



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 033/2024

OBJETO: CREDENCIAMENTO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS

Prazo para Entrega dos Pedidos de Credenciamento inicia em 08/04/2024, das 09h00 às 16h00 (Horário Oficial de Brasília - DF), de segunda a sexta-feira, sem data prevista para término.

Preâmbulo

O Município da Estância Balneária de Praia Grande, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde Pública, informa a todos os interessados que se acha aberto neste Município, o presente **Edital de Chamamento Público nº 033/2024**, referente ao Credenciamento para Fornecimento de Refeições Prontas, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações subsequentes, Decreto Municipal nº 7929/2023, observadas as demais disposições aplicáveis à espécie, especialmente as exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos, atendidas as especificações e formalidades legais e infralegais.

O Edital e seus anexos, poderão ser obtido através do site da Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande: <http://www.praiagrande.sp.gov.br>, no Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br> (UASG nº 986921), e no Portal Nacional de Contratações Públicas: <https://pncp.gov.br>.

1. DO OBJETO

1.1. Credenciamento para Fornecimento de Refeições Prontas.

1.2. O credenciamento visa atender as Atividades descritas no ANEXO I – deste Edital.

1.3. Os serviços serão executados durante a vigência do contrato, a partir da data do recebimento pela Credenciada, da Ordem de Autorização do serviço pela Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande.

1.4. O credenciamento ficará permanentemente aberto durante a vigência do edital e será realizado por meio do Compras.gov.br

1.5. O edital de credenciamento será divulgado e mantido à disposição no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, de modo a permitir o cadastramento **permanente** de novos interessados.

1.5.1. As modificações no edital serão publicadas no PNCP e observarão os prazos inicialmente previstos no edital, respeitado o tratamento isonômico dos interessados.

1.6. O critério de seleção é o previsto no art. 79, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, ou seja, paralela e não excludente: caso em que é viável e vantajosa para a Administração a realização de contratações simultâneas em condições padronizadas.

2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1. As despesas decorrentes deste procedimento correrão por conta da DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA Nº.

SECRETARIA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA
SESAP	10.07.00/10.122.1001.2377/3.3.90.39.41 Fonte: 01 Despesa: 4974



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

2.2. Havendo necessidade por parte da Administração, a referida rubrica orçamentária e/ou fonte poderá ser modificada ou complementada a fim de melhor atender as demandas.

3. DOS PEDIDOS DE INFORMAÇÕES/ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

3.1. Os pedidos de informações e/ou esclarecimentos relativos ao Credenciamento, deverão ser encaminhados, à Comissão de Contratação da SESAP, das 09h00 às 16h00 ou através dos **e-mails**: compras.saude@praiagrande.sp.gov.br e depadministracao.sesap@praiagrande.sp.gov.br, sendo que as respostas estarão disponíveis aos interessados no site da Prefeitura <http://www.praiagrande.sp.gov.br> e Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

3.2. Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente Edital de Chamamento Público, ou ainda impugnar este Edital, observado o disposto no artigo 164 da Lei nº. 14.133/2021 e suas alterações posteriores, sendo que tal esclarecimento ou impugnação deverão ser encaminhados, à Comissão de Contratação, das 09h00 às 16h00 ou através dos **e-mails**: compras.saude@praiagrande.sp.gov.br e depadministracao.sesap@praiagrande.sp.gov.br, sendo que as respostas estarão disponíveis aos interessados no site da Prefeitura <http://www.praiagrande.sp.gov.br> e Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

3.2.1. A comissão de contratação responderá aos pedidos de esclarecimentos ou à impugnação no prazo de três dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.

3.2.2. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do Edital, capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do presente Credenciamento.

3.2.3. Não sendo solicitados esclarecimentos e/ou informações no prazo estabelecido acima, presumir-se-á que os elementos constantes do presente Edital e suas partes integrantes, são suficientemente claros e precisos para a participação dos interessados neste Credenciamento.

3.3. A impugnação, feita tempestivamente pelo interessado, não o impedirá de participar deste Chamamento, até o trânsito em julgado da pertinente decisão.

3.4. A impugnação deverá, obrigatoriamente, estar acompanhada da apresentação de CPF e RG, em se tratando de pessoa física, e em se tratando de pessoa jurídica, do Ato Constitutivo (por documento original, cópias autenticadas ou cópia simples para serem autenticadas por servidor designado para este fim, antes do protocolo da referida impugnação).

3.4.1. Caso a impugnação seja assinada por procurador, deverá anexar o Instrumento de Procuração que comprove que o signatário, efetivamente, representa e possui poderes de representação da impugnante.

3.5. As impugnações deverão ser protocolizadas e endereçadas diretamente na Secretaria Municipal de Saúde Pública, encaminhadas através dos e-mails compras.saude@praiagrande.sp.gov.br e depadministracao.sesap@praiagrande.sp.gov.br.

3.6. As respostas das impugnações serão publicadas somente no Diário Oficial do Estado de São Paulo e, quando houver recurso federal, no Diário Oficial da União, bem como nos sites da Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande: <http://www.praiagrande.sp.gov.br> e Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br>

3.7. Em caso de acolhimento da impugnação, o edital retificado será divulgado e publicado pela mesma forma em que se deu a do texto original, inclusive no PNCP



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras) – Certificado Digital ICP-Brasil, e apresentar requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar para o fornecimento dos bens ou para a prestação dos serviços.

4.2. 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.

4.3. Poderão credenciar-se neste processo, os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos.

4.4. Serão admitidas a participar do presente Credenciamentos, as pessoas jurídicas, no prazo fixado com a documentação mencionada nos itens 5 e 6 deste Edital.

4.5. A participação no credenciamento implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, itens e condições do Edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela veracidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

4.6. Não será permitida a participação de empresas:

- a) Constituídas na forma de consórcio, dadas as características do mercado, as empresas podem, de forma isolada, participar do credenciamento, atendendo às condições e os requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus anexos, para posteriormente executar o objeto;
- b) Do credenciamento ou da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica relacionada no Art. 14 da Lei nº 14.133/21;
- c) Que estejam impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública, na forma da lei, desde que não haja disposição expressa limitando os seus efeitos à esfera do ente sancionador;
- d) Estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma da lei;
- e) Enquadradas nas disposições do §1º do artigo 9º da Lei Federal nº 14.133/2021.

4.7. Poderão participar do presente procedimento administrativo as pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto, desde que estejam regularmente estabelecidas no país.

5. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. Os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do interessado em credenciar de realizar o objeto deste credenciamento, exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#), **estão previstos no Anexo I – Termo de Referência.**

5.2. A habilitação será verificada por meio do SICAF em relação aos documentos abrangidos pelo referido Sistema.

5.2.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados na forma prevista no edital, quando solicitado pela comissão de contratação, até a conclusão da fase de habilitação.

5.2.2. Após a apresentação dos documentos de habilitação, fica vedada a substituição ou a apresentação de novos documentos, exceto em sede de diligência, para:



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

5.2.2.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos interessados em credenciar, desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; ou

5.2.2.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento da documentação.

5.2.3. A verificação pela comissão de contratação, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constitui meio legal de prova para fins de habilitação.

5.2.4. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterarem sua substância ou validade jurídica, atribuindo-lhes eficácia para fins de classificação.

