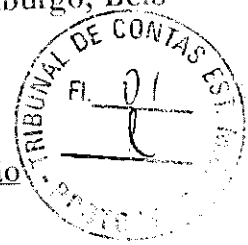


Ao Tribunal de Contas do Estado. Av. Raja Gabaglia, 1315 - Luxemburgo, Belo Horizonte - MG, 30380-435



A/C de Vossa Excelência Presidente do Tribunal de Contas da União

Excelentíssimo Senhor Presidente do Tribunal,

Eu, Cristiano Fernandes Matos da Silva, cidadão que reside em Betim-MG, portador do CPF 028.460.816-54 e identidade M 7.569.525 venho através desse documento registrar nesta corte de contas, **DENUNCIA** diante da irregularidade no Edital do processo Licitatório N° 129/2015 e **Pregão Presencial** N° 073/2015 instaurado pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I. Cismep CNPJ N° 05.802.877/0001-10, com sede na Rua São Jorge, n° 135, Bairro Brasília, CEP 32600-284, no Município de Betim, Estado de Minas Gerais, cujo representante é o Secretário Executivo Sr João Luiz Teixeira e a pregoeira responsável pelo certame é a Sra. Lais Gomes Martins. Daqui em diante essa administração pública será denominada simplesmente **I.Cismep**.

O I. Cismep Lançou publicamente em novembro desse ano de 2015 o Edital do processo Licitatório N° 129/2015 e **Pregão Presencial** N° 073/2015 cujo objeto do preâmbulo tratava-se: **Registro de preço** para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I. O referido Edital em sua íntegra consta no anexo desse documento para análise e apreciação do Tribunal de Contas.

O processo iniciou com o acolhimento de propostas para licitação em 23/09/2015 às 09hs (nove horas) e a abertura do pregão presencial ocorreu em 23/09/2015 às 10h (dez horas).

A disputa de lances ocorreu presencialmente pelos participantes e a empresa declarada vencedora e habilitada para o Certame em questão foi a Nutriquality Alimentos Ltda – ME inscrita sob o CNPJ: 14.151.109/0001-34 localizada a rua Leozino de Oliveira, 43 –

BETIM

0000931210 / 2015

RECEBUEMOS 27/09/2015 15:25 0009312 MAU 10

Vanessa de Luca
TC 1007-1
TC/EMG

Bairro Filadelfia – Betim MG CEP: 32.670-154. Sua representante é a Sra. Raquel Gonçalves de Moraes portadora do Cpf 063.582.626-70. Essa empresa estava prestando esse mesmo serviço objeto do presente certame a mais de um ano para o I. Cismep.



DENUNCIA

Apresento autos das denúncias que ferem gravemente o princípio da Legalidade e da isonomia no certame em questão promovido pelo I. Cismep.

- 1) O objeto do certame é: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Considerando que os serviços de alimentação já são certos e determinados, não poderia a sistemática do Sistema de Registro de Preço (SRP) ser utilizada para a contratação vertente infringindo o Inciso IV, art. 3º do Decreto n.º 7.892/2013;

A adoção do SRP restringe, indevidamente, o universo de licitantes que poderiam ser habilitadas em total afrenta ao interesse público e aos princípios basilares que regem as licitações, sobretudo, de isonomia.

Neste contexto, a Cartilha acerca do “Sistema de Registro de Preços - Perguntas e Respostas” elaborada pela Controladoria-Geral da União – CGU, de 2014, é elucidativa quanto ao tema, sendo oportuna a transcrição de trecho da mesma:

“17. Pode haver contratação de serviços do tipo continuado por meio de SRP?

Não, tendo em vista que as contratações de serviços continuados envolvem a necessidade de planejamento e elaboração prévia obrigatória de projeto básico/termo de referência para a contratação daqueles serviços. Assim, considerando que se os serviços continuados já são certos e determinados, não poderia a sistemática do SRP ser utilizada para a contratação”.

Nesse sentido, encontra-se esculpido no inciso IV, art. 3º, do Decreto n.º 7.892/2013.

Segue *in verbis* o inciso IV, art. 3º do Decreto nº 7.892/2013:

Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses:

[...]

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

As hipóteses previstas pelo inciso IV se relacionam com o atendimento da imprevisibilidade do quantitativo ou do momento da contratação, condições estas não inerentes aos serviços do tipo continuado previstos no inciso II, art. 57, da Lei nº 8.666/1993, pois estes se tratam de serviços que não podem sofrer interrupções, e dessa forma não devem ser fundamentos para a contratação de serviços terceirizados.

Os serviços de alimentação objeto da licitação em tela são fornecidos regularmente e continuamente há mais de um ano pela empresa declarada vencedora do certame, portanto, não há desconhecimento do prazo e do quantitativo a ser fornecido, descaracterizando o Sistema de Registro de preços. Prova de tal argumentação se vale observando o item 10.1.4.3. obriga as participantes apresentarem no momento da habilitação o Termo de vistoria lavrado na visita técnica. A vistoria na cozinha prova a existência do serviço de alimentação, seu quantitativo e prazos de fornecimentos.

- 2) O edital não solicitou a apresentação do Balanço Patrimonial como forma de analisar a boa situação da empresa participante em conformidade com o Art 31, inciso I da Lei 8.666/93.

A lei 8.666/93 é elucidativa quanto ao tema. Em conformidade com o Art 31, inciso I da Lei 8.666/93 a administração pública deverá, quando da qualificação econômico financeira, verificar o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

No Edital apenas solicita no item 10.1.3 Qualificação Econômica:

10.1.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo Cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.



O certame em questão estima-se o valor de R\$2.043.348,76 (dois milhões quarenta três mil trezentos quarenta oito reais e setenta seis centavos), nesse caso, a análise da saúde financeira das empresas licitantes se torna imprescindível para a garantia da contratação pela Instituição Pública. Observa-se que o I. Cismep novamente fere os princípios basilares da legalidade e isonomia no presente certame.

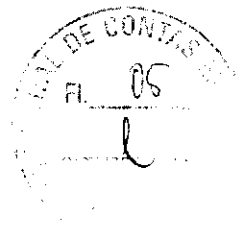
- 3) O edital não solicitou a apresentação de atestados de capacidade técnica que comprovem aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação em conformidade com o Art 30 da Lei 8.666/93.

O I.Cismep solicitou apenas conforme 10.1.4.2. – Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a administração e serviços de alimentação, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012. A ausência da apresentação de tal documento com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto licitado compromete a garantia da empresa vencedora de ter capacidade técnica de atender um contrato com valor de tamanha expressividade ultrapassando o valor de dois milhões de reais.

PEDIDO

Requer que este Tribunal receba a presente denúncia, acompanhe os fatos, determine o cancelamento do pregão — por entender que o edital apresentou irregularidades graves e insanáveis — e convoque os membros da Comissão de Licitação a prestarem esclarecimentos sobre as ilegalidades e irregularidades constantes no edital deste pregão, bem como solicite o cancelamento de quaisquer formalidades tratadas em resultado

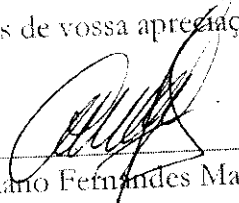
desse pregão com a empresa vencedora do certame, por entender que esse pregão fere gravemente o princípio da legalidade.



Edital do processo Licitatório Nº 129/2015 e **Pregão Presencial** Nº 073/2015 padece de vícios graves que ferem os princípios da isonomia e do julgamento objetivo, frustram o caráter competitivo do certame e, consequentemente, **inviabilizam a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.**

Solicito de Vossa Excelência que mantenha **sigilo** dos meus dados, uma vez que posso sofrer represália desse órgão I. Cismep e de pessoas que lá trabalham.

Certos de vossa apreciação e deferimento,


Cristiano Fernandes Matos da Silva
M 7.569.525
CPF: 028.460.816-54

EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATORIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

APRESENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO DOS LICITANTES:

Dia 23/09/2015 de 09h (nove horas) às 10h (dez horas).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL:

Dia 23/09/2015 às 10h (dez horas).

Não havendo expediente nas datas supracitadas, o credenciamento e a abertura da sessão ficarão prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários.

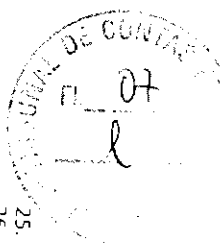
LOCAL: Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - I. CISMEP, Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, no Município de Betim - MG, CEP 32656-860.

CONSULTAS AO EDITAL: na internet, no site www.cismep.com.br ou na sala da Comissão Permanente de Licitação, no endereço acima.

ESCLARECIMENTOS: e-mail licitacao@cismep.com.br

SUMÁRIO

1. DO PRÉAMBULO.....	4
2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES.....	4
3. DO OBJETO.....	4
4. DA ÁREA SOLICITANTE.....	4
5. DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL.....	4
6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.....	4
7. DO CREDENCIAMENTO.....	5
8. DOS ENVELOPES A SEREM APRESENTADOS.....	6
9. DA PROPOSTA COMERCIAL.....	7
10. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.....	7
11. DA ABERTURA DA SESSÃO.....	8
12. DA ANÁLISE E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS.....	12
13. DOS LANCES VERBAIS.....	13
14. DO CADASTRO RESERVA.....	15
15. DA HABILITAÇÃO.....	17
16. DOS RECURSOS.....	17
17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.....	18
18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - ARP.....	19
19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.....	19
20. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO.....	21
21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	22
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	23
1. DO OBJETO.....	27
2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO.....	27
3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DA AVALIAÇÃO DE CUSTOS.....	27
4. DA VISTA TÉCNICA.....	32
5. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS.....	32
6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO.....	33
7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA.....	34
8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO.....	34
9. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS.....	34
10. DO ALMOÇO E DA JANTA.....	35
11. DO CAFÉ DA MANHÃ.....	36
12. DO LANCHE DA TARDE.....	42
13. DO LANCHE CEIA.....	42
14. KIT LANCHE PACIENTE (DEJUM).....	43
15. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS.....	43
16. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.....	43
17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS.....	44
18. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS.....	46
19. DA HIGIENE.....	47
20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	49
21. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL.....	49
22. DO PESSOAL.....	50
23. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO.....	52
24. CONTROLE BACTERIOLOGICO.....	53
	54



I. CISMEP



25. USO RACIONAL DA ÁGUA.....	54
26. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	54
27. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO.....	55
28. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.....	55
29. DA FORMA DE PAGAMENTO.....	56
30. DAS CONDIÇÕES GERAIS.....	57
ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO.....	57
ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL.....	58
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA.....	59
ANEXO V - TERMO DE VISTORIA.....	60
ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	61
1. DO OBJETO.....	62
2. DA VALIDADE DA ATA.....	62
3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	62
4. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA.....	62
5. DOS PREÇOS REGISTRADOS.....	63
6. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS.....	63
7. DO ALMOÇO E DA JANTA.....	63
8. DO CAFÉ DA MANHÃ.....	64
9. DO LANCHE DA TARDE.....	71
10. DO LANCHE DA MANHÃ.....	71
11. KIT LANCHE PACIENTE (JEUM).....	71
12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS.....	72
13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES.....	72
14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS.....	73
15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS.....	75
16. DA HIGIENE.....	76
17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.....	77
18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL.....	78
19. DO PESSOAL.....	79
20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO.....	80
21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO.....	82
22. USO RACIONAL DA ÁGUA.....	83
23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	83
24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO.....	83
25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.....	84
26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.....	85
27. DAS OBRIGAÇÕES DA I. CISMEP.....	94
28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR.....	94
29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS.....	95
30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO.....	96
31. DO FORO.....	97

I. CISMEP



1. DO PREÂMBULO

1.1 - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - I. CISMEP, com endereço na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, Betim - MG, CEP 32600-284, inscrito no CNPJ sob o nº 05.802.877/0001-10, isento de inscrição estadual, torna pública a abertura do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015**, na modalidade **PREÇO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 073/2015**, do tipo menor preço, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da I. CISMEP nº 001/2015, e demais condições fixadas neste edital.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 - O Pregão será realizado em sessão pública, na sede da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - I. CISMEP, com endereço na Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim - MG, CEP 32656-860, em todas as suas fases.

2.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) **Pregoeiro(a)** da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba e **Equipe de Apoio**, designados pela Portaria nº 012/2015, publicada em 23/04/2015.

3. DO OBJETO

3.1 - Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

4. DA ÁREA SOLICITANTE

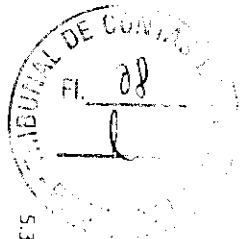
4.1 - Coordenadoria Administrativa da I. CISMEP.

5. DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

5.1 - A cópia deste edital encontra-se disponível na internet, no site www.cismep.com.br, ou, ainda, poderá ser obtida na sala do setor de Licitação, na Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, no Município de Betim (MG), CEP 32.656-860, no horário de 8 às 12 horas e de 14 às 17 horas, ao custo de R\$10,00 (dez reais), referente às cópias reprográficas.

5.2 - As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame **obrigam-se** a acompanhar as publicações referentes ao processo no site www.cismep.com.br, bem como as publicações no Órgão Oficial do Município de Betim - MG, no endereço eletrônico www.betim.mg.gov.br, quando for o caso, com vista a possíveis alterações e avisos.

5.3 - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital poderão ser encaminhados para o e-mail licitacao@cismep.com.br, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para o credenciamento.



5.3.1 - As respostas do(a) **Pregoeiro(a)** às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail e disponibilizadas no site www.cismep.com.br, link Licitações, ficando acessíveis a todos os interessados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas anterior ao credenciamento.

5.4 - Impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas no prazo de 02 (dois) dias úteis, anteriores à abertura das propostas comerciais, mediante petição a ser encaminhada através do email licitacao@cismep.com.br ou protocolizada na Comissão Permanente de Licitação da I.CISMEP, na Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, dirigidas ao(a) **Pregoeiro(a)**, que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas anterior ao credenciamento.

5.4.1 - A I.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas, entregues em locais diversos do mencionado no item acima, e que, por isso, não sejam protocolizadas no prazo legal.

5.5 - Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

5.6 - A decisão do(a) **Pregoeiro(a)** será enviada ao impugnante por e-mail, e será divulgada no site desta Instituição para conhecimento de todos os interessados.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto licitado, que cumpram plenamente os requisitos de habilitação.

6.1.1. - Participarão da sessão do Pregão Presencial os representantes dos licitantes efetivamente credenciados, conforme item 7.

6.2. - Não poderá participar da presente licitação a pessoa jurídica:

6.2.1. - Suspensa de participar em licitação e impedida de contratar com a Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba.

6.2.2. - Declarada inidônea para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública.

6.2.3. - Em consórcio.

6.2.4. - Em cooperativa.

6.2.5. - Com falência decretada.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone (31) 3532-3066 - 5 -

6.2.6. - Cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta licitação.

6.2.7. - Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País.

6.2.8. - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

6.3. - A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. - No dia, hora e local designados no Edital, o interessado ou seu representante legal deverá proceder ao respectivo credenciamento junto ao(a) **Pregoeiro(a)**.

7.1.1. - As empresas **licitantes** poderão ser representadas na sessão do Pregão por seu sócio, proprietário ou dirigente, desde que apresente cópia autenticada do Estatuto ou Contrato Social atualizado ou Registro Comercial, no caso de empresa individual, acompanhado de documento de identidade.

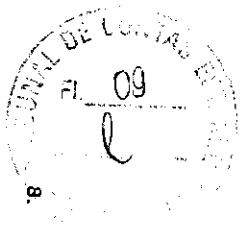
7.1.2. - A representação também poderá ser feita por procurador munido de instrumento público ou particular ou por Carta de Credenciamento, conforme modelo do Anexo II, com firma reconhecida, comprovando a outorga de poderes necessários para a formulação de propostas e a prática de todos os demais atos inerentes ao Pregão, juntamente com cópia autenticada do documento de identidade do credenciado ou procurador.

7.1.3. - Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial, desde que os respectivos originais sejam apresentados ao(a) **Pregoeiro(a)** ou à Equipe de Apoio para autenticação.

7.1.4. - O credenciamento do **licitante** ou de seu representante legal junto ao(a) **Pregoeiro(a)** implica a presunção de sua capacidade legal para realização das transações inerentes ao Pregão Presencial e a responsabilidade legal pelos atos praticados.

7.2. - O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que não estiver sujeito a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, caso tenha interesse em usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da lei citada, deverá comprovar sua condição de ME ou EPP, por meio de **Certidão expedida pela Junta Comercial**.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone (31) 3532-3066 - 6 -



8. DOS ENVELOPES A SEREM APRESENTADOS

- 8.1 - A Proposta Comercial e a Documentação de Habilitação deverão ser apresentados, em envelopes distintos, não transparentes, lacrados e indezessáveis, sob pena de não recebimento, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E Nº DO CNPJ)

ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E Nº DO CNPJ)

9. DA PROPOSTA COMERCIAL

- 9.1. - A proposta comercial poderá ser apresentada conforme modelo do Anexo III, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas, com identificação da pessoa física ou jurídica proponente, número do CPF ou CNPJ, endereço, números de telefone, e-mail e assinatura do seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado sem emendas, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocadamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, constando:

9.1.1. - Descrição completa do objeto conforme especificações constantes do Termo de Referência, especificando detalhadamente o item ofertado.

9.1.2. - Valor unitário de cada item expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

9.1.3. - Valor total do item, expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.

- 9.2. - A proposta e os lances apresentados pela licitante deverão referir-se à integralidade do lote, não se admitindo propostas para fornecimento parcial do lote.

- 9.3. - Todas as condições previstas no Termo de Referência, Anexo I, deverão ser observadas com vistas à elaboração da proposta comercial.
Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Batum (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 7.

- 9.4. - A falta de assinatura na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente na sessão de abertura do envelope de Proposta e com poderes para esse fim.

- 9.5. - Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer alteração que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, que serão avaliados pelo(a) Pregoeiro(a).

- 9.6. - A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

- 9.6.1. - Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na Proposta Comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

- 9.7. - Decorridos 90 (noventa) dias da data do recebimento das propostas, sem convocação para a contratação, as licitantes ficam liberadas dos compromissos assumidos.

- 9.7.1. - Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 90 (noventa) dias, poderá ser solicitada prorrogação da validade a todos os licitantes classificados, por igual prazo, no mínimo, caso persista o interesse desta Instituição.

- 9.7.2. - A prorrogação da validade das propostas, caso solicitada, nos termos do subitem anterior, dependerá do consentimento dos licitantes quanto à respectiva proposta.

- 9.8. - O encaminhamento da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento das exigências previstas neste Edital.

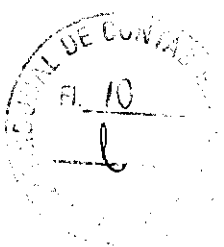
- 9.9. - O prego deverá ser cotado considerando-se a entrega do objeto licitado na I.CISMEMP, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.

10. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 10.1. - O licitante deverá apresentar toda a documentação abaixo relacionada:

10.1.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 10.1.1.1. - Registro comercial, no caso de empresa individual.



i.CISMEP



10.1.1.2. - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada

10.1.1.2.1. - O documento deverá ser acompanhado da última alteração, se for o caso, ou apenas o ato constitutivo consolidado.

10.1.1.2.2. - No caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.

10.1.1.3. - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

10.1.1.4. - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.1.2. - **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

10.1.2.1. - Prova de regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

10.1.2.2. - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

10.1.2.3. - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado.

10.1.2.4. - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão mobiliária emitida pela Secretaria competente do Município.

10.1.2.5. - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.

