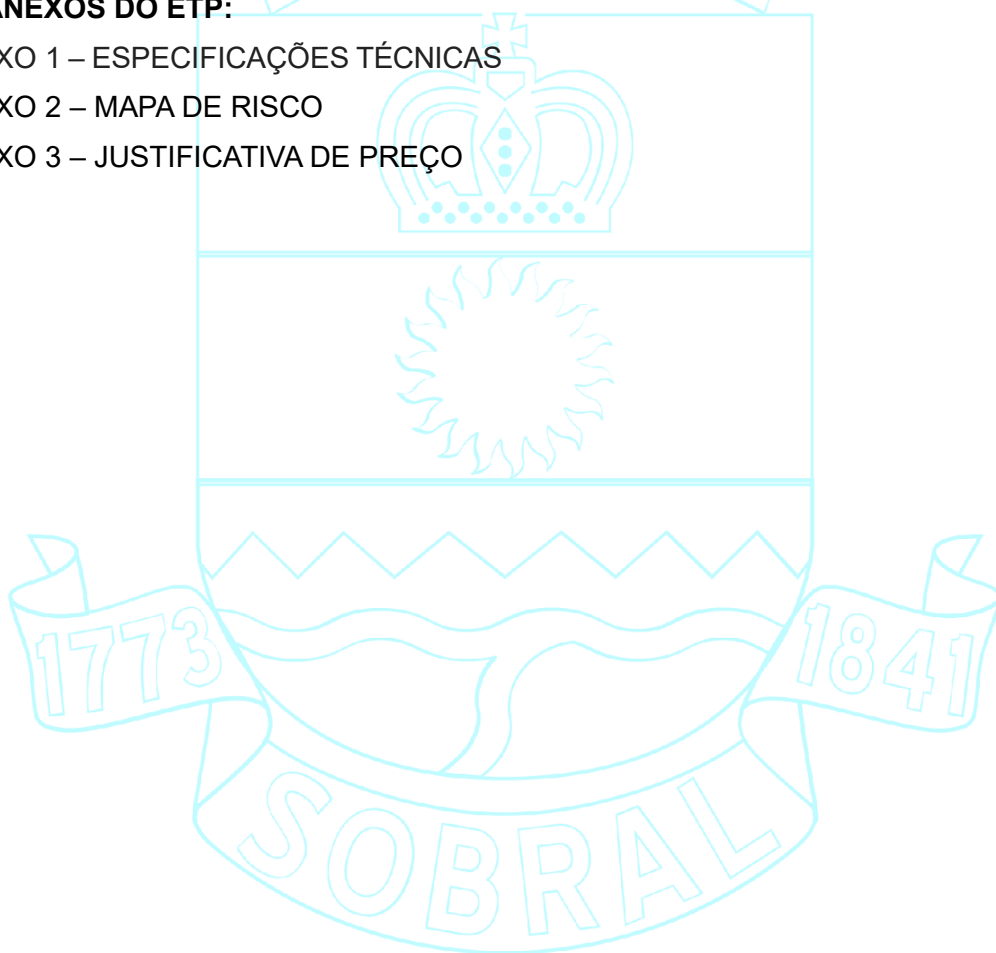
13.2. Com base nos elementos obtidos neste estudo técnico preliminar, declaramos que é VIÁVEL a presente contratação, sendo, portanto, a mais adequada para o atendimento da necessidade em questão.

14. ANEXOS DO ETP:

ANEXO 1 – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ANEXO 2 – MAPA DE RISCO

ANEXO 3 – JUSTIFICATIVA DE PREÇO





ANEXO 1 - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

3.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados aos atendidos e funcionários serão distribuídos todos conforme a necessidade da Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil todos os dias da semana, em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 07h.
LANCHE DA MANHÃ	9 às 9 h e 30 min.
ALMOÇO	11 h às 12 h.
LANCHE DA TARDE	15h as 16h.
JANTAR	18h às 19h.
CEIA	20h às 21h.

3.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

As refeições dos atendidos e funcionários serão assim definidas:

Tipo refeição	Composição	Quantidade
Desjejum	Leite integral e/ou desnatado.	200 ml.
	Café com açúcar ou adoçante.	100 ml.
	Pão carioca ou hot-dog (poderá ser substituído por cuscuz ou tapioca ou bolo fofo ou bolo mole ou sopa).	01 unidade.
	Margarina com sal ou sem sal.	10g.
	Ovo ou Presunto de peru magro ou Queijo (coalho, prato ou mussarela).	01 unidade ou 20g em fatias.

Tipo Refeição	Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Almoço e Jantar (jantar é sem o Feijão).	Prato proteico.	1 opção, a escolha do funcionário.	Optar por uma carne vermelha ou uma carne branca. Servir peixe uma vez por semana.
	Salada crua ou Salada cozida.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Dois itens na salada crua (uma de folhas e outra ralada) ou Salada Cozida.
	Macarrão (ou outra massa), farofa, purês, suflês, batatas, etc.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo Anexo 1 do E.T.P.	Será servido diariamente duas guarnições.



	Arroz branco, arroz temperado, risotos ou baião de dois e arroz integral.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Usar arroz branco tipo 1.
	Feijão carioca, feijão de corda, feijão preto.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P..	-
	Suco de polpa de frutas (sabores diversos).	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	-
	Sobremesas: Frutas: banana, laranja, abacaxi, mamão, melão, melancia, etc. Doces: Doce de goiaba ou banana tablete (Mariola), Doce de caju cristalizado cocada, doce de banana caseiro, doce de leite caseiro, gelatina, rapadura, etc.	Conforme o informado no tópico 4 do Anexo 1 do E.T.P.	Os doces, mousses, pudins, gelatinas, etc. deverão ser servidos em copos descartáveis para sorvete 100ml cada, com tampa.

OBS: Em relação a porção de proteínas das refeições, estas deverão ser calculadas de acordo com a porcentagem de 60% de carne bovina e 40% de carne branca, em relação ao total de comensais e ser porcionada pela CONTRATADA.

3.3. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

3.3.1. A CONTRATADA deverá manter, permanentemente em serviço, profissionais previamente treinados, de comprovada idoneidade, e em número suficiente para servir as refeições e realizar a higienização (pratos, talheres, limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas), do Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

3.3.1.1. A porção proteica das refeições será porcionada pela CONTRATADA, os demais itens serão livres.

3.3.2. O fornecimento ainda inclui balcão térmico de inox e materiais de consumo em geral, mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como transporte compatível com a legislação pertinente (RDC 216/2004) e com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de vigilância sanitária.

3.3.3. O balcão térmico deverá ser de aquecimento e refrigeração, tipo self-service, de no mínimo 6(seis) cubas aquecidas e 3(três) refrigeradas. Faz-se necessário, no mínimo 1(um) balcão com as especificações acima, para o Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU).

3.3.4. O balcão térmico será fornecido em COMODATO e ao final do contrato, será devolvido à Contratada.

4. REFEIÇÕES PARA ATENDIDOS E FUNCIONÁRIOS

4.1. HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES:

Os cardápios destinados dos pacientes serão distribuídos todos os dias da semana, em 06



(seis) refeições diárias (desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia) conforme horários abaixo:

REFEIÇÕES	HORÁRIOS
DESJEJUM	6 h e 30 min às 7 h
LANCHE MANHÃ	9 h às 9 h: 30 min
ALMOÇO	11 h às 12 h
LANCHE TARDE	15 h às 16 h
JANTAR	18h às 19h
CEIA	20 h às 21 h

4.2. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Os cardápios serão elaborados de acordos com as patologias de cada paciente e aprovados pelo DND (DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA) na Unidade de Acolhimento.