6. DISPOSIÇÃO GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

6.1. Os documentos eletrônicos de habilitação produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

6.1.1. No caso dos documentos eletrônicos enviados não observarem o processo de certificação previsto no item 6.1., deverão ser apresentados, pessoalmente, ou, enviados pelo correio com AR: em originais, ou cópias autenticadas por tabelião de notas; ou, mediante publicação em órgão da imprensa oficial; ou, por cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração designado para este fim, na Secretaria Municipal de Saúde Pública, Av. Pres. Kennedy nº. 8.850, Vila Mirim – Praia Grande/SP, CEP 11704-900, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis, para que sejam autenticados por servidor da Administração.

6.2. Ao apresentar os documentos de Credenciamento, a proponente se obrigará aos termos do presente Edital de Chamamento Público.

6.3. O Município não se responsabiliza por possíveis atrasos, extravios ou perdas dos referidos envelopes.

6.4. Não serão aceitos protocolos postais ou justificativas pela não entrega do mesmo pelos entregadores.

6.5. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou em publicação de órgão da imprensa oficial.

6.6. Os documentos emitidos via internet poderão ser conferidos pela Comissão de Contratação.

6.7. Se a empresa participante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em **nome da matriz e com CNPJ da matriz**. E se for **filial** todos os documentos deverão estar em **nome e com CNPJ da filial**, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

6.7.1. Caso a empresa participante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante deste procedimento, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda a documentação de **ambos** os estabelecimentos (matriz e filial).

6.8. Os documentos referidos no **Anexo I- Termo de Referência**, poderão no que couber, ser substituídos por Certificado de Registro Cadastral, emitido pela Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande, desde que em nome da empresa participante, com prazo de validade em vigor, com



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

todos os documentos com seus respectivos prazos de validade em vigência e ainda com menção expressa do ramo de atividade que deve ser pertinente e compatível com o objeto do Credenciamento.

6.9. Caso o objeto a ser contratado não esteja expresso no ramo de atividade do Certificado de Registro Cadastral, deverá a empresa participante juntar alteração do Contrato Social.

6.10. Ressaltamos que se as empresas possuírem o Certificado de Registro Cadastral válido, mas se algum documento/certidão estiver vencido, poderão encaminhar as atualizadas.

6.11. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

6.12. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

7. DA SESSÃO DE ABERTURA DE TRABALHOS, DO JULGAMENTO E DO CREDENCIAMENTO

7.1. Os documentos de habilitação serão analisados em até **5 (cinco) dias úteis** a contar da data de recebimento pela Comissão de Contratação.

7.2. Contendo toda a documentação válida exigida neste Edital, a empresa participante será credenciada, possibilitando a assinatura do respectivo ajuste entre a pessoa jurídica e a Administração.

7.3. O resultado da habilitação será publicado somente no Diário Oficial do Estado de São Paulo e, quando houver recurso federal, no Diário Oficial da União, bem como no site da Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande: <http://www.praiagrande.sp.gov.br>, Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br>, facultando-se aos interessados a possibilidade de interposição de recurso da decisão de habilitação no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da publicação do resultado.

7.4. O julgamento será reduzido a termo, com a transcrição do relatório, indicando as instituições credenciadas, bem como os fundamentos e motivos, de acordo com os critérios estabelecidos neste Edital.

8 – DA HOMOLOGAÇÃO

8.1. Caberá à Comissão de Contratação encaminhar o processo administrativo para a autoridade competente para Homologação, cabendo a esta, a qualquer momento, revogar o presente Credenciamento, por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes, devidamente comprovados, pertinente e suficiente para justificar a revogação.

8.2. Cumpre ainda, à secretaria interessada, o dever de anular este procedimento, em qualquer tempo ou fase, caso venha a ser constatada qualquer ilegalidade no seu procedimento ou no seu julgamento.

9. DA CONTRATAÇÃO

9.1. Após de credenciados, o órgão ou a entidade poderá convocar o credenciado para assinatura do instrumento contratual ou emissão de autorização de fornecimento, conforme disposto no [art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

9.2. A(s) empresa(s) credenciada(s), após a homologação, será(ão) convocada(s) para assinar o respectivo contrato com a Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação.

9.3. Constitui condição para a assinatura do contrato:

9.3.1. Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da Contratada, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, **ainda**, declaração recente, último



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a credenciada está cumprindo o plano de recuperação judicial;

9.3.2. Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

9.4. O Contrato deverá ser assinado por representante legal, procurador, diretor ou sócio da empresa, devidamente acompanhado, respectivamente, de procuração ou Contrato Social e cédula de identidade.

9.5. O Prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma vez, e dentro de 5 (cinco) dias úteis, desde que solicitado por escrito, durante seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

9.6. No ato da assinatura do contrato, a Contratada se obriga a assinar o Termo de Ciência e Notificação, que o presente estará sujeito a remessa ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, caso seja selecionado.

10. VALIDADE DO CONTRATO

10.1. Os contratos a serem firmados terão vigência contratual no prazo de **12 (doze) meses**, a partir de sua assinatura.

10.2. Considerando a característica continuada do serviço de fornecimento de refeições, não podendo sofrer solução de continuidade no fornecimento:

- a) **A Administração poderá efetuar a contratação por períodos intermediários a fim de evitar interrupção de fornecimento;**
- b) **Permanecendo o edital aberto a demais interessadas, a eventual contratação prevista na alínea "a" deste item terá prazo de até 180 dias;**
- c) **Antes do prazo inicial de 180 dias, havendo novos credenciados, será convocada sessão pública para redistribuição dos serviços;**
- d) **Após a redistribuição dos serviços serão formalizados contratos para o período de 12 meses, podendo ser prorrogados por iguais períodos mediante falta de novos credenciados, manifestação favorável da área técnica e conveniência para a administração.**

11. DO DESCRENCIAMENTO E DAS PENALIDADES

11.1. Durante a vigência do contrato, a Credenciada deverá cumprir contínua e integralmente o disposto neste Edital e seus anexos, mantendo, inclusive, as condições de habilitação.

11.2. A credenciante poderá realizar o descredenciamento quando houver:

11.2.1. Pedido formalizado pelo credenciado;

11.2.2. Perda das condições de habilitação do credenciado;

11.2.3. Descumprimento injustificado do contrato pelo contratado; e

11.2.4. A sanção de impedimento de licitar e contratar ou de declaração de inidoneidade superveniente ao credenciamento.

11.3. O pedido de descredenciamento de que trata o inciso I do **caput** não desincumbirá o credenciado do cumprimento de eventuais contratos assumidos e das responsabilidades deles recorrentes.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

11.4. Nas hipóteses previstas nos incisos **11.2.1 e 11.2.2.**, além do descredenciamento, deverá ser aberto processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, para possível aplicação de penalidade, na forma estabelecida na legislação.

11.5. Se houver a efetiva prestação de serviços ou o fornecimento dos bens, os pagamentos serão realizados normalmente, até decisão no sentido de rescisão contratual, caso o fornecedor não regularize a sua situação.

11.6. O credenciado que descumprir, injustificadamente, as condições estabelecidas neste edital e contrato, ensejará, dependendo da gravidade ou dano acarretado, à Contratante, respeitado o direito à ampla defesa e ao contraditório, à sua imediata exclusão do rol de credenciados (descredenciamento), sem prejuízo de aplicação das demais sanções previstas neste edital e na legislação aplicável ao caso.