10.1.2.6. - Prova de regularidade relativa à seguridade social, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

i.CISMEP



10.1.2.7. - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

10.1.3. - **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA**

10.1.3.1. - Certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.1.4. - **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

10.1.4.1. - **Certidão de Registro e Quitação da Empresa licitante junto ao CRN - Conselho Regional de Nutricionistas**, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

10.1.4.2. - **Atestado(s) de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executou(s) satisfatoriamente a **administração e serviços de alimentação**, conforme previsto no art. 30, Inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, **comprovado pelo CRN conforme resolução CFN nº 510/2012**.

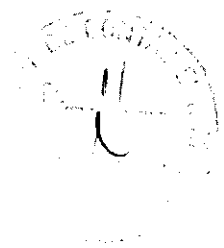
10.1.4.3. - **Termo de vistoria** lavrado na visita técnica, conforme exigência do item 4 do Termo de Referência deste Edital.

10.1.5. - Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo do Anexo IV.

10.2. - O licitante obriga-se a comunicar a superveniência de fato impeditivo da habilitação, quando existente, observadas as penalidades cabíveis.

10.3. - Quando do julgamento da habilitação, o **Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio** irão sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, bem como suprir a omissão de eventuais documentos de **regularidade fiscal**, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões on line via internet, registrando em ata e acessível a todos, atbundo lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.3.1. - As diligências mencionadas no subitem anterior ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer motivo que seja, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da



I.CISMEP



licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa e regular prosseguimento do procedimento licitatório.

- 10.3.2. - Adverte-se que alguns municípios e estados, contudo, não propiciam consultas de regularidade fiscal e cadastro fiscal via internet, hipótese na qual se tornará invável o saneamento de eventuais falhas, erros ou omissões dos **Licitantes**.

- 10.4. - O(a) **Pregoeiro(a)** e a **Equipe de Apoio** efetuarão ainda, consulta junto aos sites dos órgãos emissores dos documentos extraídos pela internet, para verificação de sua autenticidade.

- 10.5. - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

- 10.5.1. - se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

- 10.5.2. - se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

- 10.5.3. - se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente; e

- 10.5.4. - serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

- 10.6. - A Microempresa - ME e a Empresa de Pequeno Porte - EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

- 10.6.1. - Havendo restrição nos documentos comprobatórios da **regularidade fiscal**, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a ME ou EPP for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da I.CISMEP, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

- 10.6.2. - A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao(a) **Pregoeiro(a)**.

I.CISMEP



- 10.6.3. - Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado nos 05 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos.

- 10.6.4. - A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993, sendo facultado ao(a) **Pregoeiro(a)** convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, nos termos do subitem 15.3, ou submeter o processo à Autoridade Competente para revogação.

- 10.7. - Os documentos exigidos neste edital poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos extraídos pela internet, com vigência plena na data fixada para sua apresentação.

- 10.7.1. - Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial, desde que os respectivos originais sejam apresentados ao(a) **Pregoeiro(a)** ou à **Equipe de Apoio** para autenticação das referidas cópias.

- 10.7.2. - Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de Autenticação Digital e 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.

- 10.7.3. - Os documentos que não possuírem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de abertura do Pregão.

- 10.8. - Os documentos mencionados neste item não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo, ou apresentados por meio de discos magnéticos.

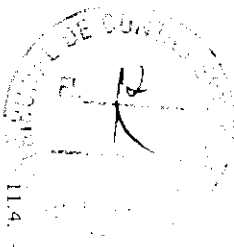
- 10.9. - A apresentação dos documentos em desacordo com o previsto neste item ou a sua ausência, inabilitará o licitante, sendo aplicado o disposto no item 20.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO

- 11.1. - No dia e horário estabelecidos neste Edital, o(a) **Pregoeiro(a)** fará a abertura da sessão.

- 11.2. - Os proponentes deverão se apresentar ao(a) **Pregoeiro(a)** munidos dos documentos necessários para o credenciamento.

- 11.3. - Os representantes credenciados deverão entregar os Envelopes de nº 1 e nº 2, contendo a Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, respectivamente.



I. CISMEP

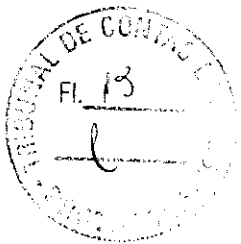


- 11.4. - Serão aceitos os envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação" dos licitantes que os enviarem sem representante credenciado.
- 11.5. - Ao final do credenciamento, será aberta a vista aos documentos e envelopes, que ainda deverão permanecer lacrados, aonde os licitantes deverão rubricar todas as folhas e nos envelopes.
- 11.5.1. - Será constatado em ata os licitantes que não tiverem interesse em rubricar os documentos e envelopes.
- 11.6. - Após a vista aos documentos de credenciamento e envelopes lacrados, serão abertos os envelopes de **proposta**.
- 11.7. - A sessão poderá ser suspensa para análise e classificação das propostas, convocando todos os licitantes desde já para a sessão de lances.
- 11.7.1. - Neste caso, antes da suspensão, será aberta a vista as propostas, aonde os licitantes deverão rubricar todas as folhas.
- 12. DA ANÁLISE E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**
- 12.1. - O critério de julgamento será o de menor preço, representado pelo **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, desde que observadas as especificações e demais condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 12.2. - O(a) **Pregoeiro(a)**, após a abertura das Propostas Comerciais, procederá à verificação de sua conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, à consequente desclassificação das propostas em desacordo e à divulgação dos preços cotados pelos licitantes.
- 12.3. - Será desclassificada a proposta que:
- 12.3.1. - Incompatível com objeto licitado.
- 12.3.2. - Não se refira à integralidade do lote.
- 12.3.3. - Apresente validade **inferior** a 90 (noventa) dias.
- 12.3.4. - Não atenda às exigências estabelecidas no Edital ou em diligência.
- 12.3.5. - Apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração, ou superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no art. 44, §3º e art. 48, II da Lei Federal nº 8.666/1993.

I. CISMEP



- 12.4. - Se o(a) **Pregoeiro(a)** entender que o preço é inexequível, fixará prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos ou outros documentos.
- 12.4.1. - Na hipótese de ser necessária a realização de diligências para comprovação da exequibilidade dos preços, a sessão poderá ser suspensa, sendo agendada nova data e horário para sua continuidade.
- 12.4.2. - Não havendo a comprovação da exequibilidade do preço a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais.
- 12.5. - Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação apurados nos itens componentes da Planilha de Preços serão corrigidos pela Equipe de Apoio.
- 12.5.1. - Serão corrigidos os valores dos preços unitários ou do preço total do item, conforme a divergência apurada, de forma a prevalecer, sempre, o valor total menor ou igual ao valor do lance ofertado na sessão do Pregão ou o valor negociado com o(a) **Pregoeiro(a)**, após diligência e mediante expressa anuência do licitante.
- 12.5.2. - Após anuência do licitante, a correção será consignada em ata de julgamento.
- 12.6. - Serão desconsiderados os valores a partir da terceira casa decimal.
- 12.7. - Na análise das propostas não será considerada qualquer oferta de vantagem.
- 12.8. - O(a) **Pregoeiro(a)**, no julgamento das propostas, poderá desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis que não afetem o seu conteúdo.
- 12.9. - O **Pregoeiro(a)** poderá convocar o licitante, por meio do sistema eletrônico, estabelecendo prazo razoável para tanto, a apresentar informações e/ou documentos complementares que contenham as características do serviço ofertado, além de outras informações pertinentes, sob pena de não aceitação da proposta.
- 12.9.1. - O prazo estabelecido pelo **Pregoeiro(a)** poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo **Pregoeiro(a)**.
- 12.10. - O(a) **Pregoeiro(a)** classificará, para a etapa de lances, o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.
- 12.10.1. Se não houver no mínimo 3 (três) propostas comerciais nas condições definidas neste subitem, o(a) **Pregoeiro(a)** classificará as



I. CISMED



melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três) para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

- 12.11. - Após a análise e classificação das propostas, será aberta a vista às propostas apresentadas, onde os licitantes, através de seus representantes credenciados, deverão rubricar todas as folhas.

12.11.1. - Será constatado em ata caso algum licitante se recuse ou esteja ausente nesta fase.

12.11.2. - Caso a sessão tenha sido suspensa para análise das propostas, as propostas também estarão disponíveis para vista dos licitantes.

- 12.12. - Somente serão aceitas desistências de propostas antes da fase de lances verbais, caso contrário serão aplicadas as Sanções Administrativas.

13. DOS LANCES VERBAIS

- 13.1. - Vistas as propostas passar-se-á a oferta de lances verbais, em valores sucessivos, distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, e os demais.

13.1.1. - Se duas ou mais propostas formais apresentarem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de apresentação dos lances.

13.1.2. - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do seu último preço, para efeito de posterior ordenação das propostas.

13.1.3. - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

13.1.4. - Se houver apenas uma proposta, desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor de mercado, esta poderá ser aceita.

13.2. Somente participação da fase de lances, os licitantes devidamente credenciados.

13.2.1. - O subestabelecimento de credenciado **ausente** poderá ser realizado a qualquer momento durante o transcurso da sessão.

13.3. - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagadas pelo(a) Pregoeiro(a), as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

I. CISMED



- 13.4. - Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por ME ou EPP, e houver proposta apresentada por ME ou EPP com valor até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço, estará configurado o empate previsto no art. 44, §2º da Lei Complementar nº 123/06, para os lotes/itens de participação ampla.

13.5. - Ocorrendo o empate e comprovada a condição de ME ou EPP, na fase de credenciamento dos licitantes, proceder-se-á da seguinte forma:

13.5.1. - A ME ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de preferência.

13.5.2. - Caso a ME ou EPP mais bem classificada, em situação de empate ficto, utilize seu direito de preferência, será classificada em primeiro lugar e dar-se-á prosseguimento à sessão.

13.5.3. - Se a ME ou EPP mais bem classificada não exercer seu direito de preferência, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME ou EPP remanescentes, cujas propostas estiverem no limite estabelecido, na ordem de classificação, para o exercício do direito de preferência.

13.5.4. - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME ou EPP que se encontrem nesse limite, será realizado sorteio, entre essas empresas, para definir a que primeiro poderá apresentar novo lance.

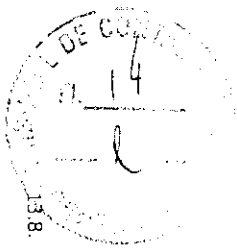
13.5.5. - Não havendo ME ou EPP, em situação de empate ficto, que utilize o direito de preferência, prosseguir-se-á a sessão observando-se a classificação da etapa de lances.

13.5.6. - Será classificado em primeiro lugar o licitante que, ao final da etapa de lances, após aplicação do direito de preferência instituído pela Lei Complementar nº 123/06, ofertar o menor preço.

13.6. - O(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

13.6.1. - O(A) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com a licitante detentora da proposta de menor preço, no sentido de que seja obtido melhor preço.

13.7. - O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Presencial, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e seus lances.



- 13.8. - Todos os valores dos lances e/ou propostas dos licitantes, serão detalhados no relatório de disputa, que fará parte integrante da ata, que deverão ser assinados pela Equipe de Apoio, pelo Pregoeiro(a) e pelos licitantes presentes no final da sessão.

13.8.1. - Observando este item não haverá necessidade de envio de proposta reformulada, por parte dos licitantes arrematantes, para adjudicação do objeto.

13.8.2. - Caso o licitante não esteja presente no fim da etapa de lances, e consequentemente não assine o relatório de disputa, ou caso seja necessário em disputas por lote, o **Pregoeiro(a)** solicitará formalmente a sua proposta reformulada, de acordo com seu último lance, que deverá ser apresentada no prazo de **02 (dois) dias úteis**.

14. DO CADASTRO RESERVA

14.1. - O **Pregoeiro(a)** convocará, ao final da fase de lances, os licitantes que desejarem reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado para compor o cadastro reserva da Ata de Registro de Preço.

14.2. - O **Pregoeiro(a)** constará na Ata de Sessão os licitantes interessados e suas propostas, que deverão obrigatoriamente assiná-la.

14.3. - O cadastro reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

14.4. - O licitante que cadastrar sua proposta como reserva, poderá ser convocado para assumir o registro de preço, durante a vigência da Ata de Registro de Preços em caso de cancelamento(s) do(s) preço(s) anteriormente registrados.

14.5. - O cadastro reserva, será incluído na Ata de Registro de Preço como forma de anexo, na sequência da classificação do certame, e terão sua habilitação solicitada e verificada apenas no momento da possível convocação para assumir o registro do preço.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. - O(a) **Pregoeiro(a)** procederá à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, procedendo a sua habilitação ou inabilitação. Esta fase poderá ocorrer em dia distinto da fase de lances verbais.

15.2. - Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15.3. - No caso de desclassificação da proposta de menor preço ou inabilitação do licitante, o(a) **Pregoeiro (a)** examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e habilitação do licitante, na ordem de

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 17 -

classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda às exigências deste Edital.

15.4. - Nessa etapa o(a) **Pregoeiro(a)**, também, poderá negociar o preço com o licitante, para que sejam obtidas melhores condições para a I.CISMEP, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

15.5. - Após a análise da documentação de Habilitação, os participantes através de seus representantes credenciados, darão vistos nos documentos apresentados.

16. DOS RECURSOS

16.1. - Após a **declaração do vencedor**, durante a Sessão do Pregão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

16.2. - Se as razões do recurso forem apresentadas na Sessão do Pregão, estas serão reduzidas a termo na respectiva Ata, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contados da lavratura da Ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.3. - A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes importará a decadência do direito de recurso.

16.4. - Os recursos e respectivas contrarrazões deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

16.4.1. - Ser dirigido ao Secretário Executivo da I.CISMEP, aos cuidados do(a) **Pregoeiro(a)**, no prazo de 3 (três) dias úteis.

16.4.2. - Ser apresentado em uma via original, contendo razão social, CNPJ e endereço da empresa, rubricada em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, devidamente comprovado.

16.4.3. - Ser protocolizado na sala da Comissão de Licitação da I.CISMEP, na Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860.

16.5. - A I.CISMEP não se responsabilizará por memoriais de recursos e contrarrazões enviados por outras formas, entregues em locais diversos da

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 18 -



i.CISMEP



Comissão Permanente de Licitação e que, por isso, não sejam protocolizados no prazo legal.

16.6. - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.7. - O recurso será apreciado pelo(a) **Pregoeiro(a)** e, caso não admitido ou rejeitado, será devidamente encaminhado à autoridade superior, que decidirá acerca de seu deferimento ou indeferimento.

16.8. - A decisão acerca de recurso interposto será divulgada por meio de publicação no Órgão Oficial do Município de Betim, e no site da i.CISMEP.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

17.1. - Inexistindo manifestação recursal, o(a) **Pregoeiro(a)** adjudicará o objeto ao licitante vencedor, e caberá à autoridade competente homologar o procedimento licitatório.

17.2. - Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP

18.1. - Homologado o resultado da licitação, a Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, convocará os proponentes classificados em primeiro lugar para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, para assinar a ARP - Anexo V, sob pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993.

18.2. - O setor responsável pelo gerenciamento da ARP, bem como a fiscalização das contratações dela decorrentes, será a Coordenadoria Administrativa.

18.3. - O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado, desde que a solicitação seja apresentada durante o transcurso do interstício inicial, caso ocorra motivo justo e aceito pelo setor gerenciador.

18.4. - Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ARP, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo setor gerenciador, o(a) **Pregoeiro(a)**, examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.

18.5. - A ARP terá validade de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, vedada, neste caso, sua prorrogação.

i.CISMEP



18.6. - A ARP não obriga a i.CISMEP a celebrar o contrato, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.

18.7. - O setor gerenciador, avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento do preço.

18.8. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.

18.9. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Fornecimento, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.

18.9.1. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

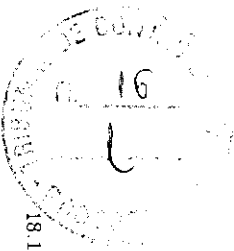
18.10. - Cancelados os registros, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.

18.10.1. - Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da ARP, relativamente ao lote que restar frustrado.

18.11. - O gestor da ARP deverá realizar o controle dos serviços entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

18.12. - Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na ARP para contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

18.13. - O responsável designado pela i.CISMEP, expedirá atestado de inspeção dos serviços entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.



I.CISMEP



18.14. - O DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO é obrigada a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do ARP pela I.CISMEP, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela I.CISMEP.

18.15. - A I.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, neste edital.

18.16. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da Contratação.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da I.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

19.1.1. - Apresentar documento falso;

19.1.2. - Retardar a execução do objeto;

19.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato

19.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;

19.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;

19.1.6. - Declaração falsa;

19.1.7. - Fraude fiscal.

19.2. - Para os fins da Subcondição 19.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

19.3. - Para condutas descritas nos itens 19.1.1, 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6 e 19.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.

19.4. - Para os fins dos itens 19.1.2 e 19.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

19.4.1. - Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

I.CISMEP



19.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos serviços constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.

19.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.

19.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

19.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela I.CISMEP.

19.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

19.8. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a I.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

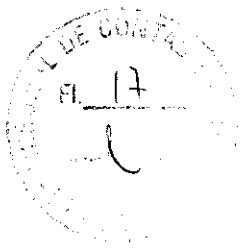
20. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

20.1. - As Licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

20.2. - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

20.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;



- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

20.2.2.

- Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

20.2.3.

- Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1.

- Caso seja necessário, o(a) **Pregoeiro(a)** poderá suspender a sessão do Pregão a qualquer momento, em virtude do transcurso do tempo, para análise de propostas ou documentações, para realização de diligências ou parecer técnico, lavrando ata que deverá ser assinada pela Equipe de Apoio, Pregoeiro(a) e licitantes presentes.

- 21.1.1. - A intimação para continuidade da sessão poderá ser feita no ato da suspensão ou por meio de publicação no site da I.CISMEP e no Órgão Oficial de Betim, com prazo de publicação mínimo de 02 (dois) dias úteis, constando em ata a responsabilidade dos licitantes em acompanhar diariamente as publicações.
- 21.1.2. - Os envelopes que não estiverem abertos ficarão em poder do(a) Pregoeiro(a) em caso de suspensão da Sessão.

21.1.2.1. - Os envelopes serão colocados em um maote que será fechado com um lacre numerado, constando em ata essa numeração.

- 21.2. - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato ou o termo equivalente, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), este(a) examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.

21.3.

- O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.

21.4.

- Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada ou tratar-se dos envelopes de licitantes desqualificados e envelopes "Documentação de Habilitação" de licitantes cujas propostas tenham sido desclassificadas.

21.5.

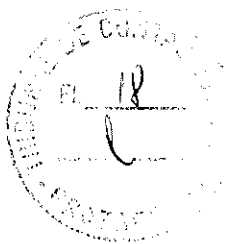
- Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o(a) Pregoeiro(a) poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.

21.6.

- Toda a documentação apresentada neste Edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

21.7.

- O(a) Pregoeiro(a), no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e releva omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a



instrução do processo, conforme disposto no art. 43, §3º da Lei Federal nº 8.666/1993.

21.7.1. - Se houver solicitação de documentos, estes deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório, sendo possível, ainda, a autenticação dos mesmos pelo(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio.

21.7.2. - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou inabilitação do licitante.

21.8. - As decisões da Presidência, do Secretário Executivo da i.CISMEP e do(a) Pregoeiro(a) serão publicadas no Órgão Oficial do Município de Betim - MG, no endereço eletrônico www.betim.mg.gov.br, quando for o caso, podendo ser aplicado o disposto no § 1º, do art. 109 da Lei Federal nº 8.666/1993 e divulgadas no site www.iCisnep.com.br.