As refeições dos pacientes serão assim definidas:

4.2.1. DESJEJUM

4.2.1.1. Desjejum

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Café	100ml	Copo descartável
Leite	200ml	Copo descartável
Fruta	1 Unidade	Embalado papel filme
Pão hot dog ou Cuscuz ou Bolo	1 Unidade	Embalado papel filme

4.2.2. LANCHE MANHÃ

4.2.2.1. Lanche Manhã

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

4.2.3. ALMOÇO

4.2.3.1. Almoço

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Quentinha:	1 Unidade	Unidade
arroz/feijão/macarrão/proteína/salada crua e cozida.		

4.2.4. LANCHE TARDE

4.2.4.1. Lanche Tarde

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Suco ou vitamina ou fruta	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

4.2.5. JANTAR

4.2.5.1. Jantar

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
------------	------------	-------------------------------



Quentinha:	1 Unidade	Unidade
arroz/feijão/macarrão/proteína/salada crua e cozida.		

4.2.6. CEIA

4.2.6.1. Ceia

Composição	Quantidade	Apresentação e/ou Observações
Chá ou suco ou leite	250ml	Copo descartável
Biscoito doce ou salgado	Pacote	Pacote com 4 unidades

4.3. REQUISITOS GERAIS PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

4.3.1. Os cardápios devem suprir os nutrientes na proporção adequada para garantir a nutrição dos atendidos e funcionários.

4.3.2. A textura dos alimentos deve estar de acordo com o momento biológico do paciente e estimular a mastigação. Os diferentes grupos de alimentos deverão estar presentes em preparações de consistências variadas, de modo a evitar a monotonia de textura, cor e sabor.

4.3.3. A CONTRATADA fornecerá as refeições (almoço e jantar) dos atendidos e funcionários em embalagens de alumínio de 03 (três) divisões conforme foto anexada abaixo, com talheres descartáveis, copos descartáveis, na Unidade de Acolhimento, Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, todos os dias da semana e nos horários estabelecidos. No SAMU não serão fornecidas dietas para pacientes.



Bandeja 3 divisões

Capacidade: 950 ml

Medida: 218 mm x 250 mm

Fechamento Manual: Tampa

com cartão aluminizado

Unidades por caixa: 100

5. FREQUÊNCIA E ESPECIFICAÇÕES DE PRATOS PROTÉICOS

Tipo de Carne	Corte	Especificações	Preparações	Frequência de Uso
Bovina	Carne de sol de 1ª.	Carne do quarto traseiro, sem pele e sem gordura aparente.	Ao forno Cubo guisado. Assada na panela.	2 vezes ao mês.
	Chã de fora (Coxão duro).	Quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado cubos ao molho guisado bife ao molho etc.	1 vez ao mês.
	Lagarto (lombo paulista).	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Assado ao forno.	2 vezes ao mês.
	Patinho.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura	Assado, Bife Isca refogada bife.	6 vezes ao mês.



		aparente.		
	Músculo.	Carne do quarto traseiro, sem pele e gordura aparente.	Moído cozido	3 vezes ao mês.
Ave	Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Ao molho ao forno empanada guisada.	3 vezes ao mês.
	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhada ao forno empanada.	2 vezes ao mês.
	Filé peito de frango sem osso.	Sem pele, marca com boa aceitação no mercado.	Grelhado ao forno empanado risoto.	2 vezes ao mês.
Peixe	Peixe de 1ª (filé).	Pescada branca, Pescadilha, tilápia ou outra espécie autorizada pelo SND.	Grelhado ao molho ao forno empanado.	4 vezes ao mês.
	Peixe 1ª (posta)	Garoupa, cioba, arabaiana, serra, tilápia ou outra espécie autorizada pelo DND.	Cozido (peixada).	2 vezes ao mês.
Suína	Carré pernil.	Selecionados com o mínimo de gordura aparente.	Grelhados ao forno ao molho.	2 vezes ao mês.

4. QUANTIDADES “PER CÁPITAS”

CARNES E VISCERAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Carne de sol de 1ª (traseira).	g	150
Chã de fora (coxão duro).	g	150
Lagarto bovino (lombo paulista).	g	150
Patinho bovino.	g	150
Músculo bovino.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango com osso.	g	150
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso.	g	160
Peito de frango com osso.	g	150
Filé de peito de frango.	g	150
Peixe de 1ª (filé).	g	150
Peixe de 1ª (posta).	g	150
Fígado bovino.	g	150
Carré suíno.	g	150



PREFEITURA DE SOBRAL

SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Salada cozida pronta	g	80
Salada mista pronta	g	60
Salada crua pronta	g	50

CEREAIS – LEGUMINOSAS – FARINÁCEOS – MASSAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA COZIDO
Arroz branco, tipo 1.	g	150
Arroz branco, tipo 1 (para baião-de-dois).	g	150
Feijão mulatinho (carioca).	g	100
Feijão de corda.	g	100
Feijão de corda (para baião-de-dois).	g	80
Feijão preto.	g	100
Feijão preto (para feijoada).	g	75
Farinha de mandioca (para farofa).	g	30
Farinha de milho (para farofa).	g	80
Macarrão em geral.	g	170

PURÊS E SUFLÊS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Batata inglesa.	g	80
Cenoura.	g	70
Chuchu.	g	80
Macaxeira.	g	80
Batata doce.	g	70

EMBUTIDOS PARA FEIJOADA	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Bruto/Cru)
Bacon mantas.	g	10
Lombo de porco salgado.	g	20
Charque traseiro.	g	20
Costela de porco defumada.	g	30
Linguiça toscana.	g	20
Pé de porco salgado.	g	10
Paio.	g	20

SOBREMESAS - FRUTAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA (Preto Bruto)
---------------------	---------	-------------------------------------



PREFEITURA DE SOBRAL

Abacaxi.	g	80
Banana prata.	g	80
Laranja.	g	80
Melão japonês ou espanhol.	g	80
Melancia com casca.	g	100
Mamão formosa.	g	100

SOBREMESAS - DOCES	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Doce de goiaba ou banana tablete (mariola).	g	20
Doce de caju cristalizado.	g	20
Cocada.	g	20
Doce de banana caseiro.	g	50
Doce de leite caseiro.	g	50
Gelatina (prontos).	g	50
Rapadura.	g	25

INGREDIENTES PARA SALADAS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Azeitona.	g	5
Ervilha.	g	5
Frutas (abacaxi, laranja, melão, maçã).	g	10
Milho verde.	g	5
Passas.	g	5
Palmito.	g	5
Picles.	g	5
Queijos.	g	5

TEMPEROS E CONDIMENTOS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Alho.	g	0,5
Azeite de oliva (para vinagrete).	ml	1,5
Vinagre (para vinagrete).	ml	1
Mostarda.	g	1
Cebola.	g	5
Cebolinha.	g	1
Coentro.	g	1
Colorau.	g	0,5
Creme de leite (para molhos).	g	2,5
Extrato de tomate.	g	3,5



Farinha de trigo (para empanados).	g	20
Farinha de rosca (para empanados).	g	20
Leite de coco (para molhos).	g	3,5
Maionese (para saladas).	g	7
Margarina (para refogados).	g	1,5
Óleo para frituras (em média).	ml	20
Óleo para arroz.	ml	2
Pimentão.	g	4
Tomate.	g	5
Sal.	g	1
Molho inglês.	ml	2

SUCOS E OUTROS	UNIDADE	QUANTIDADE PER CÁPITA
Suco de frutas.	ml	250
Vitamina de fruta.	ml	250
Chá ou Café	ml	300
Leite com Nescau, Neston ou Farinha láctea.	ml	250
Mingaus.	ml	250
Pão.	g	50
Biscoito Salgado Integral.	g	50
Torrada.	g	50
Bolo.	g	80

5. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

5.1. Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações prediais, móveis, utensílios e refeitório:

5.1.1. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do refeitório, bem como os equipamentos e utensílios utilizados.

5.1.2. Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA devem ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam, devendo ser substituídos sempre que houver queda no padrão de higiene.

5.1.3. Para o transporte de gêneros prontos, os veículos transportadores deverão ser do tipo baú, em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado e com juntas vedadas, garantindo temperatura adequada aos gêneros.