11.7. A CREDENCIANTE se resguarda o direito de suspender os serviços da credenciada nos seguintes casos:

- a) **Ao menos 3 reclamações reiteradas referentes a falhas no fornecimento, refeições em desacordo com o edital ou cardápio proposto, má qualidade das refeições, contaminações entre outros fatos similares ou que venham a prejudicar o consumo;**
- b) **Falta de regularização por parte da CREDENCIADA dentro do prazo de 5 (cinco) dias após comunicado;**
- c) **Reiteração nas falhas já apontadas ou novas;**

11.8. A CREDENCIADA, é assegurado o direito de ampla defesa e contraditório, ainda:

- a) **Prazo de 5 (cinco) dias uteis para regularizar falhas no fornecimento, salvo o observado na alínea “b” do subitem 11.3;**
- b) **Restabelecer a qualidade das refeições ofertando novo cardápio, quando for o caso a fim de aproveitar alimentos da estação, substituições por entressafra entre outros fatores, respeitando a necessidade de aprovação por parte da administração.**

11.9. Comete infração administrativa nos termos das Leis Federais nº. 8.666/1993 e subsidiariamente os termos da Lei Federal nº 10.520/2002, e por analogia com o Decreto Municipal nº. 3593/2003, a CREDENCIADA que:

- a) Ensejar o retardamento da execução do procedimento administrativo;
- b) Não aceitar ou não assinar o Termo de Ajuste, quando convocada dentro do prazo estabelecido de 05 (cinco) dias uteis;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Comportar-se de modo inidôneo.

11.10. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME ou EPP ou o conluio entre as participantes, em qualquer momento do procedimento administrativo.

11.10.1. A relação familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau) com agente político da administração municipal ou entre os sócios das empresas participantes, bem como a identificação de sócios entre as mesmas, são elementos que podem levar à conclusão de comportamento inidôneo.

11.10.2. As participantes deverão informar, nos termos dos artigos 12-C e 12-H, da Lei Complementar Municipal, de 18 de maio de 1992 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais), alterado pela Lei Complementar Municipal nº 714, de 11 de dezembro de 2015, caso tenha eventual integrante do seu quadro societário que guarde relação familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ou por afinidade, até o terceiro grau) com agente público municipal.

11.11. O Município aplicará, no que couber, a Instrução Normativa nº 1/2017 da Secretária Geral da Presidência da República, publicada no Diário Oficial da União (n. 198) em 16.10.2017.

11.12. A participante que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem **11.9** ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 2% (Dois por cento) sobre o valor estimado do (s) item(s) prejudicado(s) pela conduta da participante;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Praia Grande, SP, e descredenciamento no procedimento, pelo prazo de até dois anos.

11.13. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

11.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à participante, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº. 8.666/1993 e, subsidiariamente na Lei Federal nº 10.520/2002, e no que couber na Lei Federal nº 9.784/1999.

11.15. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.16. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento da cobrança respectiva pela participante. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a CREDENCIADA tenha a receber da PEBPG. Não havendo pagamento pela Empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se a CREDENCIADA ao processo executivo.

11.17. Os valores referentes às multas e demais importâncias, quando não ressarcidas pela participante, serão atualizados pelo IPC-FIPE, Índice de Preços ao Consumidor, divulgado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas da Universidade de São Paulo, vigente à época, ou outro que legalmente o substitua ou represente, calculado "pro rata die" e acrescido de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano.

11.18. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas na Minuta do Termo de Ajuste.

12. DA RESCISÃO, ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO

12.1. O não cumprimento das obrigações assumidas autorizam o CONTRATANTE a rescindir unilateralmente o contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável o disposto nos artigos 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2. O Contrato poderá ainda ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo do Credenciamento, desde que haja conveniência para a Administração.

12.3. O edital de credenciamento poderá ser anulado, a qualquer tempo, em caso de vício de legalidade, ou revogado, por motivos de conveniência e de oportunidade da administração.

12.3.1. Na hipótese de anulação do edital de credenciamento, os instrumentos que dele resultaram ficarão sujeitos ao disposto no art. 147 ao 150 da Lei nº 14.133, de 2021.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

12.3.2. A revogação do edital de credenciamento não repercutirá nos instrumentos já celebrados que dele resultaram.

13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

13.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Edital.

13.1. Os valores que vigorarão no contrato serão os adotados pela Credenciante e constantes da Tabela de Valores de Refeições a ser publicada no formato de anexo e disponibilizada junto ao Edital de credenciamento.

13.1.1. Para fins de obtenção de valores, a Credenciante utilizará valores obtidos em pesquisa de preços, na qual considerará o Portal Nacional de Compras – PNCP, sites de outros órgãos, sites especializados, mercado local e/ou regional, dentre outros.

13.1.2. Os valores serão reajustados mediante manifestação de Comissão Especial designada para esta finalidade, onde deverá considerar os valores de mercado, licitações e registros de outros órgãos e índices oficiais.

13.2. Em qualquer hipótese, só haverá pagamento referente ao fornecimento efetuados mediante solicitação oficial e ateste de recebimento por servidor designado.

13.2.1. Ainda, para fins de pagamento deverá ser encaminhada nota fiscal fatura a ser atestada por servidor designado, bem como controle de entrega a ser assinado por servidor designado junto aos pontos de fornecimento.

14. DOS RECURSOS

14.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de interessados em credenciar, à anulação ou revogação do Edital de Credenciamento, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

14.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do interessado em credenciar:

14.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

14.3.2. O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

14.3.3. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

14.3.4. Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

14.5. 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 superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

14.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais interessados em credenciar será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

14.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço da unidade promotora do procedimento auxiliar, ou seja, à Secretaria Municipal de Saúde Pública, Av. Presidente Kennedy nº 8.850, Vila Mirim – Praia Grande/SP, CEP 11704-900.

15. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o interessado em credenciar que, com dolo ou culpa:

15.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pela Comissão de Contratação durante o procedimento.

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

15.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

15.1.2.4. Deixar de apresentar amostra, ou;

15.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

15.1.4. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

15.1.5. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante os procedimentos referentes ao Credenciamento.

15.1.6. Fraudar em qualquer fase do procedimento.

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

15.1.7.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.7.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.7.3. Apresentar amostra falsa ou deteriorada, não condizente com os futuros fornecimentos;

15.1.7.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do credenciamento, ou;



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

15.1.7.5. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

15.2. São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Capítulos XXVIII e XXIX do Decreto Municipal nº 7929/2023.

15.3. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos interessados em credenciar e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.3.1. Advertência;

15.3.2. Multa;

15.3.3. Impedimento de licitar e contratar; e

15.3.4. 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.

15.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

15.4.1. Na natureza e a gravidade da infração cometida;

15.4.2. As peculiaridades do caso concreto;

15.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública, e;

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

15.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

15.5.1. Para as infrações previstas nos itens **15.1.1. a 15.1.3.**, a multa será de **0,5%** valor estimado mensal, dos serviços atribuídos ao credenciado para o mês de referência.