21.9. - A participação do licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste Edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

21.10. - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a i.CISMEP revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fatos supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

21.11. - Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

21.12. - A i.CISMEP poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

21.13. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

21.14. - Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

21.14.1. - Anexo I - Termo de Referência.

21.14.2. - Anexo II - Modelo de Carta de Credenciamento.

21.14.3. - Anexo III - Modelo de Proposta Comercial.

21.14.4. - Anexo IV - Modelo de Declaração de Empregador Pessoa Jurídica.

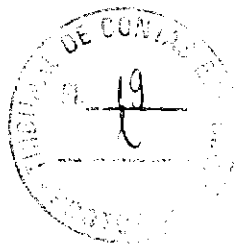
Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 25 -

21.14.5. - Anexo V – Termo de Vistoria

21.14.6. - Anexo VI - Minuta da Ata de Registro de Pregos.

Betim (MG), 08 de setembro de 2015.

Lais Gomes Martins
Pregoeiro(a)



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 073/2015

1. DO OBJETO

1.1 - Registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 - O registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade é indispensável à manutenção as atividades técnicas e administrativas da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - I.CISMEP, conforme demanda dos diversos setores da Instituição.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DA AVALIAÇÃO DE CUSTOS

3.1 - Conforme exigência legal foi realizada pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos, junto a empresas do ramo, sendo apurada a média aritmética dos preços que se segue, para verificação de disponibilidade orçamentária.

3.2 - Descrição e preço médio estimado por LOTE:

LOTE 01

Item	Descrição	Unid.	Quant.	VI. Unitário	VI. Total
	Café da Manhã				
	Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:				
	Chá com e sem açúcar				
	Café com e sem açúcar				
	Adoçante				
1	Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa.	Unidade	60000	R\$ 3,40	R\$ 204.000,00
	Margarina (Ingredientes: ÓLEOS, VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG,				

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipetelo Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3006 - 27 -

	ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322). CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE: BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDENTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDENTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CURCUMA (INS 100), NÃO CONTÉM GLÚTEN) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, NÃO CONTÉM GLÚTEN) - média de 10 gr por pessoa.				
	Almoço - descrição do cardápio:				
	Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse				
	Feijão (01 opção) - self servisse				
	Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse				
	Opção (01 opção) - ovo ou omelete				
2	Guarnições (03 opções) - self servisse	Unidade	50000	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
	Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse				
	Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse				
	Suco Natural (02 opções) - self servisse				
	Café e radiapdura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço.				
	Lanche da tarde				
	Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:				
	Chá com e sem açúcar				
	Café com e sem açúcar				
	Adoçante				
3	Cada colaborador receberá 01 kit lanche com 01 caixa de 200 ml de	Kit	31200	R\$ 3,19	R\$ 99.528,00

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipetelo Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3006 - 28 -

4	suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.				
	Lanche Cella 01 caixa de 200 ml. de suco (sabores variados)	Kit	18000	R\$ 4,26	R\$ 76.680,00
5	01 unidade: biscoitos (salgado ou doce recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.				
	Kit lanche paciente 01 caixa de 200 ml. de suco diet (sabores variados)	Kit	30000	R\$ 3,76	R\$ 112.800,00
6	01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet, Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.				
	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service	Unidade	12000	R\$ 17,72	R\$ 212.640,00
7	Lanche Tipo 1 Café com (100 ml) e sem açúcar (50 ml por pessoa)				
	Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr) Chá com açúcar (100 ml por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: Casadinho, coco, nozes, nata	Pessoa	1956	R\$ 8,02	R\$ 15.687,12

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 28 -

8	limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)				
	Lanche Tipo 2 Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal. Café com (100 ml por pessoa) e sem açúcar (50 ml por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa)	Pessoa	1332	R\$ 9,57	R\$ 12.747,24
9	Suco natural ou de caixinha (350 ml por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.				
	Lanche Tipo 3 Café com (100 ml por pessoa) e sem açúcar (50 ml por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural (350 ml por pessoa) Água mineral com e sem gás (150 ml por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Mini sanduíche (sabores variados) - 03 unid por pessoa Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, estívia e folhados) - 06 unidades por pessoa	Pessoa	720	R\$ 18,37	R\$ 13.226,40

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 30 -



Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa			
Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa			
Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.			
Reunião Interna Mensal			
Refrigerante (diet e comum) - 350 ml por pessoa			
Suco natural ou de caixinha - 350 ml por pessoa			
Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa	Pessoa	2400	R\$ 9,20 R\$ 22.080,00
Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa			
Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.			
REFEIÇÕES PARA PACIENTES			
Café da manhã e colação			
Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)			
Café puro ou café com leite	Unidade	10800	R\$ 3,08 R\$ 33.264,00
Chácaras: leite ou suco de frutas			
Colação:			
Suco de frutas ou Fruta			
Almoço			
Arroz			
Feijão	Unidade	10800	R\$ 15,47 R\$ 167.076,00
Proteína - 200 gramas (as carnes			

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 31 -

utilizadas deverão ser as descritas acima)			
02 guarnições			
02 tipos de salada			
01 sobremesa (fruta ou doce)			
01 garrafa de 350 ml. de suco natural			
Lanche da Tarde			
Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)	Unidade	10800	R\$ 3,09 R\$ 33.372,00
Café puro ou café com leite			
Chácaras: leite ou suco de frutas			
Jantar			
Arroz			
Feijão			
Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)	Unidade	10800	R\$ 15,81 R\$ 170.748,00
02 guarnições			
02 tipos de salada			
01 sobremesa (fruta ou doce)			
01 garrafa de 350 ml. de suco natural			
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE			R\$ 2.043.348,76

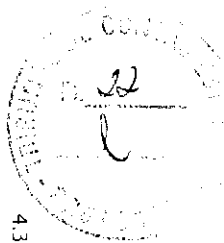
3.3 - Valor global médio estimado: **R\$ 2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos).**

4. DA VISITA TÉCNICA

4.1. - A visita na cozinha da i.CISMEP é **OBRIGATORIA** e deverá ocorrer nos dias úteis, no horário compreendido entre **14h às 17h**, devendo ser previamente agendada na Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, telefone (31) 3532-3066, até o dia anterior ao da abertura das propostas da licitação.

4.2. - A visita deverá ser feita na Unidade Toninho Resende da i.CISMEP, localizada na Rua Côrsega, nº 318, Arquipélago Verde, Betim/MG.

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 32 -



I.CISMMP



- 4.3. - A licitante deverá nomear um representante, devidamente documentado por **carta de credenciamento**, com poderes para efetuar a visita técnica no local da prestação de serviço, quando será lavrado Termo de Vistoria.

- 4.4. - Na visita, as licitantes deverão se inteirar de todas as condições, características, instalações, equipamentos, facilidades e recursos existentes para execução dos serviços, não sendo aceita qualquer reclamação posterior, alegando desconhecimento de elementos mencionados no instrumento editalício. Os questionamentos deverão ser formalizados por meio de pedido de esclarecimento, no prazo previsto neste edital.

- 4.5. - O Termo de Vistoria deverá ser entregue juntamente com a documentação de habilitação, conforme item 10.1.4.3 deste Edital.

5. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

- 5.1. - Após a Contratação a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

5.1.1.1. - Da Unidade situada na Clinica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

5.1.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

5.1.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade Localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

5.1.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

5.1.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

I.CISMMP



5.1.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

5.1.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da ANVISA. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

5.1.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.

5.1.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. - O critério de julgamento será o de menor preço, representado pelo **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, desde que observadas as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA.

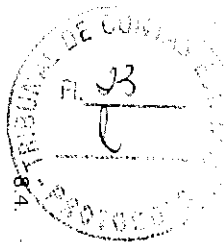
7.1. - O desembolso se fará mediante a rubrica das dotações orçamentárias 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30, ocorrendo adequação orçamentária e financeira com o orçamento aprovado para o Órgão, conforme Estimativa Orçamentária e Financeira, emitida pelas áreas competentes.

8. DOS CRITÉRIOS DE ACETABILIDADE DO OBJETO

8.1. - O acompanhamento e a fiscalização dos serviços, serão realizados por um responsável designado pela I.CISMMP, para análise da qualidade e verificação de sua conformidade em relação as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.2. - O responsável atestará no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à fornecedora contratada.

8.3. - O recebimento definitivo do objeto somente se efetuará com a atestação referida anteriormente.



- No caso de defeitos ou imperfeições nos serviços, os mesmos serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste termo, no prazo a ser determinado pela I.CISMEP.

9. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

9.1. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.

9.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
- c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.
- m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

9.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

10. DO ALMOÇO E DA JANTA

10.1. Cardápio:

10.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

10.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.

10.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.

10.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

10.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

10.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.

10.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

10.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.

10.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.

10.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o



I.CISMEP



atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

10.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.

10.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.

10.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.

10.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.

10.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.

10.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

10.2. Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Coriada e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

10.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

I.CISMEP



10.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

10.2.3. Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

10.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

10.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

10.3. Descrição das Carnes:

10.3.1. BOVINA:

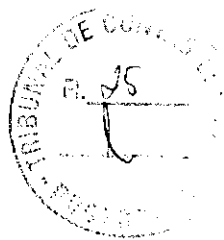
Descrição	Corte
Filetado	Bife
Acém	Moída
Alcatra	Cubos
	Isacas
Costa de filé	Bife
	Cubos
Miolo de acém	Moída
	Isacas
Filet Mignon	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

10.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filet mignon	Peça
	Bife
Lombo	Peça
	Cubos
Pernil dianteiro	Bife
Pernil traseiro	Peça

10.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
	Bife
Filet de frango	Isacas



I. CISMIEP



	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos

10.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

10.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura

10.4. Das dietas para pacientes:

10.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i. CISMIEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

10.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

10.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 garniões
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 mL de suco natural

10.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

10.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

10.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Belim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 39 -

I. CISMIEP



- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperoitéicas e Hipercalóricas
- d) Dietas Hipolipídicas
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoproteica

10.4.5. Distribuição das dietas:

10.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i. CISMIEP.

10.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas
COLAÇÃO	
Prato Principal	Suco de frutas ou Fruta
ALMOÇO	
Cardápio	Conforme descritivo acima
CAFÉ DA TARDE	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas
JANTAR	
Cardápio	Conforme descritivo acima

10.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

10.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

Rua Corsega, n° 318, Bairro Arquipélago Verde, Belim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 40 -



b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

10.5. Refeição transportada:

10.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmiteix nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 ml e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmiteix (aluminio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110ml com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 ml para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

10.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

10.5.3. O peso do marmiteix deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.

10.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.

10.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.

10.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.

10.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.

10.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.

10.5.9. Os marmiteix deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrito dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.

10.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as

refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.

10.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

10.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e assados.

10.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

10.6. Da execução da preparação das refeições:

10.6.1. A cozinha da I.CISMED (Unidade: Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta-feira e de 06:00 às 17:00 na sexta-feira.

10.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

10.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

11. DO CAFÉ DA MANHÃ

11.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

11.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante
- d) Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade por pessoa
- e) Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

12. DO LANCHE DA TARDE

12.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante



12.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

13. DO LANCHE CEIA

13.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

13.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

14. KIT LANCHE PACIENTE (JEIUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- b) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

14.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

15. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

15.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

15.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
 - b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
 - c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
 - d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
 - e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Batim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 43 -

f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

15.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- f) Mini-sanduíche (rechinhos variados) – 03 unid. por pessoa
- g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
- h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 100 gr por pessoa
- k) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.

15.4. Reunião interna mensal com os funcionários

- a) Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
- b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

15.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

15.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

16. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

16.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

16.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.



I. CISMEP



I. CISMEP



- 16.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.
- 16.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
- 16.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.
- 16.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.
- 16.8. Café da manhã:
- 16.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da I. CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.
- 16.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da I. CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.
- 16.9. Almôço:
- 16.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.
- 16.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- 16.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refrigeração elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 ml com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.
- 16.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.
- 16.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquiplêngo Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 45 -

16.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

16.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

16.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

16.11. Kit lanche paciente:

16.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

16.12. Jantar:

16.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmiteix, com as mesmas condições e qualidade do almôço.

16.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

16.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

16.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

16.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

17.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

17.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

17.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

17.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquiplêngo Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 46 -

29

- 17.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 17.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.
- 17.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 17.8. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela I.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.
- 17.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.
- 18. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:**
- 18.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 18.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 18.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 18.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.
- 18.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

- 18.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.
- 18.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.
- 18.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a congelamento devem ser mantidos sob refrigeração, e não devem ser recongelados.
- 18.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 18.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 18.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- 18.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.
- 18.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.
- 18.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.
- 18.15. Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 18.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.



18.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

19. DA HIGIENE

19.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

19.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.

19.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.

19.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

19.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

19.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

19.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

19.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

20.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

- a) Armário planejado para refeitório em MDF
- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
- c) Bebedouro modelo industrial de coluna
- d) Coifa
- e) Espremedor de frutas
- f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
- g) Forno industrial
- h) Freezer horizontal cooler
- i) Refrigerador Industrial 01 porta

Rua Corsega, n.º 318, Bairro Arquipélago Verde, Belém (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 49 -

- j) Refrigerador industrial 04 portas
- k) Liquidificador industrial
- l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
- m) 03 Mesas de Ferro com tampo de granito e 10 bancos
- n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
- o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

20.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.

20.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.

20.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.

20.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.

20.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.

20.7. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

20.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

20.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**

20.10. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

21. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

21.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recbo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.

21.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado

Rua Corsega, n.º 318, Bairro Arquipélago Verde, Belém (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 50 -



(prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

21.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.

21.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).

21.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.

21.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em quaisquer ônus a Contratante.

21.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

21.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

21.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

21.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.

21.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.

21.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

21.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.

21.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.

21.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

22. DO PESSOAL

22.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.

22.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.

22.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

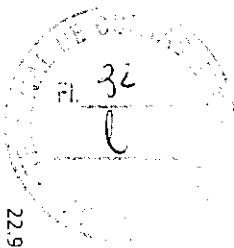
22.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.

22.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

22.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

22.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.

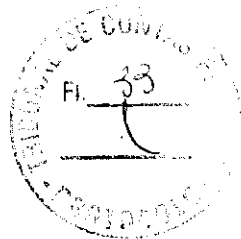
22.8. A contratada deverá realizar, as suas despesas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.



- 22.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.
- 22.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
- 22.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 22.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 22.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.
- 22.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.
- 23. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO**
- 23.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 23.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 23.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 23.4. Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.
- 23.5. Atender a solicitação de dietas especiais.
- 23.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os

mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

- 23.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 23.8. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 23.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.
- 23.10. Aplicação de Check It mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/2002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.
- 23.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.
- 24. CONTROLE BACTERIOLÓGICO**
- 24.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.
- 24.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.
- 25. USO RACIONAL DA ÁGUA**
- 25.1. A Contratada deverá:
- 25.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.
- 25.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.



25.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

25.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

25.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

25.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

26. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

26.1. A Contratada deverá:

26.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.

26.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

26.1.3. Obrigações da Contratada

26.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

26.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

26.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

27. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

27.1. **Clinica Prefeito Toninho Rezende:** Rua Côrsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

27.2. **Sede:** Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

27.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmitex.

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 55 -

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

27.3. **Unidade: Bloco Cirúrgico:** Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-

27.4. **Unidade: Brumadinho:** Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/ Brumadinho – MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	-	-

27.5. **Unidade: Pronto Socorro de Itaúna:** Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

27.6. **Unidade: Policlínica de Juatuba:** Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/ Juatuba - MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

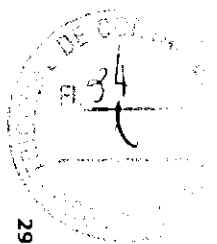
27.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

27.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da I.CISMEP.

28. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

28.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 56 -



29. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 29.1. - O pagamento decorrente da concretização do objeto deste fornecimento será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação do responsável e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**.
- 29.2. - A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais contratuais, especialmente as de natureza fiscal.
- 29.2.1. - Deverá constar na nota fiscal: Nº do PAC, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preço e nº da Autorização de Fornecimento.
- 29.3. - Identificada pela i.CISMEP qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à contratada para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento desde que devidamente sanado o vício.
- 29.4. - O pagamento devido pela i.CISMEP será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionalizada entre as partes.
- 29.5. - O pagamento não será efetuado, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito à alteração de preços, correção monetária ou compensação financeira.
- 29.6. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a contratada dará a i.CISMEP plena, geral e irretratável, quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

30. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 30.1. - A i.CISMEP reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

Betim (MG), 08 de setembro de 2015.

Lais Gomes Martins
Pregoeiro(a)

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 57 -

ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015



Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do Documento de Identidade nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, como representante da licitante _____, inscrita no CNPJ ou no CPF sob o nº _____, para participar da licitação acima referenciada, instaurada pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em seu nome, bem como formular proposta comercial, assinar documentos, requerer vista de documentos e propostas, interpor recurso e praticar todos os atos inerentes ao certame, a que tudo damos por firme e válido.

Betim, ____ de _____ de XXXX.

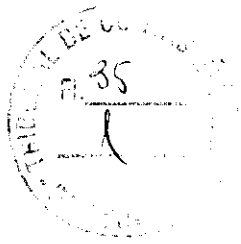
Assinatura: _____

Nome legível: _____

Qualificação: _____

Atenção: Reconhecer firma.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 58 -



ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

Objeto: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Razão Social do Licitante:
CNPJ:
Endereço:
E-mail:
Telefone:
Representante Legal (nome, RG, CPF e qualificação):
Responsável pela assinatura do contrato (nome, RG, CPF e qualificação):

LOTE XX

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
					VALOR TOTAL DO LOTE:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____)

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

_____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)

Proposta a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente e contenha todos os dados citados.



ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

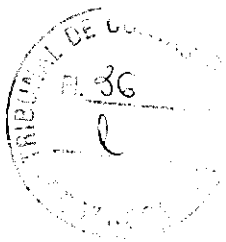
no CNPJ sob o nº _____, inscrita legal _____, por intermédio de seu representante _____ Sr(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____, e inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezoiséis anos.

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

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

_____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)



i.CISMEP

ANEXO V – TERMO DE VISTORIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

Empresa: _____

CNPJ: _____

Representante: _____

Declaro que tomei conhecimento do cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, ____ de _____ de 2015.

Representante da Licitante

Visto/Carimbo da i.CISMEP

i.CISMEP

ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/XXXX

Aos XXX dias do mês de XXXXXXXX de XXXXX, a Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, CNPJ Nº 05.802.877/0001-10, com sede na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, CEP 32600-284, no Município de Betim, Estado de Minas Gerais, a seguir denominada i.CISMEP, neste ato representada por seu SECRETÁRIO EXECUTIVO o SR. JOÃO LUIZ TEIXEIRA e _____ com sede na Rua _____, nº _____, CEP: _____, Inscrição Estadual nº _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado por seu sócio/procurador Sr. _____, inscrito no CPF sob o nº _____, expedida pela _____, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da i.CISMEP nº 001/2015, e demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

1. DO OBJETO

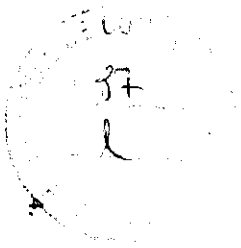
1.1 - A presente Ata tem como objeto o registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

2. DA VALIDADE DA ATA

2.1 - Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação, nos termos do artigo 11º da Resolução da i.CISMEP nº 001/2015.

3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1 - O gerenciamento desta Ata caberá à Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.



4. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1 - Estima-se que as aquisições decorrentes deste registro de preços poderão atingir as quantidades apresentadas no quadro do item 5.1, para um período de 12 meses.
- 4.2 - As despesas decorrentes das contratações correrão por conta da dotação orçamentária nº 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30.

5. DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1 - Os preços das primeiras empresas colocadas registrados na presente Ata encontram-se indicados no quadro abaixo:

LOTE XX

CNPJ Nº		RAZÃO SOCIAL:			
ITEM	Quant.	Unidade	Descrição	Preço Registrado Unitário	Preço Registrado Total
Valor total do lote					

5.2 - Valor total dos preços registrados: R\$ XXXX (XXXXXXXXXX)

6. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 6.1. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.
- 6.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:
- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
 - c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
 - i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
 - j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
 - k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
 - l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.
 - m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abrangam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.
- 6.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam dilatoriamente (24 horas).

7. DO ALMOÇO E DA JANTA

7.1. Cardápio:

- 7.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.
- 7.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.
- 7.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.
- 7.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio



apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

7.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

7.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.

7.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

7.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.

7.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.

7.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

7.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.

7.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.

7.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, inaturo, detestoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.

7.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.

7.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.

7.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC, n° 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7.2.

Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e Integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

7.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

7.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

7.2.3. Molho para saladas: molho shoyu, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

7.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

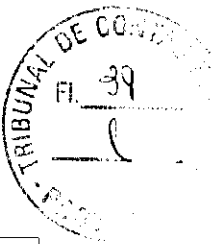
7.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

7.3.

Descrição das Carnes:

7.3.1. BOVINA:

Descrição	Corte
Figado	Bife
Acem	Molda
Alcatra	Cubos
Contra file	Isacas
	Bife



Mioio de acém	Cubos
	Moida
	Isacas
File Mignon	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

7.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
File mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça

7.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
	Bife
File de frango	Isacas
	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos

7.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

7.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura.

7.4. Das dietas para pacientes:

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Belim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 67 -

7.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantes.

7.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

7.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 quarniões
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 ml de suco natural

7.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

7.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

7.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperprotéicas e Hiperclorídica
- d) Dietas Hipolípídica
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoprotéica

7.4.5. Distribuição das dietas:

7.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP.

7.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite



i.CISMEP



Crianças: leite ou suco de frutas

COLAÇÃO

Prato Principal Suco de frutas ou Fruta

ALMOÇO

Cardápio Conforme descritivo acima

CAFÉ DA TARDE

Acompanhamento Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)

Bebidas Café puro ou café com leite
Crianças: leite ou suco de frutas

JANTAR

Cardápio Conforme descritivo acima

7.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

7.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

- Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

7.5. Refeição transportada:

7.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitec nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitec (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110ml com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poluretana, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antilíquido (Hot Box ou Termo Box).

7.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

i.CISMEP



7.5.3. O peso do marmitec deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.

7.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.

7.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.

7.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.

7.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.

7.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.

7.5.9. Os marmitecs deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.

7.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.

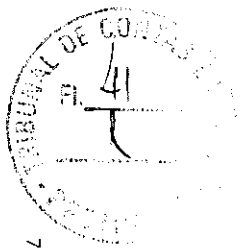
7.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

7.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e aseados.

7.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

7.6. Da execução da preparação das refeições:

7.6.1. A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta-feira e de 06:00 às 17:00 na sexta-feira.



7.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

7.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

8. DO CAFÉ DA MANHÃ

8.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

8.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante
- d) Pão (85% francês e 15% doce) – 01 unidade por pessoa
- e) Margarina e manteiga – média de 10 gr por pessoa

9. DO LANCHE DA TARDE

9.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

9.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

10. DO LANCHE CEIA

10.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

10.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 ml de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11. KIT LANCHE PACIENTE (JECUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- d) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- e) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

12.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (Biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- f) Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
- g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
- h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 100 gr por pessoa
- k) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

12.4. Reunião interna mensal com os funcionários

42

- a) Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
- b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

12.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

13.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

13.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

13.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.

13.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

13.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.

13.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

13.8. Café da manhã:

13.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da I.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.

13.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da I.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.

13.9. Almoço:

13.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.

13.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

13.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refrigeração elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.

13.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.

13.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

13.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

13.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

13.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

13.11. Kit lanche paciente:

13.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

13.12. Jantar:

13.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmite, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

13.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

13.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.



13.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

13.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

14.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

14.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

14.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requerem condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

14.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

14.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.

14.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.

14.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respaldando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

14.8. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, através de sistema adequado e audível, previamente aprovado pela I.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.



14.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

15.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

15.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

15.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

15.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.

15.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requerem condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

15.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.

15.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.

15.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.

15.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.

15.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas.



i.CISMEP



Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.

15.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.

15.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.

15.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.

15.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.

15.15. Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

15.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.

15.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

16. DA HIGIENE

16.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

16.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.

16.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.

16.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Belém (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 77 -

fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

16.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

16.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

16.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

16.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

17.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

- a) Armário planejado para refeitório em MDF
- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
- c) Bebedouro modelo industrial de coluna
- d) Coifa
- e) Espumador de frutas
- f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
- g) Forno industrial
- h) Freezer horizontal cooler
- i) Refrigerador industrial 01 porta
- j) Refrigerador industrial 04 portas
- k) Liquidificador industrial
- l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
- m) 03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos
- n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
- o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

17.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.

17.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.

17.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.

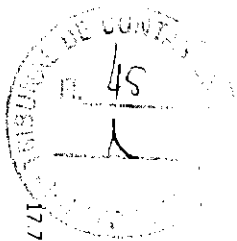
17.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.

17.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Belém (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 78 -

i.CISMEP





17. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 17.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 17.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**
- 17.10. **A manutenção preventiva e corretiva** dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.
- 18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL**
- 18.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.
- 18.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.
- 18.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.
- 18.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).
- 18.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.

- 18.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.

- 18.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

- 18.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.

- 18.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.

- 18.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.

- 18.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insunhos utilizados e nome do técnico executor.

- 18.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

- 18.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.

- 18.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.

- 18.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

19. DO PESSOAL

- 19.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.



19.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.

19.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

19.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRa das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.

19.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

19.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.

19.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.

19.8. A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

19.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.

19.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.

19.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.

19.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.

19.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.

19.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

20.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

20.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

20.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.

20.4. Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.

20.5. Atender a solicitação de dietas especiais.

20.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

20.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

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

20.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.

20.10. Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POPs.

20.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingerida, repassando semanalmente a Contratante.



21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

21.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.

21.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

22. USO RACIONAL DA ÁGUA

22.1. A Contratada deverá:

22.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

22.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

22.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

22.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

22.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

22.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

23.1. A Contratada deverá:

23.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.

23.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

23.1.3. Obrigações da Contratada

23.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

23.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

23.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

24.1. Clínica Prefeito Toninho Rezende: Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.2. Sede: Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

24.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmitex.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.3. Unidade: Bloco Cirúrgico: Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-

24.4. Unidade: Brumadinho: Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/ Brumadinho – MG

48



Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30		

24.5. **Unidade: Pronto Socorro de Itaúna:** Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

24.6. **Unidade: Policlínica de Juatuba:** Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/ Juatuba - MG

Café da manhã	Almoco	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

24.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

24.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da I.CISMED.

25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

25.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadora Administrativa.

26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

26.1. DA CONVOCAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

26.1.1. - A critério da I.CISMED, a Coordenadoria Administrativa poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar o Contrato,

26.1.2. - Após a contratação a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

26.1.2.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.



26.1.2.1.1. - Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

26.1.2.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Resende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

26.1.2.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

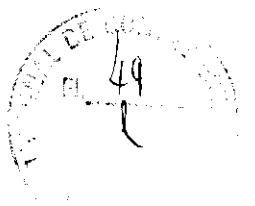
26.1.2.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

26.1.2.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

26.1.2.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

26.1.2.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.

26.1.2.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a



nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

26.1.3. - A Ata de Registro de Preços não obriga a i.CISMEP a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para prestação de serviço de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.

26.1.4. - A i.CISMEP avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.

26.1.5. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a i.CISMEP negociará com o FORNECEDOR sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.

26.1.6. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Serviço, poderá requerer a i.CISMEP, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.

26.1.7. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.

26.1.8. - Cancelado o registro, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

26.1.9. - Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

26.2. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

26.2.1. - A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a i.CISMEP e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do FORNECEDOR designadas para a execução do objeto, sendo o FORNECEDOR o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

26.2.2. - O FORNECEDOR guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pela i.CISMEP ou

obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.

26.2.3. - Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.2.4. - A i.CISMEP reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

26.2.5. - O FORNECEDOR não poderá subcontratar, total ou parcialmente a atividade que constitui objeto da presente ata, sem a concordância da i.CISMEP, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo FORNECEDOR pela entrega dos materiais correspondentes.

26.3. - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

26.3.1. - O acompanhamento e a fiscalização da contratação, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos serviços entregues, serão realizados pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.

26.3.2. - A Coordenadoria Administrativa atuará como gestor e fiscalizador da execução do objeto contratado.

26.3.3. - O recebimento, o controle e a conferência dos serviços serão feitos pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao FORNECEDOR.

26.3.4. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP comunicará ao FORNECEDOR qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.

26.3.5. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP expedirá atestado de inspeção dos serviços, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

26.3.6. - O FORNECEDOR é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pela i.CISMEP, bem



como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela Coordenadoria Administrativa.

26.3.7. - A i.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.

26.3.8. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do FORNECEDOR pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.

26.3.9. - O FORNECEDOR deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.

26.3.10. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante as condições contratadas.

26.3.11. - Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do § 1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.4. - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

26.4.1. - O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado a i.CISMEP, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pela i.CISMEP, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.

26.4.2. - Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pela i.CISMEP, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela i.CISMEP a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.

26.4.3. - Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento da i.CISMEP, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que

tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar a i.CISMEP a devida comprovação do acordo, certo, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não a eximem das responsabilidades assumidas perante a i.CISMEP, nos termos desta cláusula.

26.4.4. - Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas da i.CISMEP, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento a i.CISMEP, mediante a adoção das seguintes providências:

a) dedução de créditos do FORNECEDOR; ou

b) medida judicial apropriada, a critério da i.CISMEP.

26.5. - DO FATURAMENTO

26.5.1. - Os empenhos, autorizações de serviços e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

26.5.1.1. - Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.

26.6. - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

26.6.1. - A i.CISMEP pagará ao FORNECEDOR o valor correspondente ao quantitativo de serviços efetivamente entregues, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 5, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

26.6.2. - O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação da Coordenadoria Administrativa e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta) dias**.

26.6.3. - A nota fiscal será emitida pelo FORNECEDOR em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.



26.6.3.1. - Deverá constar na nota fiscal: Nº do PAC, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preço e nº da Autorização de Serviço.

26.6.4. - A i.CISMEP, identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao FORNECEDOR para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

26.6.5. - Os pagamentos devidos pela i.CISMEP serão efetuados por meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo FORNECEDOR ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

26.6.6. - Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do FORNECEDOR, seja relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

26.6.7. - Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do FORNECEDOR.

26.6.8. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o FORNECEDOR dará a i.CISMEP plena, geral e irrevogável quitação da remuneração referente aos serviços nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

26.6.9. - No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

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

26.7. - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

26.7.1. - O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

26.7.1.1. - Quando o fornecedor, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital; suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

26.7.1.2. - Quando o fornecedor, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente; suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e o fornecedor tiver comunicado a i.CISMEP, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação do fornecedor seguinte.

26.7.2. - O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

26.7.2.1. - Pela i.CISMEP:

a) o fornecedor não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;

b) o fornecedor não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;

c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;

d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;

e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;

f) por razões de interesse público;

g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;

h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.7.2.2 - Pelo FORNECEDOR:



i.CISMEP



a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;

b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.7.3 - O cancelamento ou a suspensão, pela i.CISMEP, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.7.4 - A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pela i.CISMEP e publicada no Órgão Oficial do Município de Belim e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

26.8. - DAS MULTAS E PENALIDADES

26.8.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da i.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

26.8.1.1. - Apresentar documento falso;

26.8.1.2. - Retardar a execução do objeto;

26.8.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato

26.8.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;

26.8.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;

26.8.1.6. - Declaração falsa;

26.8.1.7. - Fraude fiscal.

26.8.2. - Para os fins da Subcondição 26.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

26.8.3. - Para condutas descritas nos itens 26.8.1.1, 26.8.1.4, 26.8.1.5, 26.8.1.6 e 26.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.

26.8.4. - Para os fins dos itens 26.8.1.2 e 26.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

i.CISMEP



26.8.4.1. Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

26.8.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.

26.8.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.

26.8.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

26.8.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela i.CISMEP.

26.8.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

26.8.1. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não extingue o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a i.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA i.CISMEP

27.1. - Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, por meio da sua Coordenadoria Administrativa, para fins de adequação às novas condições de mercado, bem como procedimentos administrativos para a aplicação de penalidades.



i.CISMEP



27.2.- Acompanhar a evolução dos preços de mercado por meio da sua Coordenadoria Administrativa, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

27.3.- Acompanhar e fiscalizar por meio da sua Coordenadoria Administrativa, o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do FORNECEDOR.

27.4. - Pagar os valores contratados pelos bens efetivamente entregues no prazo e nas condições contratuais.

28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

28.1.- Responder, integral e exclusivamente, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente por seus empregados, representantes ou prepostos, aos bens da i.CISMEP ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela i.CISMEP.

28.2.- Arcar com todos os prejuízos resultantes de ações judiciais a que a i.CISMEP for compelido a responder por força da futura contratação, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios.

28.3.- Indicar um Preposto, preferencialmente um membro efetivo de seu quadro de pessoal, com plenos poderes para representá-la, administrativa e judicialmente, assim como decidir acerca de questões relativas à execução do objeto, e atender aos chamados da i.CISMEP, inclusive em situações de urgência e fora do horário normal de expediente.

28.4. - Comparecer a i.CISMEP, sempre que solicitado, por meio do Preposto, no prazo de 24 (vinte quatro) horas da convocação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos ao objeto licitado.

28.5. - Substituir, a pedido da i.CISMEP, o Preposto que não esteja exercendo os encargos de sua função de forma satisfatória.

28.6. - Comunicar imediatamente a i.CISMEP qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do objeto contratado.

28.7. - Efetuar a troca de serviços rejeitados pela Coordenadoria Administrativa, nas hipóteses de desconformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, defeitos ou imperfeições, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação.

28.8. - Efetuar a substituição de serviços, quando comprovada a existência de problemas cuja verificação só tenha ocorrido após sua prestação.

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 95 -

i.CISMEP



28.9. - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.

28.10.- Viabilizar o atendimento das condições firmadas a partir da data da publicação da presente Ata.

28.11.- Cumprir os prazos estipulados, observar, atender e respeitar a legislação aplicável, bem como fornecer e garantir a qualidade dos serviços, preservando a i.CISMEP de qualquer demanda ou reivindicação que seja de sua responsabilidade.

28.12.- Manter, durante o prazo de vigência da presente Ata, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, devendo comunicar a i.CISMEP, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção de contrato decorrente desta Ata.

29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

29.1.- Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

29.1.1. - Ser protocolizada na i.CISMEP, situado na Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860;

29.1.1.1. - A i.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.

29.1.2. - Ser dirigida à Coordenadoria Administrativa, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

29.1.2.1. - A decisão da Coordenadoria Administrativa será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

29.1.3. - Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

29.1.4. - Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;

Rua Côrsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 96 -



29.1.5. - Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por meio de pesquisa atualizada do mercado.

30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

30.1. - Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

30.2. - Os fornecedores devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente ata.

30.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

30.2.2. - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 97 -



participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

30.2.3. - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

31. DO FORO

31.1. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 01 (uma) via, juntamente com 02 (duas) testemunhas

JOÃO LUIZ TEIXEIRA
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA i.CISMEP

REPRESENTANTE DO FORNECEDOR
REPRESENTANTE DO FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

1 - _____ 2 - _____
Nome Completo: _____ Nome Completo: _____
Carteira de Identidade: _____ Carteira de Identidade: _____
CPF: _____ CPF: _____

Rua Corsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 98 -

DEPT. OF COMMERCE
U.S. CUSTOMS
NEW YORK
JAN 11 1955

Para:

M

PROTOCOLLO

Απεχός:

(2)Baixar todos os anexos

Comprovante de residencia.pdf (287 KB)[Abrir como Página da Web]; CNH Cristiano Fernandes.jpg (178 KB)

quarta-feira, 4 de novembro de 2015 16:20

Boa tarde!

Me chamo Cristiano Fernandes Matos da Silva e fiz uma denuncia e a protocolei sob o nº 9312 Maq 10. Ainda não virou processo porque faltavam copia da minha identidade, CPF e comprovante de endereço que segue no anexo.

Favor anexar esses documentos e enviar para a secretaria da Presidência.

Muito obrigado

Cristiano F. M. da Silva
CPF 028.460.816-54
Identidade M 7.569.525

[illegible]

BETIM

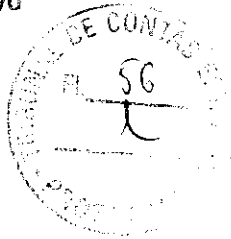
0003566011 / 2015

vivo

Nº da Conta: 0225583881
 Mes de cobrança: 10/2015
 Período: 11/09/2015 a 10/10/2015
 Data de emissão: 12/10/2015

www.vivo.com.br/meuvivo

Para qualquer dúvida, consulte o site
 0800 00 00 00
 0800 00 00 00
 0800 00 00 00
 0800 00 00 00
 0800 00 00 00
 0800 00 00 00



03006154

CRISTIANO FERNANDES MATOS DA SILVA
 R DR ARMANDO SANTOS 74
 CS
 NOVO GUARUJA
 12610-250 BETIM - MG

Vencimento
 26/10/2015

Vencimento
 26/10/2015

Total a Pagar - R\$
 34,96

Ative a Conta Online e receba por email um aviso quando a sua conta estiver disponível no Meu Vivo, sem custo de atendimento. Com ela você consulta sua conta detalhada e boleto sem pagamento pela internet. Continue para o novo ambiente, reduza a utilização de papel. Acesse www.vivo.com.br/meuvivo e cadastre-se agora.

Seus Números Vivo
 31-9983-2650

Caso você tenha mais linhas, consulte o detalhamento da sua conta.

Vivo Valoriza

Saldo em Real - 17,558
 10/10/15
 Saldo em Real - 17,558
 Saldo em Real - 17,558
 Saldo em Real - 17,558

Que está sendo cobrado

Quantidade de
 Pagamentos
 Quantidade de
 Pagamentos
 Valor em
 Real
 Valor em
 Real

Serviços Contratados

VIVO MÓVEL

Vivo Contar e Salvar

Vivo Contar e Salvar

Subtotal

Outros Lançamentos

Impostos e Encargos

Subtotal

34,96

TOTAL A PAGAR

MENSAGEM IMPORTANTE PARA VOCE

Desde 11 de Outubro de 2015 foi incluído o número 9 a frente dos celulares dos DDDs 31,32,33,34,35,37,38, 71, 73, 74, 75, 77 e 79 passando ao formato (DDD)9xxxx-xxxx. Mais informações em www.vivo.com.br/9digito.