5.1.4. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do refeitório e cozinha de uso exclusivo do pessoal da CONTRATADA, providas dos materiais necessários à sua utilização.



5.1.5. Os equipamentos, utensílios, pisos e instalações deverão ser lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida à base de cloro, antes e após o uso, garantindo padrões de higiene adequados.

5.1.6. O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral de limpeza.

5.1.7. Deverá ser utilizado sabonete bactericida com triclosan como princípio ativo, conforme autorização da Vigilância Sanitária.

5.1.8. O sanitizante de hortifrúti deverá conter 10% (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio), na proporção de 1g para 1L (200 ppm), conforme autorização da Vigilância Sanitária.

5.1.9. A higienização de bandejas e talheres deverá ser feita por máquina de lavagem elétrica com detergente neutro ou, se não for possível, por imersão em solução sanitizante.

5.1.10. Diariamente, após o almoço, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso deverá ser lavado semanalmente, observando as normas de segurança da SMS e o uso obrigatório de EPI's.

5.1.11. Durante todo o período de funcionamento do serviço, a CONTRATADA deverá manter servente responsável pela limpeza contínua do piso e balcões de atendimento.

5.1.12. Durante o horário das refeições, a CONTRATADA deverá manter empregados em número suficiente para garantir a limpeza do salão e das mesas.

5.1.13. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos lacrados e colocados em área específica, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, com remoção diária.

5.1.14. Manter abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante, previamente aprovados pela SMS, os recipientes de higienização das mãos nos lavatórios.

5.1.15. Realizar, às próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme os subitens seguintes.

5.1.15.1. Proceder mensalmente à análise microbiológica dos seguintes itens:

- a) Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- b) Equipamentos e utensílios: mínimo de 2 (dois) tipos;
- c) Pessoal: no mínimo 15% do total, considerando o fardamento utilizado;
- d) Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- e) Água: no mínimo 1 (uma) área designada pela SMS.

5.1.15.2. As análises deverão ser realizadas em laboratório especializado e reconhecido na área.

5.1.16. Encaminhar mensalmente à fiscalização da SMS os resultados e relatórios técnicos das análises referidas. Em caso de irregularidades, a CONTRATADA terá o prazo de 20 (vinte) dias para adoção das medidas corretivas.

5.1.17. Efetuar semestralmente, ou quando necessário, dedetização e desratização das áreas do refeitório e cozinha industrial, utilizando empresa especializada.

5.1.18. A higienização de utensílios, panelas e superfícies de cozinha deverá ser feita com fibras sintéticas, sendo proibido o uso de palha de aço.

5.1.19. A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, sem ônus para a SMS.

5.1.19.1. Deverá manter em suas dependências as listas de frequência dos cursos realizados.



5.1.20. É proibido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com validade vencida ou sem rótulo original.

5.1.21. Deverão ser adotadas medidas de segurança alimentar, evitando abuso de tempo e temperatura nos gêneros e preparações.

É vedado o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados;

É vedado manter produtos enlatados em suas embalagens originais após abertura;

É proibido o armazenamento de produtos em caixas originais após abertura, inclusive descartáveis;

É proibida a reutilização de produtos descartáveis;

Devem ser utilizados produtos de limpeza específicos para cada equipamento, preferencialmente desengordurantes alcalinos.

5.1.22. O fornecimento de refeições deverá estar em conformidade com a Portaria nº 1428/1993 e Portaria nº 326/1997, ambas do Ministério da Saúde, e com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, além de demais normas sanitárias aplicáveis.

5.1.23. As caixas d'água da cozinha deverão ser lavadas semestralmente por empresa licenciada pelo órgão competente do Estado do Ceará.

5.1.24. É proibido o uso de itens de madeira na cozinha, incluindo vassouras, rodos ou similares.

6. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO

6.1. A CONTRATADA deverá fornecer todo o pessoal necessário à execução dos serviços, mantendo o número mínimo de empregados exigido para o atendimento e porcionamento das refeições (com no mínimo uma pessoa para servir a proteína).

6.2. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, autorizar o uso de uniformes tradicionalmente adotados pela CONTRATADA.

6.3. Todo o pessoal deverá portar crachá de identificação (exceto manipuladores de alimentos) e apresentar-se com asseio, unhas cortadas, cabelos presos e sem adornos pessoais.

6.4. Os empregados encarregados da distribuição das refeições deverão estar uniformizados, utilizar luvas descartáveis e manter condições higiênicas adequadas.

6.5. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente a legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, bem como as normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

6.6. Todos os empregados deverão ser previamente informados à SMS antes de sua atuação.

6.7. Os empregados deverão realizar exames médicos admissionais e periódicos semestrais, às expensas da CONTRATADA.

6.8. Caberá à Divisão de Nutrição da CONTRATANTE examinar as condições de higiene dos empregados e solicitar, se necessário, o afastamento de qualquer colaborador em situação irregular.

6.9. A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado, substituindo de imediato aqueles afastados por férias ou licença, mediante apresentação dos devidos ASO's.

6.10. Quaisquer alterações no quadro de pessoal deverão ser informadas previamente à SMS e vice-versa.

6.11. Declaração de que a licitante, instalará sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis após a assinatura do contrato, conforme **ANEXO III do TERMO DE REFERENCIA – Modelo de Declaração de Instalação**



PREFEITURA DE SOBRAL

da Sede, Filial, Centro de Distribuição ou Escritório.

6.12. Deverá ser encaminhada mensalmente à fiscalização da SMS a relação nominal atualizada dos funcionários, com respectivos números de identidade e categorias profissionais.





ANEXO 2 - MAPA DE RISCOS

1. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO			
ETAPA:	1.1. FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA		
RISCO:	Especificação deficiente da demanda		
DANO:	Contratação e execução deficiente do objeto		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Verificar se o objeto foi especificado adequadamente, contemplando unidade de medida, tipo de área por ambiente, quantidade e prazo de início e com setor de Licitação do órgão.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Havendo erro, devolver para complementação das informações.	
RESPONSÁVEL		REQUERENTE	
ETAPA:	1.2 CRIAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de ato designatório da equipe de Planejamento de Contratação		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO: Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:		Adotar lista de verificação dos procedimentos a serem adotados para o planejamento de contratação	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Providenciar o ato de designação formal da equipe de planejamento.	
RESPONSÁVEL		AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO	
ETAPA:	1.3. ELABORAÇÃO DE ESTUDOS PRELIMINARES		
RISCO:	Estudos preliminares deficientes		
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Elaborar lista de verificação que contemple, no que couber, os requisitos previstos no art. 8º do Decreto Municipal nº 3.219, de 26 de julho de 2023.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Corrigir as deficiências detectadas nos estudos preliminares	
RESPONSÁVEL		EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO	
2. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA OU PROJETO BÁSICO			
ETAPA:	2.1. ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		



RISCO:	Falha na elaboração Termo de Referência		
DANO:	Licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Elaborar lista de verificação que identifique, no que couber, os requisitos previstos	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Elaborar lista de verificação que contemple, no que couber, os requisitos previstos no art. 16 do Decreto Municipal nº 3.219 de 26 de julho de 2023.	
RESPONSÁVEL		EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO	
ETAPA:	2.2. APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência da aprovação do Termo de Referência		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO: Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de lista de verificação com item de aprovação do Termo de Referência	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Encaminhar ao requerente e à autoridade competente o processo para aprovação do Termo de Referência.	
RESPONSÁVEL		REQUERENTE E AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO	
3. MAPA DE RISCO PARA A FASE DE LICITAÇÃO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR			
ETAPA:	3.1. RECEPÇÃO DO PROCESSO PARA LICITAR		
RISCO:	Descumprimento de formalidade legal		
DANO:	Ausência de autorização superior para licitar		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO: Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de lista de verificação contemplando o item "autorização da autoridade superior para licitar".	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Retornar o processo para submeter à aprovação da autoridade máxima.	
RESPONSÁVEL		AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO	
ETAPA:	3.2. ELABORAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO		
RISCO:	Restrição da competitividade, impugnação do edital		
DANO:	Retardamento, anulação ou revogação da licitação		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Verificar a existência de cláusulas restritivas ou passivas de nulidades inseridos no processo pelo setor requisitante do órgão. Adotar editais padrões elaborados pela Central de Licitações do Município. Verificação da conformidade do	