15.5.2. Para as infrações previstas nos itens **15.1.4. a 15.1.8.**, a multa será de **1%** do valor estimado mensal, dos serviços atribuídos ao credenciado para o mês de referência.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens **15.1.1., 15.1.2. e 15.1.3.**, 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, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens **15.1.4., 15.1.5., 15.1.6., 15.1.7. e 15.1.8.**, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens **15.1.1., 15.1.2. e 15.1.3.**, 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](#).



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

15.10. 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.

15.11. A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização que intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

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

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

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

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

15.16. A Credenciada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o MUNICÍPIO;
- b) Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, a ser calculado sobre a média estimada diária da parcela de serviço atribuída;
- c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total dos serviços atribuídos, no caso de inexecução total do objeto;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- f) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Praia Grande/SP pelo prazo de até cinco anos;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Detentora ressarcir o MUNICÍPIO pelos prejuízos causados.

16. DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. É facultada à Comissão de Contratação, em qualquer fase do credenciamento, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.2. O interessado intimado para prestar qualquer esclarecimento adicional deverá fazê-lo no prazo determinado pela Comissão de Contratação, sob pena de indeferimento do credenciamento.

16.3. Serão credenciados os interessados que se encontrem em situação regular, constatada com a



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

apresentação da documentação exigida e que atendam a todas exigências e condições previstas neste edital.

16.4. O resultado, com a lista de credenciados relacionados de acordo com o critério estabelecido no edital, será publicado e estará permanentemente disponível e atualizado no PNCP: <https://pncp.gov.br>.

16.5. Em caso de REVOGAÇÃO deste Credenciamento serão observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e alterações.

16.6. As normas disciplinadoras deste credenciamento serão interpretadas em favor da ampliação do número de empresas interessadas, respeitada a igualdade de oportunidade entre as credenciadas, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança do credenciamento.

16.7. O resultado deste credenciamento e os demais atos pertinentes, passíveis de divulgação, serão publicados somente no Diário Oficial do Estado de São Paulo e, quando houver recurso Federal (quando exigível pela forma de repasse), no DOU, bem como nos sítios eletrônicos da Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande: <http://www.praiagrande.sp.gov.br>, Portal de Compras do Governo Federal: <https://www.gov.br/compras/pt-br> e no Portal Nacional de Contratações Públicas: <https://pncp.gov.br>

16.8. Os casos omissos serão resolvidos com base nas disposições constantes na Lei nº 14.133/21, nos princípios do Direito Público e subsidiariamente em outras leis que se prestem a suprir eventuais lacunas.

16.9. A CREDENCIANTE divulgará em seu sítio eletrônico a lista de interessadas consideradas CREDENCIADAS e INABILITADAS, podendo de acordo com a necessidade, interesse, oportunidade e conveniência dos serviços, convocá-las através de seus dados cadastrados e pela imprensa oficial, a fim de se efetuar a distribuição/redistribuição dos serviços.

16.10. Fica eleito o foro da Comarca da Praia Grande para dirimir quaisquer dúvidas a respeito deste Edital e a aquisição objeto do mesmo que não sejam solucionadas de comum acordo entre as partes, com prévia renúncia de qualquer outro.

17 – DOS ANEXOS

17.1. Anexo I – Termo de Referência.

17.2. Anexo II – Declaração de que não possui proprietário, sócio ou funcionário que sejam dirigente do órgão contratante.

17.3. Anexo III – Solicitação de Credenciamento.

17.4. Anexo IV – Minuta de Contrato.

Praia Grande, 05 de abril de 2024.

Cleber Suckow Nogueira
Secretário municipal de Saúde



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

1. Obrigações da Contratada

- Deverá garantir a qualidade das refeições.
- Deverá ser seguido os mais rígidos padrões higiênicos, sanitários e de qualidade na confecção, acondicionamento e transporte dos alimentos, atendendo as normas vigentes.
- Os padrões a serem seguidos devem ser acompanhados, no mínimo, mensalmente por profissional habilitado com formação específica em higiene de alimentos.
- O contratante se reserva o direito de inspecionar as condições dos alimentos por meio de servidores da Secretária Municipal de Saúde Municipal e da Vigilância Sanitária Municipal da prefeitura de Praia Grande.

Ainda no que se refere às obrigações da contratada:

A Contratada deverá realizar a elaboração do cardápio diário observando as diretrizes da Resolução SAMSP-16/98 e do "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989, ou normas que sobrevierem;

A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observando o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

Os cardápios deverão ser variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados visando atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

Os cardápios deverão ser elaborados pela Contratada trimestralmente e serem compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação;

A aprovação do cardápio deverá ser efetuada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato;



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

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

A elaboração de cardápios normais e especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

2. Transporte

Com relação ao transporte a empresa deve apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de Vigilância Sanitária, conforme o artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Os veículos utilizados para o transporte das Refeições Prontas devem:

- Ser especializados para transporte de alimentos, conforme padrões sanitários vigentes;
- Quanto ao tipo de compartimento de carga: possuir revestimento interno liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização;
- Quanto ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga: devem ser adequados ao tipo de Refeições Prontas transportadas;
- O Contratante se reserva o direito de inspecionar os veículos de transporte por meio de servidores da Secretária Municipal de Saúde Municipal e da Vigilância Sanitária Municipal da prefeitura de Praia Grande.

3. Tipos de refeições

Neste processo as refeições serão divididas em três grupos: Dieta Geral, Dieta Diferenciada e Serviço de Coffee-Break.

3.1. Dieta Geral

A Dieta geral será destinada aos funcionários, aos acompanhantes de pacientes no UPA Quietude, aos usuários das unidades CAPS e residência terapêutica conforme e constituem os seguintes itens:

- a) Desjejum
- b) Almoço
- c) Jantar
- d) kit lanche



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

As dietas gerais de almoço e jantar deverão conter a seguinte composição: arroz (100gr), feijão (100g), guarnição (70g), prato proteico (130g), legumes (50g); salada (50g). Com total de 500g.

Além da opção prevista no cardápio principal, a contratada deverá obrigatoriamente oferecer duas alternativas de substituição do prato proteico, sendo uma alternativa com ovos e outra com proteína da soja.

O desjejum deverá conter Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão e Fruta natural .

O kit lanche deve ser constituído de 1 bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200 ml, em sachê de bolacha com 6 unidades (doce ou salgada) e, ou bolo individual e uma fruta.

Para os pacientes do CER o kit lanche deverá ser constituído de 1 bebida em embalagem individual (suco de fruta ou bebida láctea), com aproximadamente 200 ml, e sachê de bolacha, biscoitos de polvilho ou bolo (aproximadamente 60 gr.) e uma fruta.

A Contratada deverá dispor de uma alternativa para o kit lanche, com a mesma formatação, porém, sem açúcar.

O cardápio deve ser variado, sem receitas diferentes para alimentos iguais, bem como tipo de corte e apresentação. Evitar cardápios com alimentos na mesma característica: tudo cozido, tudo pastoso. Não se devem incluir alimentos da mesma família. Variar o sabor entre doce, salgado, ácido, apimentado. Evitar as chamadas repetidas semanais: exemplo: segunda feira frango assado, na terça feira filé de frango. Não repetir cores, exemplo: nabos na manteiga, batata ao creme. Observar a textura dos pratos é fundamental.