Agende seu pagamento e receba o boleto em sua conta. Mantenha o pagamento em dia e evite a suspensão do serviço. Para mais informações, consulte o site www.vivo.com.br/meuvivo.
 * Valor para pagamento: acordo com o boleto. Para boleto de 20% de desconto, consulte o site www.vivo.com.br/meuvivo.

vivo

Nome do Cliente

CRISTIANO FERNANDES MATOS DA SILVA

Vencimento

26/10/2015

Total a pagar

34,96

Canal de Atendimento: 0225583881-2

Canal de Atendimento: 0225583881

Vencimento: 10/2015

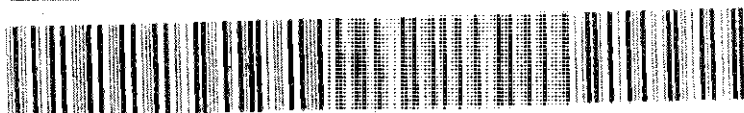
846600000000

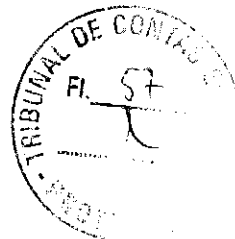
349600640016

102255838819

101531510267

Autenticação: Multisig





SECRETARIA DE SEGURANÇA PÚBLICA
DEPARTAMENTO DE REGISTRO DE IDENTIDADE
SECRETARIA DE DEFESA SOCIAL

NOME
CRISTIANO FERNANDES MATOS DA SILVA

OCC. EXERCICÍO **CPF** **RG**
N7569525 858

CM **DATA NASCIMENTO**
028.460.826-54 23/03/1976

ENDEREÇO
ELOY MATOS DA SILVA
MARIA DAS GRACAS F
MATOS DA SILVA

PROFISSÃO **SEX** **CITIZENSHIP**
NÃO RESPONDEU M F AL

Nº REGISTRO **DATA** **VALIDADE**
028588587814 11/05/1994

EXERCE ATIV. EXERCERADA

LOCAL **DATA EMISSÃO**
CORITAGEM, MG 17/09/2012

PROFISSÃO PLACIFICADA **DATA EMISSÃO**
043175693 34585887814
M3417915063

Relatório Técnico de Triagem n. 482/2015

Referência: Documento protocolizado sob o n. 931210/2015, em 27/10/2015

Assunto: Denúncia

Data: 28/10/2015

Trata-se de denúncia apresentada pelo Sr. Cristiano Fernandes Matos da Silva, Portador do RG M-7.569.525, inscrito no CPF sob o n. 028.460.816-54, residente na cidade de Betim/MG, em face do Pregão Presencial n. 073/2015, Processo Licitatório n. 129/2015, promovido pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I. Cismep, com sede à Rua São Jorge, n. 135, Bairro Brasileia, Betim/MG.

O objeto da licitação é o registro de preço para eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

Informa o denunciante que a adoção do Sistema de Registro de Preço (SRP) restringe o universo de licitantes em total afronta ao interesse público e aos princípios basilares da legalidade e da isonomia, e frustra o caráter competitivo do certame, inviabilizando a proposta mais vantajosa para a Administração.

Alega, também, que os serviços de alimentação já são certos e determinados e que não poderia a sistemática do SRP ser utilizada para a contratação da vencedora, infringindo o inciso IV do art. 3º do Decreto 7.892/2013.

O denunciante argumenta que o edital não solicitou a apresentação do balanço patrimonial como forma de analisar a boa situação da empresa participante, em conformidade com o art. 31, I, da Lei 8.666/1993.

Aduz, ainda, que o edital não solicitou a apresentação de atestados de capacidade técnica que comprovem aptidão para desempenho da atividade pertinente, em conformidade com o art. 30 da referida lei.

Por fim requer o cancelamento do pregão e a convocação dos membros da Comissão de Licitação para prestarem esclarecimentos quanto às irregularidades apontadas.

Registra-se que, em consulta ao SGAP, não foram localizados neste Tribunal processos relativos ao referido Processo Licitatório ou com o mesmo objeto da licitação.

À vista da documentação apresentada, verifica-se que não foram preenchidos os requisitos estabelecidos no art. 301, § 1º, III, da Resolução n. 12/2008, não podendo ser autuada como Denúncia.

À consideração superior.



Rosemary Pessoa
Analista de Controle Externo
TC-1784-9

Exp.: 2181/2015/SGP
Da: Secretaria-Geral da Presidência
Para: Coordenadoria de Protocolo e Triagem
Ref.: Documento protocolado sob o n.º 3566011/2015, por meio do qual o Sr. Cristiano Fernandes Matos da Silva apresenta documentação complementar ao documento protocolado sob o n.º 931210/2015.
Documento protocolado sob o n.º 931210/2015, por meio do qual o Sr. Cristiano Fernandes Matos da Silva apresenta denúncia em face da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – i.CISMEP, referente ao Processo Licitatório n.º 129/2015, Pregão Presencial n.º 073/2015, para registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.
Relatório Técnico de Triagem n.º 482/2015.
Data: 9/11/2015

Senhor Coordenador

Preenchidos os requisitos estabelecidos no art. 301 da Resolução n.º 12/2008, recebo a documentação acima referida como DENÚNCIA e determino sua autuação e distribuição, nos termos previstos no *caput* do art. 305 da citada Resolução, com a urgência que o caso requer.



Conselheiro Sebastião Helvecio
Presidente



TRIBUNAL DE CONTAS DO
ESTADO DE MINAS GERAIS



DISTRIBUIÇÃO

Autos de nº. : 969113

Natureza : DENÚNCIA

Distribuição em : 12/11/2015 às 12:13:13

Ao Exmo. Sr. Relator : CONS. CLÁUDIO TERRÃO



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Gabinete do Conselheiro Cláudio Couto Terrão



Processo nº: 969113

Natureza: Denúncia

Jurisdicionado: Município de Betim

Trata-se de denúncia formulada pelo Senhor Cristiano Fernandes Matos da Silva, em face do Pregão Presencial nº 079/15 – Processo Licitatório nº 129/15, promovido pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – i.CISMEP, cujo objeto consiste no “registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade” (fl. 06).

O denunciante alega, em síntese, que a adoção do sistema de registro de preços é indevida, uma vez que os serviços de alimentação são certos e determinados, que não foi exigida a apresentação do Balanço Patrimonial das licitantes como forma de comprovação da boa situação das empresas, bem assim que não foi solicitada a entrega de atestados de capacidade técnica que comprovem aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto licitado (fls. 02/04).

Diante disso, requer seja recebida a denúncia, cancelado o pregão e convocados os membros da Comissão de Licitação para esclarecimento dos fatos denunciados, bem assim que seja mantido sigilo de seus dados, a fim de evitar possíveis represálias (fls. 04/05).

Protocolizada em 27/10/15, a denúncia veio instruída com os documentos de fls. 01/59, tendo sido recebida por despacho do Conselheiro-Presidente, após o exame do Núcleo de Triagem às fls. 60/60v, e distribuída a este Relator em 12/11/15 (fl. 62).

Antes de remeter o processo à coordenadoria competente, cumpre esclarecer que o art. 305 do Regimento Interno, o qual dispõe que, após a autuação e a distribuição, deverá ser mantido “o caráter sigiloso (da denúncia)



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Gabinete do Conselheiro Cláudio Couto Terrão



até que sejam reunidas as provas que indiquem a existência de irregularidade ou ilegalidade”, objetiva proteger a instrução processual, resguardando a produção probatória, bem como o agente denunciado, contra denúncias infundadas que visem apenas a prejudicar a sua imagem.

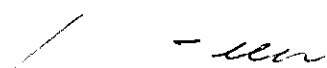
Não existe qualquer previsão de sigilo em favor do denunciante, não se admitindo, por exemplo, o oferecimento de denúncia anônima, já que o inciso III do art. 301 da norma regimental fixa como um dos requisitos da denúncia, que ela contenha “o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço completo do denunciante”.

Nesse cenário, este Tribunal sequer dispõe de mecanismo que possibilite garantir a preservação da identidade do denunciante, razão pela qual indefiro o pedido de sigilo apresentado.

Encaminho os autos à **Secretaria da Primeira Câmara** a fim de que intime o denunciante do teor deste despacho e, após, remetam-se os autos à Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação – CFEL a fim de que proceda ao exame integral da denúncia e de todo procedimento licitatório.

Em seguida, remetam-se os autos ao Ministério Público de Contas para emissão de parecer, nos termos do disposto no § 3º do art. 61 do Regimento Interno.

Belo Horizonte, 29 de março de 2016.


Cláudio Couto Terrão
Conselheiro Relator



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria da Primeira Câmara

64
R

Ofício n. 4542/2016 - SEC/1ª Câmara

Belo Horizonte, 30 de março de 2016.

Senhor,

Em cumprimento à determinação do Conselheiro Cláudio Couto Terrão, Relator do processo autuado sob o n. 969.113 - Denúncia, encaminho a V.Sa. cópia do despacho de fl. 63/63v.

Atenciosamente,


Tiago Queiroga Maffra
Diretor
Secretaria da Primeira Câmara

Sr. Cristiano Fernandes Matos da Silva

pri

e

COMUNICADO IMPORTANTE

As intimações referentes a este processo serão realizadas por meio de publicação no Diário Oficial de Contas, salvo disposição expressa do Relator, nos termos do disposto no art. 166, §3º da Res. 12/2008 e art. 26, §2º da Res. 10/2010.

Acesse: doc.tce.mg.gov.br

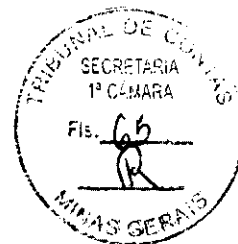
Cadastre-se no sistema PUSH e acompanhe seu processo – www.tce.mg.gov.br

Re: Of. 4542/2016 - Sec. 1ª Câmp/TCMG - Processo 969113

Cristiano Gmail [cristianofms2303@gmail.com]

Enviado: sexta-feira, 1 de abril de 2016 10:45

Para: PRIMEIRA CÂMARA



Ok recebido.

Enviada do meu iPhone

> Em 01/04/2016, às 10:31, PRIMEIRA CÂMARA <primeiracamara@tce.mg.gov.br> escreveu:

>

> Senhor,

>

> Encaminhamos anexas, à cópia do Ofício n. 4542/2016 desta Secretaria, bem como do Despacho do Conselheiro Cláudio Couto Terraão, para ciência.

>

> Favor responder a este email com como confirmação de recebimento.

>

> Atenciosamente,

>

> Secretaria da 1ª Câmara

>

> Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais

>

> De: Email para impressoras TCE

> Enviado: sexta-feira, 1 de abril de 2016 9:20

> Para: PRIMEIRA CÂMARA

> Assunto: Scan from a Samsung MFP

>

> Scanner da impressora da secretaria da primeira câmara.

>

>

> "As informações contidas neste e-mail, e nos arquivos anexos, são para uso exclusivo do destinatário aqui indicado, não se autorizando o acesso por qualquer outra pessoa. Caso não seja o destinatário correto, esteja notificado pelo presente, que qualquer revisão, leitura, cópia e/ou divulgação do conteúdo deste "e-mail" são estritamente proibidas e não autorizadas. Por favor, apague o conteúdo do "e-mail" e notifique o remetente imediatamente. Grato pela cooperação, equipe de Segurança da Informação do Tribunal de Contas do estado de Minas Gerais."

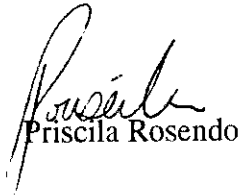
> <Untitled_01042016_092000.pdf>



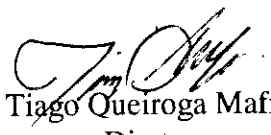
Processo n. 969113

TERMO DE JUNTADA

Em 01 de abril de 2016, juntamos à fl. 65 o comprovante referente à transmissão e recepção de e-mail do Ofício n. 4542/2016, emitido em cumprimento ao despacho exarado à fl. 63/63v.



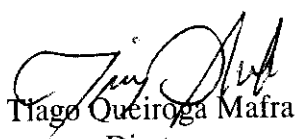
Priscila Rosendo



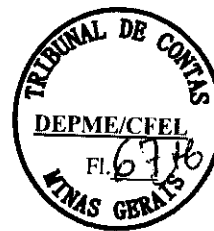
Tiago Queiroga Mafra
Diretor
Secretaria da Primeira Câmara

TERMO DE ENCAMINHAMENTO

Em 1º de abril de 2016, encaminho os presentes autos à Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação - CFEL, em cumprimento ao despacho à fl. 63/63v.



Tiago Queiroga Mafra
Diretor
Secretaria da Primeira Câmara



AUTOS DO PROCESSO N. 969.113

I - Relatório

Cuidam os autos de **Denúncia** apresentada a este Tribunal de Contas por **Cristiano Fernandes Matos da Silva**, em face do Processo Licitatório n. 129/2015 - Pregão Presencial n. 073/2015 - deflagrado pela **Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i. CISMEP**, do tipo menor valor total do lote, visando o “Registro de Preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade”, com valor estimado de R\$2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos).

Na petição inicial de fl. 01/05, o Denunciante alega, em síntese, a impossibilidade de adoção do sistema de registro de preços para o serviço objeto do contrato, que se caracteriza pela continuidade; não ter sido exigido o balanço patrimonial como forma de analisar a boa situação da empresa participante; não terem sido exigidos atestados de capacidade técnica, tudo isto inviabilizando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração. Solicita o cancelamento do pregão, a convocação dos responsáveis para prestarem esclarecimentos e o sigilo dos seus dados pessoais.

A inicial veio acompanhada de cópia do edital (fl. 06/54), documento de identificação e comprovante de endereço (fl. 56/59).

Elaborado o Relatório de Triagem, o Sr. Conselheiro Presidente recebeu a documentação como Denúncia e determinou sua autuação e distribuição nos termos do *caput* do artigo 305 da Resolução n. 12/2008 (fl. 61).

Distribuídos à Relatoria do Conselheiro Cláudio Terrão (fl. 62), este proferiu o despacho de, no qual esclarece, inicialmente, o caráter sigiloso das denúncias que tramitam nesta Corte até a existência de provas de irregularidades, mas da inexistência de sigilo em favor do denunciante, já que a denúncia anônima não está legalmente prevista, indeferindo o pedido de sigilo.

Ao depois, determinou (fl. 63):



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE ENGENHARIA E PERÍCIA E MATÉRIAS ESPECIAIS
COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO



Encaminho os autos à **Secretaria da Primeira Câmara** a fim de que intime o denunciante do teor deste despacho e, após, remetam-se os autos à Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação – CFEL a fim de que proceda ao exame integral da denúncia e de todo procedimento licitatório.
Em seguida, remetam-se os autos ao Ministério Público de Contas para emissão de parecer, nos termos do disposto no § 3º do art. 61 do Regimento Interno.

O Diretor da Secretaria procedeu à intimação (fl. 64/65) e encaminhou os autos a esta Coordenadoria, que passa à análise integral da denúncia e do ato convocatório.

II - Da análise dos fatos denunciados:

2.1 - quanto à impossibilidade de adoção do sistema de registro de preços para o serviço objeto do contrato, que se caracteriza pela continuidade.

Diz o Denunciante que a adoção do Sistema de Registro de Preço, no caso de Pregão para este objeto restringe o universo de licitantes, infringe o inciso IV, artigo 3º do Decreto n. 7.892/2013, que dispõe: poderá ser adotado “quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração”.

Cita trecho da cartilha da Controladoria Geral da União – CGU vedando a contratação de serviço continuado por meio do sistema por tratar-se de serviço que envolve a necessidade de planejamento e elaboração prévia de projeto básico. _

Aduz ainda (fl. 03):

Os serviços de alimentação objeto da licitação em tela são fornecidos regularmente e continuamente há mais de um ano pela empresa declarada vencedora do certame, portanto, não há desconhecimento do prazo e do quantitativo a ser fornecido, descaracterizando o Sistema de Registro de Preços. Prova de tal argumentação se vale observando o item 10.1.4.3. obriga as participantes apresentarem no momento da habilitação o Termo de vistoria lavrado na visita técnica. A vistoria na cozinha prova a existência do serviço de alimentação, seu quantitativo e prazos de fornecimento.

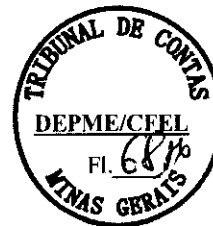
Análise

O objeto do certame está definido no edital como (fl. 06):

Registro de Preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes dos Termo de Referência, Anexo I.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE ENGENHARIA E PERÍCIA E MATÉRIAS ESPECIAIS
COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO



Examinando o Termo de Referência apresentado no edital do Pregão Presencial n. 073/2015 do i. CISMED, constata-se que ali está prevista uma certa quantidade de refeições, bem como os itens do cardápio a serem disponibilizados pela futura contratada (fl. 19/21, 24/25), o local onde se localiza a cozinha da unidade (item 10.6.1, fl. 26), além da cozinha a ser disponibilizada pela executante com o transporte às expensas desta. Define ainda locais e horários onde os serviços serão requeridos (fl. 33).

Observa-se que a Administração adota, como critério de julgamento, o menor valor total do lote, sendo que o lote abrange todo o fornecimento de produtos, o serviço que envolve a preparação dos alimentos e o transporte, quando necessário.

Veja-se a descrição de Marçal Justen Filho a respeito das contratações fundadas no sistema de registro de preços¹:

Para melhor compreender o sistema de registro de preços, é necessário compará-lo com a situação comum, em que a Administração realiza contratação específica, antecedida de licitação com objeto específico, Nesses casos, a licitação tem um objeto específico e determinado e o contrato dela derivado terá de respeitar esses limites (com as modificações admissíveis nos termos do art. 65). Isso significa, como regra, licitações e contratações de objeto unitário.

Já numa licitação de registro de preços, os interessados não formulam propostas unitárias de contratação, elaboradas em função de quantidade exatas. As propostas definem a qualidade do produto e o preço unitário, mas as quantidades a serem adquiridas e a ocasião em que ocorrerá a aquisição dependerão das conveniências da Administração. Uma vez decidida a contratar, a Administração verificará se os preços registrados são compatíveis com os praticados no mercado. Em caso positivo, realizará as aquisições com eficiência, rapidez e segurança. O licitante não poderá se negar a contratar (desde que o contrato se compatibilize com os limites estabelecidos no ato convocatório). Mais ainda, podem ocorrer diversas contratações tomando por base o registro, de modo que a licitação não se exaure com uma única contratação.

No sistema de registro de preços, a principal diferença reside no objeto da licitação. Usualmente, a licitação destina-se a selecionar um fornecedor e uma proposta para uma contratação específica, a ser efetivada posteriormente pela Administração. No registro de preços, a licitação destina-se a selecionar fornecedor e proposta para contratações não específicas, seriadas, que poderão ser realizadas durante um certo período, por repetidas vezes. A proposta selecionada fica à disposição da Administração que, se e quando desejar adquirir, se valerá dos preços registrados, tantas vezes quantas o desejar (dentro dos limites estabelecidos no ato convocatório).

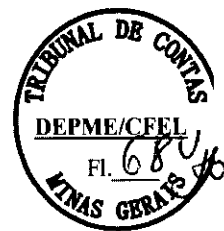
...

Quando a Administração necessita realizar aquisições reiteradas e contínuas de produtos semelhantes, depara-se com o problema de promover, a cada aquisição, uma nova licitação. Com o registro de preços, basta uma única licitação. Os preços ficam à disposição da Administração, que formalizará as aquisições quando lhe for conveniente. (GN)

¹ JUSTEN FILHO, Marçal in "Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", 14ª ed., Dialética, São Paulo, 2010, p. 192.
\\CHINA\Coord_Analis_Edital_Licitacao\CAEI\DENÚNCIAS\969.113.doc



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE ENGENHARIA E PERÍCIA E MATÉRIAS ESPECIAIS
COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO



Preliminarmente, devido ao tempo decorrido entre o oferecimento da Denúncia até o presente momento, verifica-se, em consulta à rede mundial de computadores - *internet* - que o Pregão Presencial para Registro de Preços n 073/2015 do i.CISMEP já se realizou, em 23/09/2015, conforme documento em anexo.