PREFEITURA DE SOBRAL

		processo pela assessoria jurídica.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Retirar cláusulas restritivas ou passivas de nulidades pelo setor de licitações do órgão.
RESPONSÁVEL		EQUIPE DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO	
ETAPA:		3.3. APROVAÇÃO DO EDITAL PELO SETOR JURÍDICO	
RISCO:		Descumprimento de formalidade legal	
DANO:		Ausência de aprovação do edital pelo setor jurídico	
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Provável	IMPACTO: Médio
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de lista de verificação contemplando o item "aprovação do edital pelo setor jurídico" para posterior assinatura da autoridade máxima.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Enviar o processo, mesmo, extemporaneamente, para apreciação jurídica.
RESPONSÁVEL		ASSESSORIA JURÍDICA DO ÓRGÃO E AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO	
ETAPA		3.4. DESIGNAÇÃO DO AGENTE DE CONTRATAÇÃO/PREGOEIRO COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO/EQUIPE DE APOIO	
RISCO:		Descumprimento de formalidade legal	
DANO:		Ausência de designação formal do Agente de Contratação/Pregoeiro/Comissão de Contratação/Equipe de Apoio.	
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO: Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:		Identificar no processo, ato formal da autoridade competente designando a equipe de planejamento.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Providenciar o ato de designação do Agente de Contratação/Pregoeiro/Comissão de Contratação/Equipe de Apoio.
RESPONSÁVEL		PREFEITO DO MUNICÍPIO	
ETAPA		3.5. PUBLICAÇÃO/DIVULGAÇÃO DO EDITAL.	
RISCO:		Descumprimento de formalidade legal.	
DANO:		Ausência de publicação do edital e consequente anulação da Licitação.	
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de lista de verificação contemplando o item "publicação/divulgação do edital" pelo setor de publicações da Central de Licitações do Município.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Providenciar a publicação e reiniciar a contagem do prazo de apresentação da proposta.
RESPONSÁVEL		AGENTE DE CONTRATAÇÃO/ COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO /PREGOEIRO/ SETOR DE PUBLICAÇÕES DA CENTRAL DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO.	



ETAPA: 3.6. PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO			
RISCO: Julgamento desvinculado do instrumento convocatório.			
DANO: Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito Provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Evitar julgamento monocrático, priorizar julgamento pelo colegiado, apoiados por equipe técnica e jurídica.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Responder os recursos apoiados por equipe técnica e jurídica.	
RESPONSÁVEL		AGENTE DE CONTRATAÇÃO/ COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO /PREGOEIRO/EQUIPE DE APOIO OU PARECERISTA DA ÁREA TÉCNICA DO ÓRGÃO JUNTAMENTE COM SETOR JURÍDICO DO ÓRGÃO OU CENTRAL DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO.	
ETAPA: 3.7. ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO			
RISCO: Adjudicação/Homologação para empresa que não ofertou a proposta mais vantajosa.			
DANO: Recursos administrativos e judiciais, suspensão, retardamento da finalização ou revogação/anulação da licitação, problemas na gestão do contrato.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Atentar se todos os requisitos do Termo de Referência ou Projeto básico e edital foram plenamente atendidos pela primeira colocada.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA: DE		Adoção de lista de verificação contemplando o item "aprovação da Adjudicação/Homologação pelo setor jurídico" para posterior assinatura da autoridade máxima.	
RESPONSÁVEL		AGENTE DE CONTRATAÇÃO/ COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO /PREGOEIRO/ASSESSORIA JURÍDICA DO ÓRGÃO E AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO	
4. MAPA DE RISCO PARA A FASE DA GESTÃO DO CONTRATO			
ETAPA: 4.1. FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO			
RISCO: Recusa de assinatura e/ou da apresentação das garantias contratuais.			
DANO: Descontinuidade da prestação dos serviços e transtornos para a administração.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Garantir na fase habilitatória que a empresa selecionada reúna as condições técnico-operacional e financeira necessárias à execução do objeto.	
AÇÃO DE		Convocar remanescente.	



CONTINGÊNCIA:			
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE CONTRATOS	
ETAPA:	4.2. PUBLICAÇÃO DO CONTRATO		
RISCO:	Falta de publicidade do ato administrativo em tempo hábil		
DANO:	Descumprimento de formalidade legal		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO: Baixa
AÇÃO PREVENTIVA:		Adoção de lista de verificação contemplando o item "publicação do contrato".	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade.
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE CONTRATOS	
ETAPA:	4.3. DESIGNAÇÃO DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO E SUBSTITUTOS		
RISCO:	Designação de servidor sem conhecimento técnico do objeto do contrato.		
DANO:	Comprometimento dos resultados esperados. Responsabilização Subsidiária da Administração		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO: Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e proporcionar capacitação.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Indicar gestor e fiscal capacitado
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE CONTRATOS	
ETAPA:	4.4. DESIGNAÇÃO DO PREPOSTO DO CONTRATO		
RISCO:	Ausência de preposto da contratada.		
DANO:	Responsabilização direta da Administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Provável	IMPACTO: Médio
AÇÃO PREVENTIVA:		Incluir cláusula da fiscalização, dispositivos de indicação de fiscal e preposto e as respectivas atribuições.	
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Solicitar, imediatamente à constatação, a designação formal do preposto.
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE CONTRATOS	
ETAPA:	4.5. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS		
RISCO:	Execução em desacordo com o contrato; não pagamento de salários e benefícios correspondentes à CCT, não reposição de mão-de-obra ausente, não aplicação de material.		
DANO:	Prejuízo para o erário, responsabilização subsidiária da Administração.		
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito	IMPACTO: Alto



		provável			
AÇÃO PREVENTIVA:		Realizar avaliações periódicas dos serviços; adotar indicadores de níveis de desempenho; exigir, mensalmente, comprovação de quitação das obrigações trabalhistas e sociais.			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Reter créditos, em valores correspondentes à inadimplência, e efetivar pagamento diretamente ao beneficiário e, demonstrada a incapacidade, assunção do contrato. Execução de garantia.			
RESPONSÁVEL		FISCAL E GESTOR DOS CONTRATOS			
ETAPA:	4.6. PRORROGAÇÃO DO CONTRATO				
RISCO:	Prorrogação não vantajosa				
DANO:	Prejuízo para o erário.				
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável		IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato.			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Negociar junto à contratada, preços mais vantajosos. Não sendo possível, abertura de novo processo licitatório.			
RESPONSÁVEL		GESTOR DO CONTRATO			
ETAPA:	4.7. ALTERAÇÕES DO CONTRATO				
RISCO:	Desequilíbrio do contrato; percentuais superiores aos fixados na norma, jogo de planilha.				
DANO:	Prejuízos ao erário.				
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável		IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Atentar para os requisitos legais sobre acréscimos e supressões de quantidades. Adotar controles adicionais como: sistemas, planilhas, etc.			
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Realizar os ajustes necessários e, adotar medidas de ressarcimento			
RESPONSÁVEL		GESTOR DO CONTRATO			
ETAPA:	4.8. REPACTUAÇÕES/REAJUSTES DO CONTRATO				
RISCO:	Desequilíbrio do contrato; Prorrogação desvantajosa; Uso de índices distintos dos fixados no contrato; análise inadequada das planilhas; jogo de planilha.				
DANO:	Prejuízos ao erário.				
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Provável		IMPACTO:	Médio
AÇÃO PREVENTIVA:		Indicar, no contrato, critérios distintos para ajuste dos preços de mão-de-obra (CCT) e materiais (índices). Contar com apoio profissional da área na análise das planilhas. Realizar pesquisa de mercado, com vista a constatar a permanência da vantajosidade do contrato.			



AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Ajustar os preços conforme o contrato; reter os valores pagos a maior. Negociar preços mais vantajosos	
RESPONSÁVEL		GESTOR DO CONTRATO		
ETAPA:	4.9. GARANTIAS DE EXECUÇÃO CONTRATUAL			
RISCO:	Não apresentação de garantias; Apresentação de garantias que não cobrem inadimplência com obrigações trabalhistas e previdenciárias ou prejuízos de terceiros.			
DANO:	Prejuízo para o erário			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Exigir, como condição para início dos serviços, garantias de execução contratual para cobertura de despesa pelo inadimplemento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e prejuízos a terceiros.		
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Apuração de penalidade.	
RESPONSÁVEL		GESTOR DO CONTRATO		
ETAPA:	4.10. PAGAMENTO DOS SERVIÇOS			
RISCO:	Retenção dos valores dos impostos; encargos patronais e da conta vinculada.			
DANO:	Responsabilização subsidiária.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Provável	IMPACTO:	Médio
AÇÃO PREVENTIVA:		Certificar-se dos percentuais e valores que deverão ser retidos, de acordo com o Código Tributário do local da prestação dos serviços, bem como dos encargos sociais.		
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Reter e enviar os valores para seus respectivos destinos.	
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA FINANCEIRA		
ETAPA:	4.11. SANÇÕES			
RISCO:	Rito processual inadequado ou que não oferece garantias do contraditório e ampla defesa.			
DANO:	Impossibilidade de reparação dos prejuízos ocorridos.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Muito provável	IMPACTO:	Alto
AÇÃO PREVENTIVA:		Estabelecer, conforme regulamento municipal, os ritos do processo administrativo.		
AÇÃO CONTINGÊNCIA:		DE	Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.	
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO JURÍDICA DO ÓRGÃO E GERÊNCIA DE PENALIDADES DA CENTRAL DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO		



PREFEITURA DE SOBRAL

ETAPA:	4.12. ENCERRAMENTO DO CONTRATO			
RISCO:	Não observar se requisitos do contrato foram plenamente atendidos.			
DANO:	Prejuízo ao erário.			
PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA:		Pouco provável	IMPACTO:	Baixo
AÇÃO PREVENTIVA:		Verificar a inexistência de processo trabalhista, pendência trabalhistas e ressarcimentos.		
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA:		Notificar a contratada para regularizar as pendências, comunicar a segurados dos inadimplementos, reter valores até o limite do ressarcimento.		
RESPONSÁVEL		COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE CONTRATOS E COORDENAÇÃO ADMINISTRATIVA FINANCEIRA		

MATRIZ DE RISCO

PROBABILIDADE						
90%	PRATICAMENTE CERTO					
70%	MUITO PROVÁVEL				1.1; 1.3; 2.1; 3.2; 3.5; 3.6; 3.7; 4.1; 4.3; 4.5; 4.6; 4.7; 4.9; 4.11	
50%	PROVÁVEL			3.3; 4.4; 4.8; 4.10		
30%	POUCO PROVÁVEL		1.2; 2.2; 3.1; 3.4; 4.2; 4.12			
10%	RARO					
		IMPACTO	MUITO BAIXO	BAIXO	MÉDIO	ALTO
						MUITO ALTO

Legenda:

	RISCO BAIXO
	RISCO MÉDIO
	RISCO ALTO



ANEXO 3 – JUSTIFICATIVA DE PREÇO

1. O valor estimado da contratação foi formado conforme pesquisa de mercado devidamente apontada no mapa comparativo de preços, respeitando exigências do artigo 19 do Decreto Municipal nº 3.737/2025, como também, do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

2. Na pesquisa de preços o valor estimado da contratação foi definido com base no melhor preço aferido, observadas a potencial economia de escala, sendo realizada com base nos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada:

Artigo 19 do Decreto Municipal nº 3.737/2025

I – Composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente no painel para consulta de preços ou no banco de preços em saúde disponíveis no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), observado o índice de atualização de preços correspondente;

II – Contratações similares realizadas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

V – Pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, observado o índice de atualização de preços correspondente.

Item	ESPECIFICAÇÃO	Art. 19 do Decreto Municipal nº 3.737/2025 INCISO					
		I	II	III	IV	V	VI
1	DESJEJUM PACIENTE DIETA GERAL.	x				x	
2	LANCHE MANHÃ DIETA GERAL.	x	x			x	
3	ALMOÇO PACIENTE DIETA GERAL.	x				x	
4	LANCHE DA TARDE PACIENTE DIETA GERAL.	x				x	
5	JANTAR PACIENTE DIETA GERAL.	x				x	
6	CEIA PACIENTE DIETA GERAL.	x				x	

I – O registro, em anexo, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação;

Considerações dos preços

4. O método utilizado neste estudo para a estimativa preliminar de preço da contratação foi a média/mediana/menor valor de cada custo da planilha dos preços pesquisados dos **junto a fornecedores do ramo**, considerando ainda **contratos administrativos com objeto similar e consulta no Portal Nacional de Compras Públicas** orçamentos recebidos, que resultou no valor orçado estimado de **R\$ 833.091,44 (Oitocentos e trinta e três mil e noventa e um reais e quarenta e quatro centavos)**.

5. Os valores obtidos na pesquisa foram avaliados criticamente, no sentido de que o valor estimado não apresentasse grandes variações, não comprometendo a estimativa do preço de referência, representando de forma satisfatória os preços praticados no mercado.

6. Assim, afirmo que me responsabilizo pelo levantamento dos preços de acordo com a descrição correta dos itens, requeridos pelo setor e com valor usualmente praticado pelo mercado.



PREFEITURA DE SOBRAL

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INSTALAÇÃO DA SEDE, FILIAL, CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO OU ESCRITÓRIO.

DECLARAÇÃO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede localizada à _____, neste ato representada por seu(sua) representante legal _____, portador(a) do CPF nº _____ e RG nº _____, DECLARA, para fins de atendimento ao edital, que:

Compromete-se, caso venha a ser declarada vencedora do certame e consequentemente contratada, a instalar sede, filial, centro de distribuição ou escritório no município de Sobral/CE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis contados da data da assinatura do contrato, providenciando todos os atos necessários ao pleno funcionamento do estabelecimento e apresentando, quando solicitado, a documentação comprobatória pertinente.

A empresa declara, ainda, estar ciente de que o não cumprimento do prazo acima indicado poderá ensejar a aplicação das penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021, no edital e no contrato administrativo correspondente.

Por ser verdade e por estar de acordo, firmo a presente.

Sobral/CE, ____ de _____ de _____.

Nome do(a) Representante Legal

Cargo: _____

Telefone/E-mail: _____

Empresa: _____



ANEXO B - MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº ____ / 20__ –

Processo nº _____

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM (O)A

E (O) A _____, ABAIXO
QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

A(O) _____, situada(o) na _____, inscrita(o) no CNPJ sob o nº _____, doravante denominada(o) CONTRATANTE, neste ato representada(o) pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o nº _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o edital do Pregão Eletrônico nº _____, e seus anexos, os preceitos do direito público, a Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº _____, e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste contrato a contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência do edital e na proposta da CONTRATADA, conforme consta nos autos do Processo nº **P409556/2025**.

3.2. É parte integrante deste contrato, para todos os fins de direito, o Anexo A - Termo de Referência.

3.3. Do (s) LOTE (S) contratado(s):

Lote ____					
Item	Especificação	Unid	Qntd	Valor Unitário do Item R\$	Valor total do Item R\$



Valor Total do(s) item (ns) R\$	
---------------------------------	--

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

4.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses contados da sua assinatura, sendo condição indispensável para sua eficácia e de seus aditamentos a publicação no Diário Oficial do Município (DOM) e a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do artigo 94 da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se a sua prorrogação, conforme os artigos 105, 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO.