Os cardápios deverão possuir preparações variadas, equilibradas e de boa aparência proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes;

Será obrigatório o fornecimento de proteína bovina duas vezes por semana, sendo que não será aceito como proteína carne moída, salsicha e embutidos em geral. Devendo garantir que serão ofertados nos outros dias frango, peixe e carne de porco.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

Deverá haver cardápios diferenciados para pacientes em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.)

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

O serviço será prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;

A alimentação fornecida será equilibrada e racional e estará em condições higiênico sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico;

As refeições serão acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o momento de seu consumo.

3.1.1. Composição das Refeições Diárias da Dieta Geral

Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com o Decreto Estadual nº 43.339/98 e Resolução SAMSP-16/98:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES
ALMOÇO E JANTAR	Arroz Feijão ou Leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe ou linguiça de frango ou 2 (dois) ovos Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos
	Salada: vegetais folhosos e, ou legumes Sobremesa: fruta alternada com doce Suco natural



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

3.1.2. Distribuição das Refeições

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

3.1.2.1. Almoço e Jantar

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- a) As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa.
- b) Suco natural deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml.
- c) Arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável de alumínio ou polipropileno, com no mínimo três divisórias e tampa.

Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.
- O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada disponibilizará talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

3.2. Dieta Diferenciada

A Dieta Diferenciada é destinada aos pacientes da UPA Quietude serão diferenciadas conforme necessidade de cada patologia e constituem os seguintes itens:

- a) Almoço branda/leve/pastosa
- b) Jantar branda/leve/pastosa
- c) Enteral básica
- d) Enteral especial
- e) Fórmula básica



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

f) Fórmula especial

* os itens enquadrados na refeição geral poderão ser solicitados para pacientes da UPA Quietude, conforme necessidade e aprovação do responsável pelo contrato na unidade de saúde.

A refeição da Dieta diferenciada deverá conter: A necessidade calórica de cada patologia, como será descrito no item 3.2.1. Com total de 450g.

Os cardápios diferenciados para pacientes deverão respeitar as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND (Serviço de Nutrição e Dietética);

Deverá haver cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

Os cardápios deverão ressaltar a importância de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

É obrigatório que a embalagem seja selada com lacre, sendo que não será aceito a entrega de embalagem aberto ou com o lacre rompido.

Será obrigatória a visita técnica antes do credenciamento, para saber se o local é adequado para o preparo das refeições.

3.2.1. PADRÃO DE APRESENTAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

a) CRIANÇAS 2 A 12 ANOS

O balanceamento nutricional da alimentação infantil estará na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança, considerando-se a patologia. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

b) CRIANÇAS ATÉ 06 ANOS

Requerem cuidados na seleção de seus utensílios, que devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança, pois nesta faixa etária o que predomina é o uso dos cinco sentidos. Gradativamente ocorre a descoberta do poder de decisão na escolha da dieta, onde um dia a criança aceita um determinado alimento e em outro, ela rejeita. Outro fator importante é que as temperaturas extremas devem ser evitadas, pois a palatabilidade é aguçada, detectando prontamente sabores, principalmente os estranhos.

c) CRIANÇAS APÓS 06 ANOS

São capacitadas a escolha de preferências alimentares por já saberem selecionar os alimentos preferidos. Tem facilidade para incorporar hábitos alimentares de quem admira, onde o exemplo é fundamental. Nesta faixa etária deve-se estar atento a anorexia, que pode estar associada à carência de vitaminas e minerais, em especial ao Ferro. O crescimento é lento, porém constante, acompanhado de um aumento na ingestão alimentar.

- As preparações devem ser variadas para a estimulação sensorial;
- Deverão fornecidos nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios.

d) COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DE 1 A 12 ANOS

A textura dos alimentos deverá ser adequada, enfocando que devemos estimular a mastigação, principalmente em crianças que não são mais lactentes. Deverá ser evitada a oferta de alimentos com consistência parecida, procurando manter o equilíbrio entre as preparações. A cor variada das preparações estimula a sua aceitação. A mesma coloração deve ser evitada, lembrando que com a mudança das cores das hortaliças, varia a oferta de vitaminas e sais minerais. A variedade de alimentos deve proporcionar a oferta de carnes, leguminosas, leite e derivados e frutas, de forma alternada e acumulativa, objetivando atingir uma alimentação



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

balanceada e equilibrada sob o ponto de vista nutricional, além de adequada às suas necessidades fisiológicas e patológicas.

e) DIETAS

e.1) Dieta Geral Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Distribuição: em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo em média 2.700 calorias/dia, como exemplo:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Bebida Láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) com margarina ou geleia ou requeijão Fruta natural
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

	Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores
JANTAR	Arroz Feijão ou leguminosas ou sopas variadas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas natural – diversos sabores

e.2) Dieta Geral Paciente infantil

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.

e.3) Dieta Branda

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) são abrandados por cocção ou ação mecânica;



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Composição das refeições é a mesma da dieta geral.
- Almoço e o jantar apresentam as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
- Incluir apenas o caldo do feijão;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

e.4) Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Serão fornecidas calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

e.5) Dieta Leve

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

como transição para a Dieta Branda e Dieta Geral. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: semilíquida;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.
- Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc.), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame, etc.), tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc.).
- Deve ser preparada utilizando uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.
- Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido recomendado para este tipo de dieta.

Obs: As Dietas Branda. Pastosa e Líquida são específicas e sua solicitação varia de acordo com o diagnóstico e a prescrição médica de cada paciente.

MODELO DE CARDÁPIO BÁSICO PARA PACIENTES COM DIETA BRANDA:

REFEIÇÕES	ALIMENTOS
Desjejum	Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros) Bolachas ou biscoitos ou torradas com margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão. 1 fruta
Almoço e Jantar	Sopa (variada) Purê de legumes ou feculentos Carne bovina ou aves ou peixes, desfiadas ou moídas ou ovo pochê Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida) Suco de fruta natural



e.6) Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Consistência: líquida, sendo que alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve, sendo liquidificados para que apresentem consistência líquida.
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

e.7) Dietas Hipossódicas

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão. O cardápio e a consistência são os mesmos da dieta geral, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de sal de adição (1g). Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

f) Porcionamento

O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais descartáveis, devidamente apoiados em bandejas visando à manipulação segura e confortável ao paciente;



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

As refeições deverão ser porcionadas uniformemente, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação;

g) Acondicionamento

Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa, serão identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

- **No desjejum:**

Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 200ml; Pão será devidamente acondicionado em embalagem apropriada; A fruta é higienizada e devidamente embalada.

- **No almoço e jantar:**

As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável de polipropileno com tampa transparente com capacidade para 250 ml;

- Arroz, feijão, guarnição e prato proteico deverão ser acondicionados em embalagem descartável, com tampa de três divisórias;

- Sopa dos lactentes e dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável, com tampa que os bem condicionem;

- Sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 250ml;

Quanto à sobremesa:

- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

- Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml.

A Contratada disponibilizará talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente.

A contratada só poderá faturar as refeições solicitadas por profissional indicado pela Administração e devidamente atestado o recebimento nas conformidades com o edital.

Para o pagamento será considerado o prazo de até 30 dias após aprovação da nota fiscal / fatura, emitida em conformidade com os atestados de recebimento.