Da ata da sessão, retira-se terem participado três licitantes, ter ocorrido disputa, sendo obtido o preço final de R\$1.785.000,00 (um milhão, setecentos e oitenta e cinco mil reais), que contrapostos ao preço estimado de R\$2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos), afigurou-se como vantajoso para a Administração.

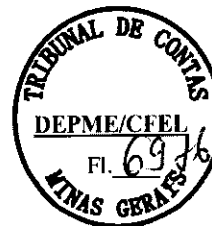
Entretanto, o julgamento foi feito pelo valor global do lote, não se podendo avaliar a adequabilidade dos preços unitários o que, aliás, é a intenção quando se efetua uma compra por meio de registro de preços: será registrado sempre aquele que for mais vantajoso.

Por este motivo é que o registro de preços não se conformaria ao caso da pretendida contratação, cujo objeto se enquadra na previsão legal da licitação comum. Se a Administração fosse adquirir refeições esparsadamente, ou de itens separadamente, de acordo com suas necessidades, haveria que se falar em registro de preços. A intenção que fica evidente é o compromisso do fornecedor com um contrato de vulto, em que terá que disponibilizar grande esforço com pessoal, equipamentos e materiais, sem um compromisso preciso por parte da Administração, ensejando grande risco e falta de assimetria entre as partes envolvidas na licitação.

O registro de preços aqui seria possível sim, contrariando afirmativa do denunciante, mas o critério de julgamento não poderia ter sido o menor preço do lote, globalmente considerado.

Em que pese a exigência editalícia do item 9.1.2 (fl. 09), que prevê constar da proposta comercial o “valor unitário de cada item expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais”, veja-se o disposto no item 9.2: “a proposta e os lances apresentados deverão referir-se à integralidade do lote, não se admitindo propostas para fornecimento parcial do lote” (fl. 09), restando assim impossível a avaliação da adequabilidade dos preços, unitariamente considerados, aos do mercado fornecedor.

Assim, por estes motivos, entende-se pelo não cabimento do registro de preços para o pretendido ajuste.



2.2 - quanto a não ter sido exigido o balanço patrimonial como forma de analisar a boa situação da empresa participante.

Citando o inciso I do artigo 31 da Lei de Licitações, aduz o Denunciante que (fl. 03):

... a Administração deverá, quando da qualificação econômico financeira, verificar o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa.

Dado o valor estimado da contratação (R\$2.043.348,76) a Administração não poderia prescindir, para assegurar a sua garantia, da exigência do balanço como comprovação de qualificação econômica da futura contratada. Como não o fez, o edital afrontou os princípios da legalidade e da isonomia.

Análise

Para que a proponente no pregão fosse considerada habilitada no quesito econômico-financeiro, a i.CISMEP inseriu a exigência de fl. 10:

10.1.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA

10.1.3.1. - Certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

Transcrevendo-se o trecho da lei que dispõe sobre a qualificação econômico-financeira tem-se o que segue:

Art. 31. A documentação relativa à qualificação econômico-financeira limitar-se-á a:

I - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

II - certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

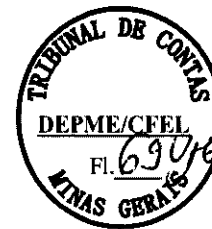
III - garantia, nas mesmas modalidades e critérios previstos no "caput" e § 1º do art. 56 desta Lei, limitada a 1% (um por cento) do valor estimado do objeto da contratação.

...

§ 2º A Administração, nas compras para entrega futura e na execução de obras e serviços, poderá estabelecer, no instrumento convocatório da licitação, a exigência de capital mínimo ou de patrimônio líquido mínimo, ou ainda as garantias previstas no § 1º do art. 56 desta Lei, como dado objetivo de comprovação da qualificação econômico-financeira dos licitantes e para efeito de garantia ao adimplemento do contrato a ser ulteriormente celebrado.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE ENGENHARIA E PERÍCIA E MATÉRIAS ESPECIAIS
COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO



§ 3º O capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido a que se refere o parágrafo anterior não poderá exceder a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

§ 4º Poderá ser exigida, ainda, a relação dos compromissos assumidos pelo licitante que importem diminuição da capacidade operativa ou absorção de disponibilidade financeira, calculada esta em função do patrimônio líquido atualizado e sua capacidade de rotação.

§ 5º A comprovação de boa situação financeira da empresa será feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no edital e devidamente justificados no processo administrativo da licitação que tenha dado início ao certame licitatório, vedada a exigência de índices e valores não usualmente adotados para correta avaliação de situação financeira suficiente ao cumprimento das obrigações decorrentes da licitação.
(Redação dada pela Lei nº 8.883, de 1994)

A Lei deixa ao arbítrio da Administração a escolha da modalidade de comprovação que lhe assegurará a necessária garantia do cumprimento do futuro contrato, já que impõe somente os limites para o que se pode exigir.

No caso, optou-se pela exigência consignada no inciso II do artigo 31, tão-somente. Entretanto, trata-se de contratação vultosa, com preço estimado em mais de dois milhões de reais, o que deve ser considerado.

A denúncia aponta omissão em relação à qualificação econômico-financeira, tendo em vista que não se exige sua comprovação cabal por meio da apresentação de balanço, condição considerada necessária para que as proponentes habilitem-se ao certame, tendo em vista a estimativa da despesa em valores expressivos e o risco.

Como é cediço, as exigências contidas no art. 31 da Lei n.º 8.666/93 são meios de garantir que a Administração Pública não fique vulnerável quanto a eventuais inadimplências ou descumprimento das obrigações da contratada por prazo razoável, o que impõe o dever de cautela nesse sentido. Retira-se da doutrina²:

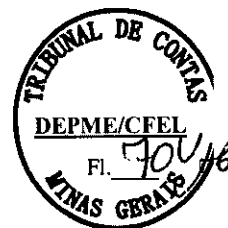
...a redução das exigências de participação amplia o risco de contratações desastrosas, pois dá oportunidade a que sujeitos destituídos de capacitação se saírem vencedores do certame. Logo, a redução dos requisitos de participação configura-se como um fator que contribui para a elevação do risco de contratos mal executados. O efeito prático na redução da severidade na fixação dos requisitos de habilitação é a tendência à obtenção de objeto com preço reduzido, mas mal executado.

...
A determinação do grau de severidade a ser adotado relativamente às condições de participação depende do caso concreto. A Lei pode estabelecer exigências mínimas e máximas, mas a determinação específica será variável caso a caso e dependerá das características do objeto a ser executado.

² JUSTEN FILHO, Marçal in "Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", 14ª ed., Dialética, São Paulo, 2010, p. 401.



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE ENGENHARIA E PERÍCIA E MATÉRIAS ESPECIAIS
COORDENADORIA DE FISCALIZAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO



previsto no art. 30, inci. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, **comprovado pelo CFN Nº 510/2012.**

10.1.4.3. - **Termo de Vistoria** lavrado na visita técnica, conforme exigência do item 4 do Termo de Referência deste Edital.

Como se vê, não se comprova a afirmação do Denunciante, já que se encontra disposto no item 10.1.4.2 do edital o atestado de capacidade técnica “conforme previsto no art. 30, inci. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993”.

IV - Conclusão

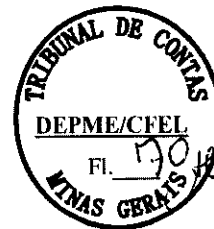
Por todo o exposto, entende esta Unidade Técnica pela confirmação das seguintes irregularidades detectadas no Pregão Presencial para Registro de Preços n. 073/2015 da **Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP:**

- utilização indevida do sistema de registro de preços para o pretendido ajuste;
- exigência insuficiente de comprovação de qualificação econômico-financeira, dado o vulto da contratação.

Entende-se ainda que, após envio dos autos ao Ministério Público junto ao Tribunal, o **Sr. João Luiz Teixeira, Secretário Executivo** e a **Sra. Laís Gomes Martins, Pregoeira e subscritora do edital**, podem ser citados para apresentarem defesa e justificativas que acharem cabíveis em face das irregularidades apontadas, bem como por aquelas que eventualmente possam ser apontadas pelo *Parquet*.

À consideração superior,
CFEL, em 23 de junho de 2016.

Evelyn Simão
Analista de Controle Externo
TC-2305-9



Há de se frisar que se trata de Pregão para Registro de Preços destinado a futura e eventual contratação de alimentação, em valores consideráveis, como ressaltado acima, daí a importância de se atentar para as garantias econômico-financeiras, dado o valor de grande monta e o desempenho de tarefa tão essencial, como o atendimento a pacientes atendidos em hospitais, por determinado tempo.

Considerando essa especificidade, a irregularidade em questão fica patente, pois o atendimento é de caráter essencial à vida dos munícipes, o que poderia implicar vulnerabilidade à Administração, dado a não ter atentado devidamente para a qualificação econômico-financeira da contratada.

Pelo exposto, considerando o objeto licitado, entende-se insuficiente a exigência de qualificação econômico-financeiro, conforme disposta no edital.

2.3 - quanto à não terem sido exigidos atestados de capacidade técnica, tudo isto inviabilizando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Está alegando o Denunciante que a exigência de atestado de capacidade técnica, como requisitos de qualificação técnica, sem que este fosse apresentado com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto licitado feriu a disciplina do artigo 30, inciso II da Lei Federal n. 8.666/93, tratando-se de um contrato expressivo em valor que ultrapassa dois milhões de reais.

Análise

Como requisitos de qualificação técnica, dispôs o edital do Pregão Presencial n. 073/2015, ora sob exame (fl. 10):

10.1.4. - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1.4.1. - Certidão de registro e Quitação de Empresa Licitante junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

10.1.4.2. - Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a **administração e serviços de alimentação**, conforme



iCISMEP INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MEIO
PARAOPEBA
Endereço: RUA SÃO JORGE, 135
BRASILEIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:

Página(s): 1/4

71/36

ATA DE SESSÃO PÚBLICA

PROCESSO LICITATÓRIO: 129 / 2015

MODALIDADE: 6 - Pregão Presencial

Nº MODALIDADE: 73 / 2015

Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE

Preâmbulo

Às 09 horas do dia 23 de Setembro de 2015, reuniram-se na Unidade Toninho Resende, da iCISMEP, localizada na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim/MG, a Pregoeira Laís Gomes Martins e a Equipe de Apoio: Isabel Rafaela dos Santos Rodrigues e Daniele Ferreira Faria, designados através da portaria nº 012/2015, publicada em 23 de Abril de 2015, com o fim de realizar a sessão do Pregão Presencial nº 073/2015 – Processo Licitatório nº 129/2015, cujo objeto é "Registro de preço para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade".

Credenciamento

Declarada aberta a sessão do pregão em epígrafe, a Pregoeira procedeu com o credenciamento dos licitantes presentes, neste momento foram recebidos envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação", envelopes do nº 1 e nº 2, respectivamente. Após verificação e comprovação da existência dos respectivos poderes para formulação de lances e praticas dos demais atos de atribuição dos licitantes, foram credenciadas para participar da presente licitação as empresas:

FORNECEDOR	CPF / CNPJ	REPRESENTANTE
LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP,	00.101.401/0001-38	GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA
PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	42.947.333/0001-72	HELIO ANTONIO PEREIRA
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	14.151.109/0001-34	RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

Com o encerramento do credenciamento e cadastro das datas das propostas apresentadas, foram vistas pelos licitantes toda a documentação apresentada, bem como os envelopes de Habilitação que permaneceram lacrados.

Registro do Pregão

Após apuração das propostas, restaram definidos os licitantes que participarão da fase de lances em razão dos preços propostos, nos termos dos incisos VIII e IX do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002. Às 10 horas do mesmo dia, a Pregoeira convidou individualmente os autores das propostas selecionadas para que estes formulassem lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor. A sequência de ofertas de lances ocorreu da seguinte forma.

Lote 1 - LOTE 01

PROPOSTAS		Situação	Valor
Ordem	Fornecedor		
3	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Classificado	R\$ 1.807.492,0000
2	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP,	Classificado	R\$ 2.021.694,2800
1	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	Classificado	R\$ 2.021.901,4800

1ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:06:14	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	R\$ 1.807.491,0000
23/09/2015 11:09:45	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP,	R\$ 1.807.490,0000
23/09/2015 11:09:52	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.807.480,0000

2ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:10:53	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	R\$ 1.807.479,9000
23/09/2015 11:11:09	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP,	R\$ 1.807.479,0000
23/09/2015 11:11:16	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.800.000,0000

LICITANTE: BRASILEIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:

717
76

3ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:13:02	PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA	Declinou
23/09/2015 11:13:34	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.799.999,0000
23/09/2015 11:13:43	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.798.000,0000

4ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:09	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.797.999,0000
23/09/2015 11:14:21	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.796.000,0000

5ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:30	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.795.999,0000
23/09/2015 11:14:37	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.795.000,0000

6ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:14:50	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.794.999,0000
23/09/2015 11:14:58	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.793.000,0000

7ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:16:21	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.792.999,0000
23/09/2015 11:16:30	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.790.000,0000

8ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:16:45	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.789.999,0000
23/09/2015 11:17:02	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.788.000,0000

9ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:17:21	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.787.999,0000
23/09/2015 11:17:30	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.786.000,0000

10ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:17:37	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	R\$ 1.785.999,0000
23/09/2015 11:17:45	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.785.000,0000

11ª RODADA DE LANCES - Lote 1 - LOTE 01

Data / Hora	Fornecedor	Valor
23/09/2015 11:18:36	LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP.	Declinou
23/09/2015 11:18:57	NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	Declinou

Negociação

Em seguida, iniciou-se a negociação considerando a classificação acima descrita. Negociada a redução do preço da menor oferta, a Pregoeira considerou que o preço obtido, abaixo especificado, é aceitável por ser compatível com os preços praticados pelo mercado, conforme apurado no processo de licitação.

Resultado da Negociação - Lote 1 - LOTE 01

Fornecedor	Valor Vencido
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME	R\$ 1.785.000,0000

Habilitação

Realizada a verificação de regularidade dos documentos de habilitação apresentada, estes foram rubricados pela Pregoeira e pelos membros da Equipe de Apoio e colocados à disposição dos Licitantes para exame e rubrica.

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME

Habilitada



SECRETARIA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO OESTE DE MINAS

PARAOPEBA

Endereço: RUA SÃO JORGE, 135

BRASILÉIA, SETIM - MG

CNPJ: 05.802.877/0001-10

Telefone: (31) 2571-3026

E-mail:

Página(s): 3/4

72
Jb

Ocorrências

Em conferência às propostas das empresas Nutriquality Alimentos e Lacerda Alimentação foi constatado erro material pela equipe de apoio, desta forma, os representantes credenciados realizaram as correções necessárias. Frisa-se que estas correções não alteram a substância das propostas apresentadas. Conforme estabelecido na cláusula "14" do instrumento convocatório as empresas Lacerda Alimentação e Prudente Refeições manifestaram interesse em compor o cadastro reserva da ata de Registro de Preços registrando os seus valores em igual à empresa vencedora.

Recursos

A empresa Prudente Refeições manifestou interesse de interposição de recurso com alegando entender que o item 10.1.4.2 não foi atendido pela empresa licitante Nutriquality Alimentos. Fica resguardado a empresa recorrente, Prudente Refeições, apresentar as razões recursais no prazo de 03 dias.

32
Jb
ap
f. 5/10/20

COISMED

BRASILEIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:

720
16

BETIM, 23 de Setembro de 2015.

FRANCELE DA SILVA SANTOS
Pregoeiro

ISABEL R. DOS S. RODRIGUES
Membro da CPL

DENISE DA CONCEIÇÃO OLIVEIRA SILVA
Membro da CPL

THALISSON RATEMARQUE SILVA
Pregoeiro

LAIS GOMES MARTINS
Pregoeiro

GABRIELA EMILY FERREIRA SILVA
Membro da CPL

LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA - EPP,
GUSTAVO HENRIQUE LARA LACERDA

NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA ME
RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

ANDRE HENRIQUE NADAIS PORTO
Pregoeiro

JANAINA RODRIGUES FONSECA
Membro da CPL

DANIELE FERREIRA FÁRIA
Membro da CPL

EDUARDA F. D. ARANTES
Pregoeiro

JORDANNA MARAYSA DIAS PEREIRA
Pregoeiro

THAIS HELENA CARVALHO BRAGA
Membro da CPL

PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA
HELIO ANTONIO PEREIRA



ATA DE ADSSIMIBILIDADE RECURSO ADMINISTRATIVO

PROCESSO LICITATÓRIO N° 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL N° 073/2015

LICITANTE RECORRENTE:

- **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL TERCEIRIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE

Trata-se de manifestação de interposição de recursos administrativo interposto pela empresa licitante PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.

I – DAS PRELIMINARES

É cediço que para o conhecimento de Recursos, necessário de faz a análise dos pressupostos de admissibilidade, os quais, conforme doutrina predominante, se dividem em pressupostos intrínsecos (condições recursais) e extrínsecos¹. A partir desta divisão, e sob a ótica do Direito Administrativo, tem-se que são pressupostos intrínsecos: o cabimento (possibilidade recursal), o interesse recursal e a legitimidade para recorrer; e, como pressupostos extrínsecos: a tempestividade e a regularidade formal.

¹ SOUSA, Marcos Ticiano Alves. Teoria geral dos recursos enfocada pelos pressupostos de admissibilidade, efeitos e princípios recursais. 2013. <<http://jus.com.br/artigos/23976/teoria-geral-dos-recursos-enfocada-pelos-pressupostos-de-admissibilidade-efeitos-e-principios-recursais/3#ixzz3OLFvcQMj>>

Em uma análise detida dos autos, verifica-se que no recurso interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA. há ausência do requisito de admissibilidade de regularidade formal.

A regularidade formal, pressuposto extrínseco de admissibilidade do recurso administrativo, se concretiza com a apresentação de razões recursais onde devem ser expostos os motivos pelos quais o Recorrente manifestou sua vontade de interposição de recurso, o que ocorreu no caso em tela quando da sessão pública da realização do Pregão em epígrafe.

Todavia, em que pese a empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA. ter manifestado sua intenção em interpor Recurso quando da Sessão Pública referente ao Pregão Presencial n.º 073/2015, realizada no dia 23 de Setembro de 2015, consoante se verifica da Ata acostada às fls. 230/231, vol. VII, houve o transcurso do prazo legal previsto em Edital sem a apresentação de razões recursais por parte da referida empresa.

Logo, resta evidente que não há caracterizado nos presentes autos o requisito de regularidade formal, pressuposto de admissibilidade essencial para o conhecimento do Recurso interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.

Ressalta-se que o pregoeiro recebe poderes para o processamento do recurso, não para julgamento de seu mérito. Isso significa que o pregoeiro dispõe de competência para exercer um juízo prévio de admissibilidade, podendo rejeitar impugnações que não preencham os requisitos mínimos exigidos.²

Portanto, **examinados os requisitos de admissibilidade, verifica-se que NÃO DEVE SER CONHECIDO o Recurso Administrativo interposto pela empresa PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA., tendo em vista a ausência de apresentação de razões recursais.**

² JUSTEN FILHO, Marçal. *Pregão*. 4.ª edição. São Paulo, Dialética, 2005, p.157.