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. O regime de execução contratual assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação, recebimento do objeto e demais condições constam no Termo de Referência, anexo a este contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

7.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

7.1.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo do edital.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

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

9.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do CONTRATADO, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo CONTRATANTE, do índice IPCA/IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

9.6. 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.

9.7. 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.

9.8. O reajuste será realizado por apostilamento.



CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DO CONTRATADO

10.1. São obrigações do CONTRATANTE:

10.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

10.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto contratado, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

10.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

10.1.5. Comunicar o CONTRATADO para emissão de nota fiscal relativa 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 nº 14.133/2021;

10.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente a execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no contrato;

10.1.7. Aplicar as sanções previstas na lei e no contrato, quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

10.1.8. Emitir explicitamente decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

10.1.8.1. A Administração terá o prazo de 30 (trinta dias), a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

10.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO.

10.2. Não responder por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.3. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, autorizar o uso de uniformes tradicionalmente adotados pela CONTRATADA.

10.4. Caberá à Divisão de Nutrição da CONTRATANTE examinar as condições de higiene dos empregados e solicitar, se necessário, o afastamento de qualquer colaborador em situação irregular.

10.3. São obrigações do CONTRATADO:

10.3.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes no contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

10.3.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

10.3.1.2. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 06 (seis) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.3.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;



10.3.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.3.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

10.3.1.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores(SICAF), o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a nota fiscal para fins de pagamento, 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 ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

10.3.1.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

10.3.1.8. Paralisar, por determinação do 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.

10.3.1.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

10.3.1.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato e desde que regulamentado, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em legislação específicas.

10.3.1.11. Comprovar as reservas de cargos e vagas a que se referem o item acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas conforme disposto no art. 116, parágrafo único da Lei nº 14.133/2021.

10.3.1.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

10.3.1.13. 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, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

10.3.1.14. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas do contrato, fornecendo os materiais, cuja quantidade e qualidade deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

10.3.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos.

10.3.1.16. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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.

10.3.1.17. Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as seguintes



condições de limpeza, higiene e conservação das instalações prediais, móveis, utensílios e refeitório:

10.3.1.18. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações do refeitório, bem como os equipamentos e utensílios utilizados.

10.3.1.19. Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA devem ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam, devendo ser substituídos sempre que houver queda no padrão de higiene.

10.3.1.20. Para o transporte de gêneros prontos, os veículos transportadores deverão ser do tipo baú, em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado e com juntas vedadas, garantindo temperatura adequada aos gêneros.

10.3.1.21. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do refeitório e cozinha de uso exclusivo do pessoal da CONTRATADA, providas dos materiais necessários à sua utilização.

10.3.1.22. Os equipamentos, utensílios, pisos e instalações deverão ser lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida à base de cloro, antes e após o uso, garantindo padrões de higiene adequados.

10.3.1.23. O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral de limpeza.

10.3.1.24. Deverá ser utilizado sabonete bactericida com triclosan como princípio ativo, conforme autorização da Vigilância Sanitária.

10.3.1.25. O sanitizante de hortifrúti deverá conter 10% (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio), na proporção de 1g para 1L (200 ppm), conforme autorização da Vigilância Sanitária.

10.3.1.26. A higienização de bandejas e talheres deverá ser feita por máquina de lavagem elétrica com detergente neutro ou, se não for possível, por imersão em solução sanitizante.

10.3.1.27. Diariamente, após o almoço, os balcões dos refeitórios deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso deverá ser lavado semanalmente, observando as normas de segurança da SMS e o uso obrigatório de EPI's.

10.3.1.28. Durante todo o período de funcionamento do serviço, a CONTRATADA deverá manter servente responsável pela limpeza contínua do piso e balcões de atendimento.

10.3.1.29. Durante o horário das refeições, a CONTRATADA deverá manter empregados em número suficiente para garantir a limpeza do salão e das mesas.

10.3.1.30. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos lacrados e colocados em área específica, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, com remoção diária.

10.3.1.31. Manter abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante, previamente aprovados pela SMS, os recipientes de higienização das mãos nos lavatórios.

10.3.1.32. Realizar, às próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme os subitens seguintes.

10.3.1.32.1. Proceder mensalmente à análise microbiológica dos seguintes itens:

- a) Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- b) Equipamentos e utensílios: mínimo de 2 (dois) tipos;
- c) Pessoal: no mínimo 15% do total, considerando o fardamento utilizado;
- d) Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;



e) Água: no mínimo 1 (uma) área designada pela SMS.

10.3.1.32.2. As análises deverão ser realizadas em laboratório especializado e reconhecido na área.

10.3.1.33. Encaminhar mensalmente à fiscalização da SMS os resultados e relatórios técnicos das análises referidas. Em caso de irregularidades, a CONTRATADA terá o prazo de 20 (vinte) dias para adoção das medidas corretivas.

10.3.1.34. Efetuar semestralmente, ou quando necessário, dedetização e desratização das áreas do refeitório e cozinha industrial, utilizando empresa especializada.

10.3.1.35. A higienização de utensílios, panelas e superfícies de cozinha deverá ser feita com fibras sintéticas, sendo proibido o uso de palha de aço.

10.3.1.36. A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, sem ônus para a SMS.

10.3.1.36.1. Deverá manter em suas dependências as listas de frequência dos cursos realizados.

10.3.1.37. É proibido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com validade vencida ou sem rótulo original.

10.3.1.38. Deverão ser adotadas medidas de segurança alimentar, evitando abuso de tempo e temperatura nos gêneros e preparações.

É vedado o armazenamento de enlatados oxidados ou danificados;

É vedado manter produtos enlatados em suas embalagens originais após abertura;

É proibido o armazenamento de produtos em caixas originais após abertura, inclusive descartáveis;

É proibida a reutilização de produtos descartáveis;

Devem ser utilizados produtos de limpeza específicos para cada equipamento, preferencialmente desengordurantes alcalinos.

10.3.1.39. O fornecimento de refeições deverá estar em conformidade com a Portaria nº 1428/1993 e Portaria nº 326/1997, ambas do Ministério da Saúde, e com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, além de demais normas sanitárias aplicáveis.

10.3.1.40. As caixas d'água da cozinha deverão ser lavadas semestralmente por empresa licenciada pelo órgão competente do Estado do Ceará.

10.3.1.41. É proibido o uso de itens de madeira na cozinha, incluindo vassouras, rodos ou similares.

10.3.1.42. A CONTRATADA deverá fornecer todo o pessoal necessário à execução dos serviços, mantendo o número mínimo de empregados exigido para o atendimento e porcionamento das refeições (com no mínimo uma pessoa para servir a proteína).

10.3.1.43. Todo o pessoal deverá portar crachá de identificação (exceto manipuladores de alimentos) e apresentar-se com asseio, unhas cortadas, cabelos presos e sem adornos pessoais.

10.3.1.44. Os empregados encarregados da distribuição das refeições deverão estar uniformizados, utilizar luvas descartáveis e manter condições higiênicas adequadas.

10.3.1.45. A CONTRATADA deverá cumprir integralmente a legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, bem como as normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

10.3.1.46. Todos os empregados deverão ser previamente informados à SMS antes de sua atuação.



10.3.1.47. Os empregados deverão realizar exames médicos admissionais e periódicos semestrais, às expensas da CONTRATADA.

10.3.1.48. A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado, substituindo de imediato aqueles afastados por férias ou licença, mediante apresentação dos devidos ASO's.

10.3.1.49. Quaisquer alterações no quadro de pessoal deverão ser informadas previamente à SMS e vice-versa.

10.3.1.50. Deverá ser encaminhada mensalmente à fiscalização da SMS a relação nominal atualizada dos funcionários, com respectivos números de identidade e categorias profissionais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, o CONTRATADO que:

12.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

12.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

12.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

12.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

12.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

12.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

12.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

12.1.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

12.2. Serão aplicadas ao CONTRATADO que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

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

12.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4, do subitem acima deste contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

12.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos itens 12.1.5, 12.1.6, 12.1.7 e 12.1.8 do subitem acima deste contrato, bem como nos itens 12.1.2, 12.1.3 e 12.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

12.2.4. Multa:

12.2.4.1. Multa de 0,5%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas no Decreto Municipal nº 3.737/2025, em caso de **atraso injustificado da entrega do objeto** contratual, a contar da respectiva solicitação do órgão contratante.