3.2.2. Nutrição Enteral

Definições

No presente documento são definidos:

a) Nutrição Enteral: Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais. A nutrição enteral pode ser:

a.1) Normal: Fórmula enteral para uso geral, líquida ou em pó nutricionalmente completa, para atender as necessidades nutricionais na manutenção ou recuperação do estado nutricional de pacientes.

a.2) Especial: Fórmula enteral especializada, polimérica, oligomérica ou elementar, líquida ou em pó com proporções diferenciadas em sua composição. Indicada para pacientes em condições metabólicas especiais tais como: distúrbios da função renal, hepática, imunológica etc.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

b) Fórmula Infantil

O lactário destina-se a preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.

Entre as fórmulas lácteas, destacam-se:

b.1) Fórmulas infantis convencionais: Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite maternizado, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas, acrescidas ou não de produtos farináceos, adoçantes ou não.

Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros.

Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

b.2) Fórmulas infantis especiais: Manipuladas para melhor adaptação a fisiologia do lactente e suas necessidades específicas:

Alimentação de prematuros e, ou recém-nascidos de baixo peso;

- Alimentação de lactentes com intolerância a lactose, fórmula infantil isenta de lactose a base de leite de vaca;
- Alimentação de lactentes, quando necessário evitar o leite de vaca, fórmula infantil a base de proteína isolada de soja;
- Alimentação de lactentes com diarreia severa, fórmula infantil semi-elementar a base de hidrolisado proteico da proteína láctea ou de soja;
- Enriquecedor de leite humano para recém-nascidos de baixo peso;
- Fórmula elementar com aminoácidos livres e nutricionalmente completa;
- Fórmula infantil para lactentes com regurgitação (fórmula infantil de maior viscosidade);
- Leite integral enriquecido como complemento nutricional.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

Alimentação no 1º ano de vida: a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas, legumes). A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência

3.3. Coffee Break

O serviço de Coffee Break deverá conter bebidas (água, sucos, café, chá e refrigerantes) e alimentos (bolos variados, mini sanduíches, baguetes recheadas, tortas e pão de queijo). A Contratada será responsável, juntamente com os itens informados, pela montagem da mesa, bandeja, descartáveis, toalha de mesa, cobre manchas, garrafas térmicas e outros itens que se fizerem necessários para a execução dos serviços.

Os serviços de coffee break deverão ser realizados nas datas, horários, locais e quantitativo de público informados pela Secretaria de Saúde no ato da emissão das Autorizações de Fornecimento.

A Contratada deverá realizar o serviço com Qualidade, precisão e tempestividade dos serviços executados, cortesia e prontidão.

Os funcionários da contratada deverão se apresentar sempre com uniformes que permitam a identificação, ou com crachá quando o uniforme não possuir a identificação visual da empresa, com roupas limpas, utilizando itens e técnicas de higiene adequados.

O trânsito dos funcionários da contratada no interior de estabelecimentos da contratante, deverá ser feito com discrição e cuidado, tanto com os alimentos quanto com local.

A montagem do Coffee Break deverá manter a qualidade e uniformidade visual, em consonância com os padrões e exigências estabelecidas pela Contratante, tendo funcionários em quantidade suficiente para as reposições necessárias.

A Secretaria de Saúde possui uma demanda de solenidades e eventos que, não obstante seu caráter eventual, denotam a necessidade de disponibilidade de um serviço de coffee break apto a suprir a exigência do momento, onde a qualidade na prestação desse serviço é indispensável.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

A contratação faz-se necessária, portanto, para atender essa demanda de eventos, que contam com a participação efetiva de servidores, profissionais de municípios da região, autoridades de outros poderes e cidadãos.

3.4. Locais para execução do Coffee Break

Por padrão os eventos realizados pela Secretaria de Saúde Pública - SESAP, na qualidade de contratante, são delimitados dentro do Município de Praia Grande em prédios públicos, tais como:

Palácio das Artes – PDA Av. Pres. Costa e Silva, 1600 – Boqueirão

Auditório Jornalista Roberto Marinho - R. José Borges Neto, 50 - Nova Mirim

Secretaria Municipal de Saúde Pública – Av. Presidente Kennedy, 8850 – Nova Mirim

Palácio São Francisco de Assis – Paço Municipal – Av. Presidente Kennedy, 9000 – Nova Mirim.

3.5. Eventos do Calendário da Secretaria Municipal de Saúde Pública

1 – Semana da Enfermagem – 500 pessoas

2 – Formatura do Programa Saúde com a gente - 250 Pessoas

3 – Evento em homenagem aos Agentes Comunitários de Saúde

4 – Aula Inaugural da Residência Médica – 100 Pessoas

5 – Aula Inaugural da Residência Multidisciplinar – 100 Pessoas

6 – Formatura da Residência Médica – 250 Pessoas

7 – Formatura da Residência Multidisciplinar – 250 Pessoas

8 – Dia Alusivo ao Combate do Câncer de Boca – 200 Pessoas

9 – Dia Alusivo ao Combate do Câncer de Mama – 200 Pessoas

10 – Dia de promoção a amamentação

11 – ExpoSaúde – SUS de Ouro – 500 Pessoas

12 – Reuniões Regionais de Gestores da Saúde definidas por outros Órgãos – em média 6 (seis) ao ano, com datas a serem definidas pela Secretária do Estado da Saúde, DRS ou motivadas por ações Ministeriais – entre 60 e 120 Pessoas.



4. RESPONSABILIDADES DA ALIMENTAÇÃO

Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN (Conselho Regional de Nutrição), substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível.

Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço.

Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade.

Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e, ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, as suas expensas.

Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.

Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços.

5. DA QUALIDADE

- a) Deverá ser seguido os mais rígidos padrões higiênicos, sanitários e de qualidade na confecção, acondicionamento e transporte dos alimentos, atendendo as normas vigentes.
- b) Os padrões a serem seguidos devem ser acompanhados, no mínimo, mensalmente por profissional habilitado com formação específica em higiene de alimentos.
- c) O contratante se reserva o direito de inspecionar as condições do item 23.1 por meio de servidores da Secretária Municipal de Saúde Municipal e da Vigilância Sanitária Municipal da prefeitura de Praia Grande.

6. Locais de Entrega: Vide Anexo I

7. Dos horários:



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

☐ Pacientes / Funcionários

Café-da-manhã: 07h30 às 08h30

Almoço: 11h30 às 12h30

Jantar: 17h30 às 21h00

8. Condição de entrega: A empresa vencedora obrigará-se a entregar as refeições estritamente de acordo com as disposições constantes em Edital. O objeto da licitação será executado nos endereços constantes no Anexo I. As Refeições Prontas, objeto do Contrato, serão recebidas pelo Contratante, sendo devidamente atestadas.

Corre por conta do Contratado qualquer prejuízo causado as Refeições Prontas em decorrência do transporte.

Os Diretores das Unidades Requisitantes efetuarão vistoria no ato da entrega, e avaliarão as condições físicas dos produtos, inclusive seu peso, temperatura, acondicionamento e higiene. Caso estas condições não sejam satisfatórias, a remessa poderá ser devolvida ou recusada;

No caso de **recusa e, ou devolução** por desacordo aos termos do edital e, ou às normas vigentes, a contratada **deverá repor de imediato**, por suas próprias expensas, as refeições.