II – DAS FORMALIDADES LEGAIS

Diante do exposto não há necessidade de realização de juízo de mérito do presente Recurso, uma vez que este não foi conhecido quando do juízo de admissibilidade, no entanto, todos os licitantes participantes do certame foram cientificados da existência da manifestação de interposição do referido Recurso Administrativo. Assim, transcorrido o prazo para apresentação das razões recursais e diante da inércia da empresa **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA.**, informa-se que foram cumpridas as formalidades legais exigidas, conforme faz prova os documentos acostados aos autos do processo de Licitação.

III – DA CONCLUSÃO

Assim, após detida análise da adssimibilidade do recurso interposto, obedecendo os princípios que norteiam a Licitação e a Administração Pública, a Pregoeira juntamente com a equipe de apoio, conclui por: **NÃO CONHECER** o Recurso Administrativo interposto pela empresa **PRUDENTE REFEIÇÕES LTDA**, tendo em vista a inércia desta licitante para a apresentação de razões recursais.

Atenciosamente,

Betim (MG), 29 de Setembro de 2015.

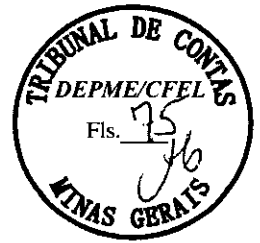
Laís Gomes Martins
Pregoeira

Isabel Rafaela dos Santos Rodrigues
Equipe de Apoio

Daniele Ferreira Faria
Equipe de Apoio



Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais
Diretoria de Engenharia e Perícia e Matérias Especiais
Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação



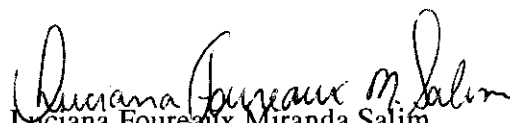
AUTOS DO PROCESSO Nº 969.113

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Cuidam os autos de **Denúncia** apresentada a este Tribunal de Contas por **Cristiano Fernandes Matos da Silva**, em face do Processo Licitatório n. 129/2015 - Pregão Presencial n. 073/2015 - deflagrado pela **Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i. CISMEP**, do tipo menor valor total do lote, visando o “Registro de Preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade”, com valor estimado de R\$2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos).

DE ACORDO:

Aos 23 dias do mês de junho de 2016, remeto os autos ao Ministério Público de Contas, conforme determinado à fl. 63v.


Luciana Foureaux Miranda Salim
Coordenadora – TC 02741-1



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

Parecer n.: 1.370/2016
Autos: 969.113
Natureza: Denúncia
Jurisdicionado: Intuição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I. Cismep

MANIFESTAÇÃO PRELIMINAR

Excelentíssimo(a) Senhor(a) Conselheiro(a) Relator(a),

1. Trata-se de Denúncia formulada pelo Sr. Cristiano Fernandes Matos da Silva, na qual são apontadas supostas irregularidades no edital Processo Licitatório n. 129/2015, Pregão Presencial n. 73/2015, deflagrado pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I. Cismep, cujo objeto é o “registro de preços para a futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade” (fls. 01/59).

2. Recebida a denúncia (fls. 61), seguiu-se às fls. 67/74 estudo elaborado pela Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação que concluiu:

Por todo o exposto, entende esta Unidade Técnica pela confirmação das seguintes irregularidades detectadas no Pregão Presencial para Registro de Preços n. 073/2015 da **Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - I.CISMEP**:

- utilização indevida do sistema de registro de preços para o pretendido ajuste;
- exigência insuficiente de comprovação de qualificação econômico-financeira, dado o vulto da contratação.

Entende-se ainda que, após envio dos autos ao Ministério Público junto ao Tribunal, o **Sr. João Luiz Teixeira, Secretário Executivo e a Sra. Laís Gomes Martins, Pregoeira e subscritora do edital**, podem ser citados para apresentarem defesa e justificativas que acharem cabíveis em face das irregularidades apontadas, bem como por aquelas que eventualmente possam ser apontadas pelo Parquet.

3. Em seguida, foram os autos encaminhados ao Ministério Público de Contas para a manifestação preliminar de que trata o art. 61, § 3º, da Resolução n. 12/2008¹.

4. É o relatório, no essencial.

¹ Regimento Interno do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, art. 61, § 3º: Nos processos de fiscalização de concursos públicos e naqueles originados de denúncias e representações, será dada oportunidade de manifestação preliminar ao Ministério Público junto ao Tribunal de Contas, antes da citação, na qual, querendo, poderá apresentar apontamentos complementares às irregularidades indicadas pela unidade técnica do Tribunal.



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

5. Verifica-se que a Ata de Registro de Preços n. 56/2015, decorrente do Pregão Presencial n. 73/2015, da sociedade empresária NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA. - ME., no valor de **R\$1.785.000,00 (um milhão setecentos e oitenta e cinco mil reais)**, foi publicada no Diário Oficial do Município de Betim de 15/10/2015.

6. Tal constatação, no entanto, não impede que esta Corte de Contas, no exercício da competência fixada no art. 76, notadamente os incisos III, XIII e XIV, da Constituição do Estado de Minas Gerais², examine a legalidade dos procedimentos licitatórios e dos contratos celebrados pelos jurisdicionados, aplicando, caso constatada alguma ilegalidade, as sanções previstas na Lei Complementar Estadual n. 102/08, a Lei Orgânica do Tribunal de Contas de Minas Gerais.

7. Frise-se que a aplicação de multas por esta Corte independe da constatação de dano ao erário. Ainda que este não se configure, ofensas aos princípios constitucionais que regem a Administração Pública, bem como ao disposto na legislação que rege as licitações e contratações públicas, notadamente as Leis Federais n. 8.666/93 e 10.520/02, reclamam a aplicação de multa.

8. Devido à própria natureza dos recursos públicos, nas despesas realizadas pela Administração Pública ganha especial relevo o princípio da legalidade e o da juridicidade, segundo o qual é dever do administrador público atuar nos limites que a lei e o Direito lhe traçaram.

9. As sanções pecuniárias previstas na Lei Orgânica desta Corte de Contas e em seu Regimento Interno possibilitam sejam os responsáveis apenados em razão da prática de ato "com grave infração a norma legal ou regulamentar de natureza contábil, financeira, orçamentária, operacional e patrimonial".

10. Ainda que findo o procedimento licitatório examinado, a conduta dos responsáveis pela elaboração do edital e condução do certame com exigências que venham a ser consideradas ilegais, principalmente aquelas restritivas da competitividade, não podem ser ignoradas pelo órgão de controle externo.

2 Art. 76 – O controle externo, a cargo da Assembleia Legislativa, será exercido com o auxílio do Tribunal de Contas, ao qual compete:

[...]

III – fixar a responsabilidade de quem tiver dado causa a perda, extravio ou outra irregularidade de que tenha resultado prejuízo ao Estado ou a entidade da administração indireta;

[...]

XIII – aplicar ao responsável, em caso de ilegalidade de despesa ou irregularidade de contas, a sanção prevista em lei, que estabelecerá, entre outras cominações, multa proporcional ao dano causado ao erário;



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

11. Ressalte-se, por fim, que no âmbito do direito administrativo a multa não possui função meramente retributiva, mas também educativa e preventiva, no sentido de, por meio do exemplo, impedir que tanto o próprio multado quanto outros agentes públicos atuem por condutas consideradas ilegais.

ADITAMENTOS DO MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS

12. Compulsando os autos verifica-se que o instrumento convocatório padece de outras irregularidades além daquelas apontadas pela Denunciante. Assim, no exercício da competência que lhe é atribuída pelo art. 61, § 3º, do RITCEMG, promove o Ministério Público de Contas os seguintes aditamentos:

I) DO TERMO DE REFERÊNCIA - DA UTILIZAÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

13. O objeto do certame é o registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I (item 3.1 – fls. 19).

14. Consta do Termo de Referência – Anexo I (fls. 19/34) como justificativa para a contratação:

2.1 O registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade é indispensável à manutenção das atividades técnicas e administrativas da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, conforme demanda dos diversos setores da Instituição.

15. Tanto o item 3.1 quanto a justificativa que consta do Termo de Referência não identificam de forma precisa e clara o objeto e o objetivo do certame. O termo “**serviços de alimentação para a coletividade**” não identificam qual o objeto do certame e qual a necessidade da Administração a ser suprida, o que viola o art. 3º, inc. II, da Lei Federal n. 10.520/02:

Art. 3º A fase preparatória do pregão observará o seguinte:

(...)

II - a definição do objeto deverá ser precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem a competição;



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

16. O objeto torna-se evidente apenas no item 9 do Termo de Referência, que detalha os serviços a serem executados.

17. A utilização do Sistema de Registro de Preços é adequada quando constatada que a necessidade da Administração seja imprevisível quanto aos quantitativos necessários para supri-la e quanto ao momento em que as contratações se farão necessárias. Em resumo, são estas as hipóteses que autorizam a utilização do sistema:

- a) quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- b) quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;
- c) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.³

18. Por se tratar de alimentação diária de pacientes, acompanhantes e colaboradores do i.Cismep, não há dúvida quanto à previsibilidade da demanda, conforme itens 9.3 (fls. 23) e 27 (fls. 27) do Termo de Referência que estabelece os locais e horários de cada uma das refeições:

9.3 A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).(...)

27 DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 as 08:00	11:30 as 13:30	15:30	19:00 as 21:00	22:30

19. O Termo de Referência, apesar de indicar o quantitativo total de refeições, contraditoriamente não indica o consumo diário ou mensal para pacientes (à vista taxa de ocupação diária de pacientes), acompanhantes e colaboradores do consórcio em cada uma das unidades em que o serviço será prestado.

20. Assim, dada a natureza contínua do serviço⁴, considerando que não há vedação legal expressa para a utilização do sistema de registro de preços em

^{3 3} TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. *Licitações e contratos : orientações e jurisprudência do TCU*. 4. ed. rev., atual. e ampl. Brasília: TCU, 2010, p. 244.

⁴ Para fins de referência utilizou-se a definição apresentada no Anexo I da Instrução Normativa nº 2/2008 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão: "I - SERVIÇOS CONTINUADOS são aqueles cuja interrupção possa comprometer a



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

16. O objeto torna-se evidente apenas no item 9 do Termo de Referência, que detalha os serviços a serem executados.

17. A utilização do Sistema de Registro de Preços é adequada quando constatada que a necessidade da Administração seja imprevisível quanto aos quantitativos necessários para supri-la e quanto ao momento em que as contratações se farão necessárias. Em resumo, são estas as hipóteses que autorizam a utilização do sistema:

- a) quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;
- b) quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa;
- c) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.³

18. Por se tratar de alimentação diária de pacientes, acompanhantes e colaboradores do i.Cismep, não há dúvida quanto à previsibilidade da demanda, conforme itens 9.3 (fls. 23) e 27 (fls. 27) do Termo de Referência que estabelece os locais e horários de cada uma das refeições:

9.3 A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).(...)

27 DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 as 08:00	11:30 as 13:30	15:30	19:00 as 21:00	22:30

19. O Termo de Referência, apesar de indicar o quantitativo total de refeições, contraditoriamente não indica o consumo diário ou mensal para pacientes (à vista taxa de ocupação diária de pacientes), acompanhantes e colaboradores do consórcio em cada uma das unidades em que o serviço será prestado.

20. Assim, dada a natureza contínua do serviço⁴, considerando que não há vedação legal expressa para a utilização do sistema de registro de preços em

³ ³ TRIBUNAL DE CONTAS DA UNIÃO. *Licitações e contratos : orientações e jurisprudência do TCU*. 4. ed. rev., atual. e ampl. Brasília: TCU, 2010, p. 244.

⁴ Para fins de referência utilizou-se a definição apresentada no Anexo I da Instrução Normativa nº 2/2008 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão: "I – SERVIÇOS CONTINUADOS são aqueles cuja interrupção possa comprometer a



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

tais hipóteses; que não serão realizadas contratações sucessivas independentes e diante da viabilidade de estimar os quantitativos necessários, os responsáveis devem ser citados para trazer aos autos justificativas acerca da adoção do sistema de registro de preços na contratação em questão.

II) DA COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

21. Verifica-se que o Termo de Referência – Anexo I, item 3 – Da especificação do objeto e da avaliação de custos (fls. 19), estima tão somente os preços das refeições.

22. Contudo, o orçamento estimado em planilhas de preços unitários deve conter os custos dos demais elementos envolvidos na formação do preços para a prestação de serviços de alimentação hospitalar. Tal fato constituiu visível descumprimento do arts. 7º, § 2º, inc. II, e 40, § 2º, inc. II, da Lei nº 8.666/1993:

Art. 7º As licitações para a execução de obras e para a prestação de serviços obedecerão ao disposto neste artigo e, em particular, à seguinte seqüência:

(...)

§ 2º As obras e os serviços somente poderão ser licitados quando:

II - existir orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;

Art. 40. O edital conterá no preâmbulo o número de ordem em série anual, o nome da repartição interessada e de seu setor, a modalidade, o regime de execução e o tipo da licitação, a menção de que será regida por esta Lei, o local, dia e hora para recebimento da documentação e proposta, bem como para início da abertura dos envelopes, e indicará, obrigatoriamente, o seguinte:

(...)

§ 2º Constituem anexos do edital, dele fazendo parte integrante:

(...)

II - orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários;

23. Não há detalhamento do valor estimado, por exemplo, para a mão de obra vinculada à execução contratual (composição da remuneração, benefícios, encargos sociais e trabalhistas), insumos com equipamentos e utensílios, custos indiretos, tributos, custos com análise microbiológica, etc.

24. Tal orçamento detalhado em planilhas serve como baliza para orientar a Administração no julgamento das propostas, afastando aquelas que sejam excessivas ou inexequíveis.



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

25. Assim, mostra-se irregular a ausência do orçamento estimado em planilhas com os custos unitários de todos os elementos utilizados na formação de preços .

III) DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

26. O edital exigiu para fins de qualificação técnica no item 10.1.4.2 (fls. 10):

10.1.4.2. – **Atestado(s) de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a **administração e serviços de alimentação**, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, **comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012.**

27. A Lei Federal n. 8.666/93 ao disciplinar a matéria estabelece:

Art. 30. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:

(...)

II - comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos;

(...)

§ 1º A comprovação de aptidão referida no inciso II do "caput" deste artigo, no caso das licitações pertinentes a obras e serviços, será feita por atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes, limitadas as exigências a:

I - capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de obra ou serviço de características semelhantes, limitadas estas exclusivamente às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, vedadas as exigências de quantidades mínimas ou prazos máximos;

28. O edital define como critério de aceitação do atestado de qualificação técnico-operacional a "execução satisfatória", nos termos do art. 30, inc. II, Lei Federal n. 8.666/93. Referida norma define como critério de aceitação a comprovação de "desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação".

29. Tais critérios são, a princípio, genéricos, cabendo ao administrador público responsável pela licitação **delimitar expressamente** as parcelas de



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

maior relevância técnica e de valor significativo, sob pena de inviabilizar o julgamento objetivo do certame.

30. Tal comprovação, quer sob o aspecto técnico-profissional, quer sob o aspecto técnico-operacional, só é possível em relação às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto da licitação, nos termos do art. 30, §2º, da Lei Federal n. 8.666/93:

Art. 30. A documentação relativa à qualificação técnica limitar-se-á a:
(...)

§ 2º As parcelas de maior relevância técnica e de valor significativo, mencionadas no parágrafo anterior, serão definidas no instrumento convocatório.

31. Caso contrário, a exigência de atestados poderia recair sobre todo o objeto o que, a rigor, é considerado excessivo, e prejudicial à competitividade do certame.

32. Frise-se que em relação à capacidade técnico-operacional admite-se a exigência de quantitativos mínimos (TCE/MG, Edital de Licitação n. 839.030, 1ª Câmara, Rel. Cons. Seastião Helvécio, j. 23/09/2014). Tal entendimento é corroborado pela Súmula n. 263⁵⁻⁶ do Tribunal de Contas da União:

Para a comprovação da capacidade técnico-operacional das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente, às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado.

33. A indeterminação de tais conceitos quando inseridos no edital de licitação é irregular, uma vez que permite a tomada de decisão subjetiva, pautada em características pessoais ou preferências da Administração, o que deve ser rechaçada em prol do julgamento objetivo (imparcial e formulado à luz dos princípios licitatórios) como previsto no art. 44, §1º, da Lei Federal n. 8.666/93:

Art. 44. No julgamento das propostas, a Comissão levará em consideração os critérios objetivos definidos no edital ou convite, os quais não devem contrariar as normas e princípios estabelecidos por esta Lei.

⁵ TCU Acórdão nº 0032 - Plenário, 19 de janeiro de 2011.

⁶ A jurisprudência do TCU afirma quanto aos limites aceitáveis: (...) fixação de quantitativos mínimos de serviços, para efeito de comprovação da capacidade técnico-operacional, em valores idênticos aos quantitativo totais previstos no orçamento base para execução desses serviços, em desacordo com a jurisprudência dessa Corte de Contas, a exemplo dos Acórdãos 1.284/2003, 2.088/2004 e 2383/2007, todos do TCU-Plenário, a qual estabelece, como regra, o teto de 50%, devidamente justificado; (TCU, Acórdão n. 244/2015 - Plenário, Rel. Ministro Bruno Dantas, j. 11/02/2015).



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

§ 1º É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fator sigiloso, secreto, subjetivo ou reservado que possa ainda que indiretamente elidir o princípio da igualdade entre os licitantes.

34. Marçal Justen Filho afirma acerca da identificação e motivação das exigências relativas às parcelas de maior relevância e valor significativo:

“Por isso tudo, é indispensável que a Administração identifique, no objeto licitado, os aspectos mais complexos e as características que o tornam diferenciado. Não há modo de estabelecer um solução normativa abstrata delimitadora daquilo que deverá ser considerado pela Administração, precisamente porque o mundo real comporta variações muito intensas. Em alguns casos, trata-se da dimensão física da obra. Em outros, envolve o prazo máximo para execução. Há casos em que a questão se relaciona com a complexidade tecnológica do objeto. Existem situações diferenciadas em função do local a ser executada a obra ou serviço. Seria cansativo elencar todos os fatores pertinentes, além de propiciar o risco de incompletude na exposição.

O que se exige, no entanto, é que a identificação das parcelas de maior relevância técnica e valor significativo sejam explicitamente indicadas pela Administração de modo motivado. Essa motivação, tal como exposto, comporta pleno controle externo, especialmente para verificar os efeitos nocivos à competição.”⁷

35. Diante do exposto, o Ministério Público de Contas considera irregular o item 10.1.4.2, por não delimitar expressamente as parcelas de maior relevância técnica e de valor significativo para fins de exigência de atestado de capacidade técnica (fls. 10).

IV) DOS MEIOS DE ENVIO DAS RAZÕES DE RECURSO

36. Quanto aos recursos o item 16.4 (fls. 14) estabelece:

16.4. - Os recursos e respectivas contrarrazões deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

(...)

16.4.3. - Ser protocolizado na sala da Comissão de Licitação da i.CISMEP, na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipelago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860.

37. Limitar apenas ao meio presencial a possibilidade de ou oferecer recurso contra as decisões do Pregoeiro constitui flagrante violação aos princípios do contraditório e da ampla defesa, previstos no art. 5º, inciso LV, da Constituição da República.

⁷ JUSTEN FILHO, Marçal. Comentários À Lei de Licitações e Contratos Administrativos - 16ª Ed. 2014. São Paulo: Revista dos Tribunais. p.591.