12.2.4.2. Multa indenizatória de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) sobre o valor total da adjudicação da licitação em caso de **recusa à assinatura do Contrato**, ou recusar-se a aceitar ou retirar o instrumento equivalente;



12.2.4.3. Multa de 0,5% a 3,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas Decreto Municipal nº 3.737/2025, quando:

- a) deixar de manter as condições de habilitação durante o prazo do contrato, nos termos do inciso XVI, do artigo 92, da Lei 14.133/2021;
- b) permanecer inadimplente após a aplicação da advertência;
- c) deixar de regularizar, no prazo definido pela Administração, os documentos exigidos na legislação, para fins de liquidação de pagamento da despesa;
- d) não devolver os valores pagos indevidamente pela Administração;
- e) deixar de observar a legislação pertinente aplicável ao seu ramo de atividade;
- f) deixar de apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária regularizada;
- g) deixar de entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados pela Administração;

12.2.4.4. Multa de 1,5% a 5,0%, por dia e por ocorrência, de acordo com as regras dispostas Decreto Municipal nº 3.737/2025, quando **não entregar ou entregar objeto contratual em desacordo com a qualidade, especificações e condições licitadas ou contratadas e/ou com vício, irregularidade ou defeito oculto**, que torne o objeto impróprio para o fim a que se destina;

12.2.4.5. Multa de 7,0% (sete por cento), por dia e por ordem de serviço ou instrumento equivalente, de acordo com as regras dispostas Decreto Municipal nº 3.737/2025, quando **suspender ou interromper**, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, desde que expressamente aceitos pela Administração Pública, **os serviços contratuais**.

12.2.4.6. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10,0% (dez por cento), por ocorrência, de acordo com as regras dispostas Decreto Municipal nº 3.737/2025, quando:

- a) o infrator der causa, respectivamente, à **rescisão do contrato ou ao cancelamento da ata de registro de preços**;
- b) **fornecer informação e/ou documento falso**;

12.2.4.7. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10,0% (dez por cento), a depender do caso concreto, a ser decidido no âmbito do processo administrativo de aplicação de penalidade, **quando não cumprir quaisquer dos itens não mencionados nesta seção**, em relação à fase de execução contratual.

12.3. A aplicação das sanções previstas neste contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

12.4. Todas as sanções previstas neste contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

12.4.2. 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.

12.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.5. 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 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados:

12.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

12.6.2. as peculiaridades do caso concreto;

12.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

12.6.4. os danos que dela provierem para o CONTRATANTE;

12.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

12.8. A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o CONTRATADO, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

12.9. 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 ele aplicados, 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.

12.10. 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 14.133/2021.

12.11. Os débitos do CONTRATADO para com o CONTRATANTE, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o CONTRATADO possua com o mesmo órgão ora CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. Este contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.2.1. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

13.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

13.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



14.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos oriundos do Tesouro (Federal e Municipal), de acordo com as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Função, subfunção, Projeto Atividade	Elemento de Despesa	Fonte de Recurso	
0701	10.302.0073	2384	33903900	1500100200 – Municipal
0701	10.302.0073	2384	33903900	1600000000 – Federal
0701	10.302.0073	2384	33903900	1706000000 - Federal Emenda

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas municipais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O CONTRATADO é obrigado 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.

16.3. 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 nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção a Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

18.1. O CONTRATADO declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, o CONTRATANTE em situação de violação de tais regras.

18.1.1. O CONTRATADO somente poderá tratar dados pessoais nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais poderá realizar o tratamento para fins distintos do fornecimento e/ou da execução dos serviços especificados no certame ou no contrato administrativo.

18.2. O tratamento de dados pessoais será realizado de acordo com as hipóteses de tratamento previstas nos arts. 7º, 11, 14, 23, 24 e 26 da LGPD e somente para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, observando a persecução do interesse público e os princípios do art. 6º da LGPD e 37 da Constituição Federal de 1988.



18.3. O CONTRATADO deverá indicar, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis da publicação do Aditivo, a identidade e informações de contato do seu Encarregado de Proteção de Dados, bem como, se aplicável, o endereço da página eletrônica onde essa designação é realizada, conforme estabelecido no § 1º do art. 41 da LGPD e se compromete a manter o CONTRATANTE informado sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

18.4. O CONTRATADO deverá cooperar com a Administração Direta e Indireta do Município de Sobral no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público e Órgãos de Controle, quando relacionados ao objeto contratual.

18.5. O CONTRATADO não poderá disponibilizar ou transmitir a terceiros, sem prévia autorização por escrito, informação, dados pessoais ou base de dados a que tenha acesso em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

18.5.1. Caso autorizada transmissão de dados pelo CONTRATADO a terceiros, as informações fornecidas e/ou compartilhadas devem se limitar ao estritamente necessário para o fiel desempenho da execução do instrumento contratual, adotando procedimentos de segurança que assegurem a sua confidencialidade, integridade e disponibilidade dos dados.

18.5.2. As PARTES se obrigam a zelar pelo sigilo dos dados, garantindo que apenas as pessoas que efetivamente precisam acessá-los o façam, submetendo-as, em todo caso, ao dever de confidencialidade.

18.6. Ocorrendo o término do tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da mesma lei, 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.

18.6.1. O CONTRATADO não poderá deter cópias ou backups, informações, dados pessoais e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual.

18.6.2. O CONTRATADO deverá eliminar os dados pessoais a que tiver conhecimento ou posse em razão do cumprimento do objeto deste instrumento contratual tão logo não haja necessidade de seu tratamento.

18.6.3. O CONTRATADO fica obrigado a devolver todos os documentos, registros e cópias que contenham informação, dados pessoais, e/ou base de dados a que tenha tido acesso durante a execução do cumprimento do objeto deste instrumento contratual, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da data de qualquer uma das hipóteses de extinção do contrato, restando autorizada a conservação apenas nas hipóteses legalmente previstas.

18.7. As PARTES devem adotar boas práticas de governança e medidas técnicas e administrativas em relação ao tratamento dos dados, compatíveis com a estrutura, a escala e o volume de suas operações, bem como a sensibilidade dos dados tratados.

18.7.1. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD, inclusive dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta cláusula.

18.7.2. O CONTRATADO se responsabilizará por assegurar que todos os seus colaboradores, consultores, fornecedores e/ou prestadores de serviços que, no exercício das suas atividades, tenham acesso e/ou conhecimento da informação e/ou dos dados pessoais, agirão de acordo com o presente contrato, com as leis de proteção de dados e que estes respeitem o dever de proteção, confidencialidade e sigilo, devendo estes assumir compromisso formal de preservar



a confidencialidade e segurança de tais dados, documento que estar disponível em caráter permanente para exibição do CONTRATANTE, mediante solicitação.

18.7.3. O CONTRATADO deverá promover a revogação de todos os privilégios de acesso aos sistemas, informações e recursos do CONTRATANTE, em caso de desligamento de funcionário das atividades inerentes à execução do presente Contrato.