Demais medidas cabíveis deverão ser assumidas integralmente pela Contratada para a devida regularização.

As Refeições Prontas deverão ser entregues em embalagens térmicas individuais, prontas para o consumo, que possuam compartimentos em que os gêneros alimentícios não fiquem em contato um com o outro, de modo que a comida fique separada.

É vedado o uso de embalagens que possuam somente um compartimento.

O Suco **deverá** ser entregue em embalagem individual.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO I – ENDEREÇO DOS LOCAIS DE ENTREGA

UNIDADE	ENDEREÇO
SAMU AVIAÇÃO	Av. Dr. Roberto de Almeida Vinhas, 2929 – Aviação
SAMU BOQUEIRÃO	Rua Dair Borges, 550 – Boqueirão
SAMU QUIETUDE	Av. Ministro Marcos Freire, s/n – Quietude
SAMU SAMAMBAIA	Av. Ministro Marcos Freire, s/n – Samambaia
SAMU MARACANÃ	R. Mario Daige, 836 – Maracanã
PRONTO SOCORRO QUIETUDE	Av. Ministro Marcos Freire, s/n – Quietude
CAPS II BOQUEIRÃO	Rua Cidade de Santos, 89 – Boqueirão
CAPS II MIRIM	Av. Nossa Senhora da Conceição, 400 – Nova Mirim
CAPS AD III	Rua São Caetano , 400 – Boqueirão
CAPS INFANTIL	Rua São Bernardo, 401 – Boqueirão
CER	Av. Roberto de Almeida Vinhas, 8813 – Mirim
RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	Rua Copacabana, n 743 - Boqueirão



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO I.1

QUANTITATIVO MENSAL DE DIETA GERAL POR UNIDADE DE SAÚDE*				
UNIDADE	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	KIT LANCHE
UPA QUIETUDE (FUNCIONÁRIOS)	0	2232	2077	0
UPA QUIETUDE (PACIENTES)	396	383	380	720
UPA QUIETUDE (ACOMPANHANTES)	198	216	203	0
SAMU SAMAMBAIA	0	558	465	0
SAMU QUIETUDE	0	165	155	0
SAMU BOQUEIRÃO	0	465	465	0
SAMU MARACANÃ	0	409	403	0
SAMU AVIAÇÃO	0	1054	372	0
CAPS I + CAPS AD III	643	543	392	1059
CAPS II Mirim	240	240	0	0
CAPS II Boqueirão	60	180	0	520
CER	0	0	0	2010
Resid. Terapêutica	248	248	186	496
Atividades extra- muros	0	89	0	89
TOTAL	1785	6782	5098	4894

*Quantitativo referente ao faturamento do mês de Outubro/2023.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO I.2

QUANTITATIVO MENSAL DE DIETA DIFERENCIADA, NUTRIÇÃO ENTERAL E FÓRMULAS PARA OS PACIENTES DA UPA QUIETUDE		
DESCRIÇÃO	UNIDADE/PORÇÃO	QUANTIDADE
Enteral convencional	200 ml	25
Enteral especial	200 ml	73
Fórmula Infantil convencional	200 ml	93
Fórmula infantil especial	200 ml	48
Almoço (Branda/leve/pastosa)	-----	195
Jantar (Branda/leve/pastosa)	-----	192

* Este tipo de dieta é específica e varia de acordo com a prescrição médica e diagnóstico de cada paciente internado.

**Quantitativo referente ao faturamento do mês de Outubro/2023, considerado pela área técnica como o período que melhor representa a média de consumo mensal.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO I.3

Sugestão de modelo de cardápio semanal para Dieta Geral

	1º dia	2º dia	3º dia	4º dia	5º dia	6º dia	7º dia
Entradas	Salada crua de Alface crespa, Cebola, Tomate	Salada cozida (batata inglesa, cenoura, beterraba, chuchu)	Salada de repolho roxo, ervilha e manga	Salada de alface, tomate, cebola, e beterraba ralada	Salada de repolho branco; Cenoura; uvas passas	Salada de repolho cruo, cenoura ralada, cebola	Salada crua de alface crespa, cebola, tomate
Prato Proteico	Frango ao Forno	Carne Cozida (Acém)	Peixe Assado	Assado de Panela (Cupim)	Costela suína assada	Carne de panela	Bisteca de porco
Guarnição	Macarrão refogado	Farofa de Cuscuz	Batata inglesa gratinada	Abóbora Cozida	Farofa de mandioca	Batata sautê	Macarrão refogado
Prato Base	Arroz Branco, Feijão Carioca	Arroz com Ervilha Feijão de Corda	Arroz com cenoura Feijão Branco	Arroz com Passas; Feijão Carioca	Arroz Branco; Feijão Preto	Arroz branco, feijão carioca	Arroz branco, feijão carioca
Sobremesa	Melancia	Tangerina	Laranja	Abacaxi	Melão	Banana	Melancia
Bebida	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco

* Se refere à alimentação normal. Não se aplica às dietas especiais.

** Além da opção prevista no cardápio principal, a contratada deverá obrigatoriamente oferecer duas alternativas de substituição do prato proteico, sendo uma alternativa com ovos e outra com proteína da soja.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO II **DECLARAÇÃO**

(Usar papel timbrado da empresa)

(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante da empresa legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que:

- 1) Não possui proprietário, sócios ou funcionários que sejam servidores ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pelo credenciamento;
- 2) Não possui proprietário ou sócio que seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, e por afinidade, até o segundo grau, de servidores ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pelo credenciamento.

_____, _____ de _____ de 202X

Assinatura do Representante Legal da Empresa



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO III SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO

Objeto: Chamamento Público para credenciamento de 033/2024

Edital de Chamamento Público nº 033/2024

_____ (razão social) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede _____, vem requerer ao Gabinete da Prefeita/Subsecretaria de Comunicação, seu credenciamento para prestação do serviço de veiculação de vídeos institucionais sobre obras e ações municipais e serviços de utilidade pública realizados pela Administração Municipal, declarando total concordância com as condições estabelecidas no Edital de chamamento público nº 033/2024.

Declaro, ainda, sob as penas da lei, que cumpro plenamente os requisitos, para o credenciamento, previsto no referido Edital e que não me enquadro em nenhuma das vedações impostas.

Local, data

Nome e assinatura



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

ANEXO IV MINUTA DE CONTRATO

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 033/2024,
QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DA
ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE E
A XXX (NOME DO CONTRATADO)**

Na Divisão de Expediente Administrativo, da Secretaria de Administração, do **MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.177.531/0001-55, localizada à Avenida Presidente Kennedy, nº 9.000 - Vila Mirim, Praia Grande/SP, onde se achavam presente **Cleber Suckow Nogueira**, neste ato representando esta Municipalidade, doravante simplesmente denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **XXX**, CNPJ sob nº **XXX**, com sede na **XXX**, nº **XXX**, **XXX** - SP, CEP **XXX**, doravante designado **CONTRATADO**, representada na forma de seu estatuto/contrato social pelo Senhor **XXX**, RG nº **XXX**, CPF nº **XXX**, tendo em vista o que consta no Processo nº **XXX** e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Municipal nº 7929/2023, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Edital de Chamamento Público nº 033/2024 - Credenciamento para Fornecimento de Refeições**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de **Fornecimento de Refeições Prontas**, conforme especificações técnicas e nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

1.2.1. Fornecimento de refeições prontas para consumo, nos locais da contratante, incluídos todos os custos, inclusive logística, nos termos do Edital e seus anexos.

1.3. São anexos a este instrumento e vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A proposta do CONTRATADO; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **XXX** (meses ou ano(s)), a contar da data de sua assinatura, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.1.1. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração.

2.2. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

2.2.1. Será ainda inviável a prorrogação de contrato que se encontrar suspenso por motivos dados pela contratada.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO

3.1. Os termos em relação ao regime de execução contratual, do modelo de gestão, assim como os prazos e condições de conclusão, da entrega e do recebimento constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DA SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DO PAGAMENTO

5.1. DO VALOR

5.1.1. **Os valores que vigorarão no contrato serão os adotados pela Credenciante e constantes da Tabela de Valores de Refeições a ser publicada no formato de anexo e disponibilizada junto ao Edital de credenciamento.**

5.1.2. 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.

5.1.3. O valor citado é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.2. DO PAGAMENTO

5.2.1. O prazo para pagamento ao contratado é de até 30 (trinta) dias após ateste de recebimento da nota fiscal / fatura.

5.2.2. Os valores que vigorarão no contrato serão os adotados pela Credenciante e constantes da Tabela de Valores de Refeições a ser publicada no formato de anexo e disponibilizada junto ao Edital de credenciamento.

5.2.3. Para fins de obtenção de valores, a Credenciante utilizará valores obtidos em pesquisa de preços, na qual considerará o Portal Nacional de Compras – PNCP, sites de outros órgãos, sites especializados, mercado local e/ou regional, dentre outros.

5.2.4. Os valores serão reajustados mediante manifestação de Comissão Especial designada para esta finalidade, onde deverá considerar os valores de mercado, licitações e registros de outros órgãos e índices oficiais.

5.2.5. Em qualquer hipótese, só haverá pagamento referente ao fornecimento efetuados mediante solicitação oficial e ateste de recebimento por servidor designado.

5.2.6. Caberá ao CONTRATADO, para fins de pagamento, encaminhar nota fiscal a ser atestada por servidor designado, bem como controle de entrega a ser assinado por servidor designado junto aos pontos de fornecimento.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixados por Tabela Oficial de Valores, elaborada pelo corpo técnico da Secretaria de Saúde de Praia Grande.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

6.2. Os valores serão reajustados mediante manifestação de Comissão Especial designada para esta finalidade, onde deverá considerar os valores de mercado, licitações e registros de outros órgãos e índices oficiais a exemplo do IPCA/IBGE.

6.3. Deverá ainda a Comissão Especial observar eventual recomendação do Ministério da Economia, bem como publicações de órgãos do Estado de São Paulo, a exemplo de publicações constantes do CATMAT.

6.4. 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).

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

6.6. 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.

6.7. 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.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

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

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

7.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine 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, de 2021;

7.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

7.1.7. Aplicar ao CONTRATADO sanção motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato;

7.2. A Administração não responderá 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.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

8.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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:

8.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

8.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#));

8.1.3. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato,

8.1.4. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.1.5. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

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

8.1.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), 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 no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

8.1.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

8.1.9. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, 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 Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

8.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

8.1.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

8.1.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

8.1.13. 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.

8.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

8.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

8.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

8.1.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

8.1.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, 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 na legislação ([art. 116](#));

8.1.19.1. No caso específico da reserva de cargos prevista em lei para aprendiz, os estabelecimentos de qualquer natureza são obrigados a empregar e matricular nos cursos dos Serviços Nacionais de Aprendizagem número de aprendizes equivalente a cinco por cento, no mínimo, e quinze por cento, no máximo, dos trabalhadores existentes em cada estabelecimento, cujas funções demandem formação profissional. (art. 429 da CLT);

8.1.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

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

8.1.22. 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, de 2021](#);

8.1.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA NONA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

9.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

9.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

9.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

9.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

9.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

9.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

9.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

9.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

9.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

9.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

9.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

9.11. O contrato está sujeito a 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.

9.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

10.1.1. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Agente de Contratação durante o certame.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

10.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

10.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

10.1.2.4. Deixar de apresentar amostra; ou

10.1.2.5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

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

10.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração.

10.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.5. Fraudar a licitação;

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

10.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

10.1.8. Praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

10.2. São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21 e Capítulos XXVIII e XXIX do Decreto Municipal nº 7929/2023.

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

10.3.1. Advertência;

10.3.2. Multa;

10.3.3. Impedimento de licitar e contratar; e

10.3.4. 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.

10.4. Na aplicação das sanções serão considerados:



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

- 10.4.1. Na natureza e a gravidade da infração cometida.
- 10.4.2. As peculiaridades do caso concreto
- 10.4.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 10.4.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 10.4.5. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 10.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
 - 10.5.1. Para as infrações previstas nos itens 10.1.1., 10.1.2. e 10.1.3., a multa será de **0,5%** valor estimado mensal, dos serviços atribuídos ao credenciado para o mês de referência.
 - 10.5.2. Para as infrações previstas nos itens **15.1.4., 15.1.5., 15.1.6., 15.1.7. e 15.1.8.**, a multa será de **1%** do valor estimado mensal, dos serviços atribuídos ao credenciado para o mês de referência.
- 10.6. 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.
- 10.7. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 10.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 10.1.1., 10.1.2. e 10.1.3., 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, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 10.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 10.1.4., 10.1.5., 10.1.6., 10.1.7. e 10.1.8., bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 10.1.1., 10.1.2. e 10.1.3., 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](#).
- 10.10. 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, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades.
- 10.11. 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 que 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.
- 10.12. 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.
- 10.13. 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.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

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

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

10.16. A Credenciada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o MUNICÍPIO;
- b) Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias, a ser calculado sobre a média estimada diária da parcela de serviço atribuída;
- c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total dos serviços atribuídos, no caso de inexecução total do objeto;
- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- f) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Praia Grande/SP pelo prazo de até cinco anos;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Detentora ressarcir o MUNICÍPIO pelos prejuízos causados.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

11.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

12.2. 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.

12.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

12.3.1. Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

12.3.2. Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.4.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.4.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

12.5. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta das DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS N°

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	FONTE	DESPESA	CÓD. APLIC.	SECRETARIA
XXXX	XX	XXX	XXXX	XXX

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais 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 QUINTA – DAS ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. 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.

15.3. 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 SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1 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 ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Comarca de Praia Grande/SP, para dirimir eventuais controvérsias decorrentes do presente Contrato.

Para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, pactuado, é lavrado o presente CONTRATO em 03 (três) vias de igual forma e teor, o qual, depois de lido e achado conforme, é assinado pelas partes e pelas testemunhas abaixo. Pelo que eu,, digitei, assino _____ e dato. Palácio São Francisco de Assis,



Município da Estância Balneária de Praia Grande

Estado de São Paulo

Prefeitura da Estância Balneária de Praia Grande, aos **XXX** de **XXX** de 202**X**, ano da emancipação político administrativa.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Processo Administrativo nº **XXX/20XX**.