18.8. Em caso de incidente de segurança em relação aos dados tratados neste certame/contrato, que comprometa a confidencialidade, a integridade e a disponibilidade dos dados, a PARTE que sofreu o incidente deverá comunicar imediatamente a ocorrência a partir de uma notificação que conterá, no mínimo:

- a) Data e hora do incidente;
- b) Data e hora da ciência pela PARTE responsável;
- c) Descrição dos dados pessoais afetados;
- d) Número de titulares afetados;
- e) Relação dos titulares envolvidos;
- f) Riscos relacionados ao incidente;
- g) Indicação das medidas técnicas e de segurança utilizadas para a proteção dos dados;
- h) Motivos da demora, no caso de a comunicação não haver sido imediata;
- i) Medidas que foram ou que serão adotadas para reverter ou mitigar os efeitos do prejuízo;
- j) O contato do Encarregado de Proteção de Dados ou de outra pessoa junto a qual seja possível obter maiores informações sobre o ocorrido;

18.8.1. Na hipótese descrita acima, as PARTES atuarão em regime de cooperação para:

- a) Definir e implementar as medidas necessárias para fazer cessar o incidente e minimizar seus impactos;
- b) Prover as informações necessárias à apuração do ocorrido no menor prazo possível;
- c) Definir o padrão de respostas a serem dadas as partes, a terceiros, à ANPD e demais autoridades competentes.

18.9. Os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (*log*), adequado controle baseado em função (*role based access control*) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento dessas informações com terceiros;

18.10. A critério do CONTRATANTE, o CONTRATADO poderá ser provocado a colaborar na elaboração do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

18.11. O CONTRATADO indenizará o CONTRATANTE, em razão do não cumprimento por parte da CONTRATADA das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face do CONTRATANTE a esse título.

18.12 Cabe ao Controlador e/ou encarregado, designado mediante Portaria, comunicar, em prazo razoável, à autoridade nacional de proteção de dados e ao titular a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou dano relevante aos titulares nos termos do art. 48 da LGPD.



18.13. Em caso de responsabilização do Município por danos e/ou violações à LGPD decorrentes do objeto do contrato, deverá ser apurado os danos que efetivamente cada uma das partes causarem ao titular dos dados, para fins de assegurar o direito de regresso do Município nos termos da legislação.

18.13.1. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

18.14. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da Lei nº 13.709/2018 deverão ser comunicados à ANPD.

18.15. Este instrumento pode ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

19.1. A execução contratual será acompanhada por servidor especialmente designado para este fim pela CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, doravante denominado simplesmente de GESTOR.

19.2. A FISCALIZAÇÃO será realizada por técnico designado especialmente designado para este fim pela CONTRATANTE, de acordo com o estabelecido no art. 117, da Lei Federal nº 14.133/2021, doravante denominado simplesmente de FISCAL.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. Fica eleito o foro do município de Sobral, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Sobral, ____ de ____ 202__

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1.

2.



ANEXO C - MODELO DE CARTA PROPOSTA READEQUADA

À

Central de Licitações do Município de Sobral

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta comercial encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ e Inscrição Estadual:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.

3. Formação do Preço

LOTE _____					
Item	Especificação	Unid.	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Preço Total (R\$)
Valor Total					

Local, data

Assinatura de representante legal¹

(Nome completo e CPF)

(Função/cargo)

¹ Caso o signatário não seja sócio ou acionista da empresa licitante, deverá acostar Procuração Pública ou Particular com firma reconhecida junto à Carta Proposta.



ANEXO D - JUSTIFICATIVA PARA A NÃO PARTICIPAÇÃO DE ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL DE INTERESSE PÚBLICO

A vedação à participação de **Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs)**, encontra-se amparada em fundamentos jurídicos sólidos e em entendimento jurisprudencial consolidado, não configurando ausência de motivação técnica. Tal vedação decorre da **incompatibilidade da natureza jurídica das OSCIPs com o objeto da licitação**.

Cumprе ressaltar que **não há registro de precedentes no âmbito municipal ou em outras esferas da Administração Pública** de que OSCIPs tenham fornecido ou estejam fornecendo bens/serviços dessa natureza, o que reforça a ausência de compatibilidade material e operacional entre o objeto licitado e as finalidades estatutárias dessas entidades. Ademais, as OSCIPs, por definição, não possuem estrutura empresarial voltada à atividade mercantil de produção e fornecimento de bens, operando, em regra, por meio de **parcerias voluntárias ou termos de colaboração** regidos pela **Lei nº 13.019/2014 (Marco Regulatório das Organizações da Sociedade Civil)** e/ou demais regulamentos específicos, e não pelo regime contratual administrativo da **Lei nº 14.133/2021**.

O fundamento normativo da vedação encontra respaldo, ainda, no **art. 12 da Instrução Normativa nº 5/2017**, do então Ministério do Planejamento, que dispõe que, quando da contratação de instituição sem fins lucrativos, o serviço deverá ser executado obrigatoriamente por profissionais pertencentes aos seus quadros funcionais, e que, em razão dos **benefícios fiscais e previdenciários específicos** de tais instituições, **não será permitida sua participação em licitações destinadas à contratação de empresários, sociedades empresárias ou consórcios de empresas**, em respeito ao princípio da **isonomia**. O próprio dispositivo reconhece que as instituições sem fins lucrativos, por usufruírem de vantagens tributárias, possuem custos operacionais inferiores aos das empresas privadas, o que criaria uma competição desigual. Tal vedação, portanto, não restringe a competitividade, mas a **protege**, assegurando condições equitativas entre licitantes de natureza jurídica semelhante e evitando distorções decorrentes de regimes tributários diferenciados.

A jurisprudência do **Tribunal de Contas da União (TCU)** consolidou esse entendimento em diversos precedentes, dentre os quais se destacam o **Acórdão nº 1.406/2017 – Plenário**, que reconhece a necessidade de observância ao princípio da isonomia quando da participação de instituições sem fins lucrativos em certames com empresários, e o **Acórdão nº 2.426/2020 – Plenário**, no qual o Tribunal determinou que a **Secretaria de Gestão do Ministério da Economia** modificasse o art. 12 da IN nº 5/2017, restringindo a participação em licitações apenas às instituições sem fins lucrativos qualificadas como OSCIPs, e desde que participem sob essa condição jurídica, vejamos:

“9.3. determinar à Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia (SEDGGD/ME), com fundamento no art. 250, inciso II, do Regimento Interno/TCU, c/c o art. 4º, inciso I, da Resolução – TCU 315/2020, que adote providências para modificar o parágrafo único do art. 12 da IN 5-Seges/MP, de 26/5/2017, e informe ao TCU, no prazo de 15 (quinze) dias, os encaminhamentos realizados, visando a:

9.3.1. restringir a participação em licitações públicas somente às instituições sem fins lucrativos qualificadas como Oscip, participantes sob esta condição;”

Desse modo, a Corte de Contas deixou claro que é **lícita a restrição da participação de OSCIPs em licitações quando não houver compatibilidade entre sua finalidade institucional e o objeto da contratação**. Tal entendimento foi contemplado também nos Acórdãos nº 2.847/2019 e nº 746/2014, firmando a compreensão de que, nas hipóteses em que o objeto licitado exige estrutura empresarial e fins econômicos, a vedação é legítima, por decorrer de regra já pacificada.



PREFEITURA DE SOBRAL

Dessa forma, considerando que o objeto em questão se trata de Contratação de empresa para executar serviços de fornecimento de alimentação e nutrição para a Unidade de Acolhimento, Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Centro de Atenção Psicossocial Geral, AD e Infantojuvenil, conclui-se que a exclusão de Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIPs) não configura restrição indevida à competitividade, mas sim ato administrativo legítimo, necessário e devidamente motivado, amparado em fundamentos jurídicos, técnicos e isonômicos já pacificados e consolidados. A vedação prevista no edital reflete a correta interpretação do ordenamento jurídico e da jurisprudência consolidada do Tribunal de Contas da União (TCU), que reconhece a discricionariedade técnica da Administração Pública para restringir a participação de entes cuja natureza institucional, estrutura jurídica ou finalidade estatutária se mostrem incompatíveis com a execução do objeto licitado.

Por essa razão, a medida adotada encontra-se plenamente amparada no princípio da isonomia e na busca da proposta mais vantajosa para a Administração, sendo desnecessária motivação adicional nos autos, por tratar-se de entendimento pacificado, juridicamente seguro e validado pelo controle externo.