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

38. Ademais, o controle de legalidade sobre os procedimentos licitatórios deve ser o mais amplo possível, não existindo óbice para que as diversas formas de impugnação (presencial, via fac-símile e virtual) coexistam. Isso importa na conclusão de que em todos os certames devem ser admitidas variadas formas de interposição de recursos.

39. Não acarreta prejuízo algum à condução do certame a admissibilidade, por exemplo, de impugnação e recursos via fac-símile, com a remessa posterior do original por via postal ou protocolo presencial. Aliás, no Poder Judiciário não é novidade a prática de atos processuais via fac-símile, conforme previsto na Lei Federal n. 9.800/99.

40. A Primeira Câmara deste Tribunal de Contas nos autos do Edital de Licitação n. 913.221, em recente julgamento, concluiu pela irregularidade da restrição ora impugnada:

2.5. Da restrição à impugnação do edital (...)

De fato, a disponibilização apenas da forma presencial para a interposição de recursos restringe o direito dos licitantes ao contraditório e à ampla defesa.

Portanto, é necessário que o ato convocatório admita, ainda que excepcionalmente, outras formas de interposição de recursos, tais como, pelo correio, por email e por fax, o qual se afigura razoável para garantir o exercício do direito ao contraditório. (TCE/MG, Edital de Licitação n. 913.221, 1ª Câmara, Relator: Conselheiro Cláudio Terrão, j. 01/03/2016)

41. Ainda neste sentido os Acórdãos desta Corte de Contas proferidos nas Denúncias n. 879.876⁸ e 862.797⁹.

42. Assim, mostra-se irregular a admissibilidade das razões de recurso apenas por meio de protocolo presencial.

V) DA ATRIBUIÇÃO DE RESPONSABILIDADES – CONTROLE DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

43. O instrumento convocatório atribui indevidamente as seguintes responsabilidades à contratada:

10.5. Refeição transportada:

⁸ TCE/MG, Denúncia n. 879.876, 2ª Câmara, Relator: Conselheiro Wanderley Ávila, j. 05/11/2015.

⁹ TCE/MG, Denúncia n. 862.797, 2ª Câmara, Relator: Conselheiro Gilberto Diniz, j. 28/05/2015



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

10.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades. (fls. 26)

(...)

17.8. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela i.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições. (fls. 29)

44. Quanto à fiscalização contratual, trata-se de exigir o cumprimento do pactuado (por exemplo: entrega das quantidades exigidas, verificação das especificações exigidas), reduzindo a termo todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato.

45. Ora, o controle das refeições efetivamente fornecidas cabe à contratante, a quem compete fiscalizar a execução contratual, e tem reflexos na regularidade da liquidação e pagamento da despesa. Por imperativo lógico, a fiscalização não pode ser realizada por aqueles que executam as obrigações previstas no contrato.

46. A liquidação da despesa está prevista na Lei Federal n. 4.320/64:

Art. 63. A liquidação da despesa consiste na verificação do direito adquirido pelo credor tendo por base os títulos e documentos comprobatórios do respectivo crédito.

§ 1º Essa verificação tem por fim apurar:

I - a origem e o objeto do que se deve pagar;

II - a importância exata a pagar; (Vide Medida Provisória nº 581, de 2012)

III - a quem se deve pagar a importância, para extinguir a obrigação.

§ 2º A liquidação da despesa por fornecimentos feitos ou serviços prestados terá por base:

I - o contrato, ajuste ou acôrdo respectivo;

II - a nota de empenho;

III - os comprovantes da entrega de material ou da prestação efetiva do serviço.

47. Neste sentido, tal controle é imprescindível no processo de pagamento, conforme previsto no item 29.1 (fls. 34):

29.1. - O pagamento decorrente da concretização do objeto deste fornecimento será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação do responsável e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos.



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

48. Os itens 10.5.7 e 17.8, anteriormente transcritos, acabam por conflitar com as responsabilidades atribuídas ao gestor do contrato nos itens 18.11 (fls. 15) e 18.13 (fls. 15) do edital:

18.11. - O gestor da ARP deverá realizar o controle dos serviços entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.

18.13. - O responsável designado pela i.CISMEP, expedirá atestado de inspeção dos serviços entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

49. Ademais, o controle a ser realizado pela contratada é questão atinente à organização interna.

50. Diante do exposto, irregulares as cláusulas 10.5.7 e 17.8, por indevidamente atribuírem à contratada o controle dos quantitativos fornecidos.

VI) DA UTILIZAÇÃO DE INFRAESTRUTURA E INSUMOS DA CONTRATANTE

51. O Termo de Referência – Anexo I estabelece (item 10.6.1 – fls. 26) que a cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada, bem como instalações do refeitório (item 20.3 – fls. 30). E ainda estabelece:

21.14 A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante. (fls. 31)

52. As despesas oriundas decorrentes do consumo de tais insumos, vinculados à prestação de serviços de produção das refeições, são de responsabilidade da contratada. A assunção de tais custos decorrentes de atividade executada exclusivamente pela contratada para cumprimento de suas obrigações contratuais onera indevidamente a Administração.

53. Portanto, irregular o item 21.14 do Termo de Referência – Anexo I (fls. 31).



MINISTÉRIO PÚBLICO DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Gabinete da Procuradora Cristina Andrade Melo

REQUERIMENTOS

54. Em face de todo o exposto, **requer o Ministério Público de Contas:**

- a. a citação do Sr. João Luiz Teixeira, autoridade homologadora do certame, e da Sra. Lâis Gomes Martins, pregoeira e subscritora do edital, para, querendo, apresentar defesa em face das irregularidades apontadas por este Ministério Público de Contas:
 - a.1) ausência de justificativa quanto a adoção do sistema de registro de preços à vista da natureza dos serviços contratados;
 - a.2) ausência do orçamento estimado em planilhas com os custos unitários de *todos os elementos* utilizados na formação de preços;
 - a.3) item 10.1.4.2 - ausência de definição das parcelas de maior relevância e valor significativo para fins de exigência de atestado de capacidade técnica;
 - a.4) admissibilidade das razões de recurso apenas por meio de protocolo presencial;
 - a.5) atribuição irregular de responsabilidades à contratada nos itens 10.5.7 e 17.8 quanto ao controle de quantitativos fornecidos;
 - a.6) item 21.14 do Termo de Referência – assunção indevida de custos atinentes às atividades da contratada;
- b. a intimação do Sr. João Luiz Teixeira para que encaminhe cópia integral Processo Licitatório n. 129/2015, Pregão Presencial n. 73/2015;
- c. alternativamente, seja este Ministério Público de Contas intimado pessoalmente da decisão que eventualmente indefira, no todo ou em parte, o requerimento acima formulado.

55. É o parecer.

Belo Horizonte, 27 de julho de 2016.

Cristina Andrade Melo
Cristina Andrade Melo

Procuradora do Ministério Público de Contas

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 56 / 2015

Aos 09 dias do mês de Outubro de 2015, a **INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA - i.CISMEP, CNPJ Nº 05.802.877/0001-10**, com sede na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, CEP 32600-284, no Município de Betim, Estado de Minas Gerais, a seguir denominada i.CISMEP, neste ato representada por seu SECRETÁRIO EXECUTIVO o **SR. JOÃO LUIZ TEIXEIRA e NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA.-ME**, com sede na Rua Leozino de Oliveira, n.º 43, letra A, Bairro Filadelfia, no Município de Betim - MG, CEP: 32.670-154, Fone (30) 3054-9253, e-mail raqueldimorais@yahoo.com.br, inscrita no CNPJ sob o n.º 14.151.109/0001-34, Inscrição Estadual n.º 001825187.00-70, neste ato representado por sua sócia **SRA. RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, inscrito no CPF sob o nº 063.582.626-70 e portadora da Carteira de Identidade nº 8.727.446, expedida pela SSP - MG, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO nº 129/2015**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da i.CISMEP nº 001/2015, e demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

1. DO OBJETO

- 1.1 - A presente Ata tem como objeto o registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

2. DA VALIDADE DA ATA

- 2.1 - Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação, nos termos do artigo 11º da Resolução da i.CISMEP nº 001/2015.

Jackeline G. Dias Teixeira
Apostila
OAB/MG 134.819

3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1 - O gerenciamento desta Ata caberá à Coordenadoria Administrativa da I.CISMEP.

4. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

- 4.1. - Estima-se que as aquisições decorrentes deste registro de preços poderão atingir as quantidades apresentadas no quadro do item 5.1, para um período de 12 meses.
- 4.2 - As despesas decorrentes das contratações correrão por conta da dotação orçamentária nº 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30.

5. DOS PREÇOS REGISTRADOS

- 5.1 - Os preços das primeiras empresas colocadas registrados na presente Ata encontram-se indicados no quadro abaixo:

LOTE 01

CNPJ Nº 14.151.109/0001-34			RAZÃO SOCIAL: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME		
ITEM	Unidade	Quant.	Descrição	Preço Registrado Unitário	Preço Registrado Total
01	Unidade	60.000	Café da Manhã Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: - Chá com e sem açúcar - Café com e sem açúcar - Adoçante - Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. - Margarina (INGREDIENTES: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 u.i de vitamina A por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), conservadores: sorbato de potássio (ins 202) e benzoato de sódio (ins 211), acidulante ácido cítrico (ins 330), antioxidante: bht (ins 321), tbhq (ins 319) e edta (ins 385), aroma idêntico ao	R\$ 3,17	R\$ 190.200,00



I.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANÁ



			natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural (ins 160ai) e corantes naturais: de urucum (ins 160b) e cúrcuma (ins 100). não contém glúten.) e manteiga (INGREDIENTES: creme de leite, cloreto de sódio, corante natural de urucum. não contém glúten.) - média de 10 gr por pessoa.		
02	Unidade	50.000	ALMOÇO: - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse - Feijão (01 opção) - self servisse - Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse - Opção (01 opção) - ovo ou omelete - Guarnições (03 opções) - self servisse - Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse - Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse - Suco Natural (02 opções) - self servisse - Café e radapdura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
03	KIT	31.200	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: - Chá com e sem açúcar - Café com e sem açúcar - Adoçante - Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,80	R\$ 56.160,00
04	KIT	18.000	Lanche Ceia - 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) - 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,35	R\$ 24.300,00
05	KIT	30.000	Kit lanche paciente - 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) - 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	R\$ 1,50	R\$ 45.000,00
06	Unidade	12.000	Jantar - Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse - Feijão (01 opção) - Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self servisse	R\$ 17,00	R\$ 204.000,00



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE OPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE PARANÁ

			- Opção (01 opção) - ovo ou omelete - Guarnições (03 opções) - self servisse - Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse - Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse - Suco Natural (02 opções) - self service		
07	Pessoa	1.956	Lanche Tipo 1 - Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr) - Chá com açúcar (100 mL por pessoa) - Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa). Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	R\$ 5,00	R\$ 9.780,00
08	Pessoa	1.332	Lanche Tipo 2 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa) - Pão de queijo (100 gr por pessoa) - Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	R\$ 5,73	R\$ 7.632,36
09	Pessoa	720	Lanche Tipo 3 - Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) - Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) - Suco natural (350 mL por pessoa) - Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) - Pão de queijo (100 gr por pessoa) - Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa - Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa - Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho,	R\$ 6,00	R\$ 4.320,00

Jucheline G. Dias Teixeira
Assinada
23/08/2016 13:48:10



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANÁ



			maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa - Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa - Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.		
10	Pessoa	2.400	Reunião Interna Mensal - Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa - Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa - Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa - Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	R\$ 6,00	R\$ 14.400,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
11	Unidade	10.800	Café da manhã e colação Café da manhã: - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) - Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	R\$ 1,30	R\$ 14.040,00
12	Unidade	10.800	Almoço - Arroz - Feijão - Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) - 02 guarnições - 02 tipos de salada - 01 sobremesa (fruta ou doce) - 01 garrafa de 350 mL de suco natural	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00
13	Unidade	10.800	Lanche da Tarde - Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) - Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	R\$ 2,00	R\$ 21.600,00
14	Unidade	10.800	Jantar - Arroz - Feijão - Proteína - 200 gramas (as carnes utilizadas	R\$ 15,00	R\$ 162.000,00



			deverão ser as descritas acima) - 02 guarnições - 02 tipos de salada - 01 sobremesa (fruta ou doce) - 01 garrafa de 350 mL de suco natural		
Valor total do lote				R\$ 1.784.932,36	

5.2 - Valor total dos preços registrados: R\$ 1.784.932,36 (Hum milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta seis centavos).

6. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 6.1. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.
- 6.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:
 - a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
 - c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
 - i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
 - j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
 - k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.

m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abrangam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

6.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

7. DO ALMOÇO E DA JANTA

7.1. Cardápio:

7.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.

7.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.

7.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.

7.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.

7.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

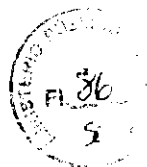
7.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.

- 7.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.
- 7.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.
- 7.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.
- 7.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 7.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.
- 7.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.
- 7.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.
- 7.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.
- 7.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.
- 7.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍPEBA



7.2. Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

7.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

7.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

7.2.3. Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

7.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

7.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

7.3. Descrição das Carnes:

7.3.1. BOVINA:

Descrição	Corte
Fígado	Bife
Acém	Moída
Alcatra	Cubos
Contra filé	Iscas
	Bife
Miolo de acém	Cubos
	Moída
Filé Mignon	Iscas
	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

7.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filé mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça

7.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
	Bife
Filé de frango	Isclas
	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos

7.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

7.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e securo.

7.4. Das dietas para pacientes:

7.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

7.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

7.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 guarnições
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 mL de suco natural

7.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

7.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

7.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica
- d) Dietas Hipolipídica
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoproteica

7.4.5. Distribuição das dietas:

7.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP.

7.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas

COLAÇÃO	
Prato Principal	Suco de frutas ou Fruta
ALMOÇO	
Cardápio	Conforme descritivo acima
CAFÉ DA TARDE	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas
JANTAR	
Cardápio	Conforme descritivo acima

7.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

7.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

7.5. Refeição transportada:

7.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110mL com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

7.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

- 7.5.3. O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.
- 7.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.
- 7.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.
- 7.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.
- 7.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.
- 7.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.
- 7.5.9. Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.
- 7.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.
- 7.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.
- 7.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.
- 7.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

7.6. Da execução da preparação das refeições:

- 7.6.1. A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.
- 7.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.
- 7.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

8. DO CAFÉ DA MANHÃ

- 8.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.
- 8.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:
- a) Chá com e sem açúcar
 - b) Café com e sem açúcar
 - c) Adoçante
 - d) Pão (85% francês e 15% doce) –01 unidade por pessoa
 - e) Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

9. DO LANCHE DA TARDE

- 9.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:
- a) Chá com e sem açúcar
 - b) Café com e sem açúcar
 - c) Adoçante
- 9.2. Cada colaborador receberá um kit com:
- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
 - b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
 - c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

10. DO LANCHE CEIA

- 10.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:
- a) Chá com e sem açúcar
 - b) Café com e sem açúcar

Jackeline G. Dias Teixeira
Advoca
OAB/MG 134.819

c) Adoçante

10.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- a) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- b) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

12.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)

- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- f) Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
- g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
- h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa
- k) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

12.4. Reunião interna mensal com os funcionários

- a) Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
- b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

12.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

- 13.1. As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.
- 13.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).
- 13.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.
- 13.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍPEBA



- 13.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
- 13.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.
- 13.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.
- 13.8. Café da manhã:
- 13.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.
- 13.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.
- 13.9. Almoço:
- 13.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.
- 13.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- 13.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.
- 13.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.
- 13.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.
- 13.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

13.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

13.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

13.11. Kit lanche paciente:

13.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

13.12. Jantar:

13.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmiteix, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

13.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

13.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

13.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

13.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

14.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

14.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

14.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

14.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

- 14.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 14.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.
- 14.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 14.8. Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela I.CISMED, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.
- 14.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 15.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 15.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 15.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 15.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.



I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MEIO OESTE PARANENSE

91v
3

- 15.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 15.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.
- 15.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.
- 15.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.
- 15.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 15.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 15.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- 15.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.
- 15.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.
- 15.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.
- 15.15. Todas as refeições deverão ser submetidas á CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações

e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

15.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.

15.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

16. DA HIGIENE

16.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.

16.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.

16.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.

16.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

16.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

16.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

16.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

16.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

17.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

a) Armário planejado para refeitório em MDF

- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
 - c) Bebedouro modelo industrial de coluna
 - d) Coifa
 - e) Espremedor de frutas
 - f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
 - g) Forno industrial
 - h) Freezer horizontal cooler
 - i) Refrigerador industrial 01 porta
 - j) Refrigerador industrial 04 portas
 - k) Liquidificador industrial
 - l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
 - m) 03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos
 - n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
 - o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm
- 17.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.
- 17.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.
- 17.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.
- 17.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.
- 17.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.
- 17.7. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 17.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 17.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**
- 17.10. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser

realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

- 18.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.
- 18.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.
- 18.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.
- 18.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).
- 18.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.
- 18.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.
- 18.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.

Jackeline G. Dias Teixeira
Contratada
04/07/2014 13:48:19

- 18.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 18.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 18.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.
- 18.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.
- 18.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 18.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.
- 18.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.
- 18.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

19. DO PESSOAL

- 19.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.
- 19.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.
- 19.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.

- 19.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.
- 19.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 19.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 19.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.
- 19.8. A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.
- 19.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.
- 19.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
- 19.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 19.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 19.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.
- 19.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 20.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 20.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 20.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 20.4. Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.
- 20.5. Atender a solicitação de dietas especiais.
- 20.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 20.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 20.8. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 20.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.
- 20.10. Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.
- 20.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.

21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 21.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as

preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.

- 21.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

22. USO RACIONAL DA ÁGUA

- 22.1. A Contratada deverá:

22.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

22.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

22.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.

22.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.

22.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.

22.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 23.1. A Contratada deverá:

23.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.

23.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

23.1.3. Obrigações da Contratada

23.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

23.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

23.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

24.1. **Clínica Prefeito Toninho Rezende:** Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

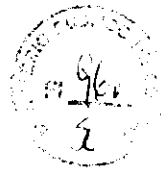
24.2. **Sede:** Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

24.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmiteix.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.3. **Unidade: Bloco Cirúrgico:** Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-



i.CISMEP

INSTITUTO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARABÁ

24.4. Unidade: Brumadinho: Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/
Brumadinho – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	-	-

24.5. Unidade: Pronto Socorro de Itaúna: Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves,
1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

24.6. Unidade: Policlínica de Juatuba: Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/
Juatuba - MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

24.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

24.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da i.CISMEP.

25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

25.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.

26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

26.1. DA CONVOÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

26.1.1. - A critério da i.CISMEP, a Coordenadoria Administrativa poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar o Contrato,

Jackeline *[Assinatura]* Dias Teixeira
OAB/MG 234.819

26.1.2. – Após a contratação a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:

26.1.2.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

26.1.2.1.1. - Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

26.1.2.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

26.1.2.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

26.1.2.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANÁ



- 26.1.2.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.
- 26.1.2.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.
- 26.1.2.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.
- 26.1.3. - A Ata de Registro de Preços não obriga a i.CISMEP a firmar a contratação, podendo realizar licitação específica para prestação de serviço de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.
- 26.1.4. - A i.CISMEP avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.
- 26.1.5. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a i.CISMEP negociará com o FORNECEDOR sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.
- 26.1.6. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Serviço, poderá requerer a i.CISMEP, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 26.1.7. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.
- 26.1.8. - Cancelado o registro, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.

Jackeline C. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 184.819

26.1.9. - Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

26.2. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

26.2.1. - A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a i.CISMEP e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do FORNECEDOR designadas para a execução do objeto, sendo o FORNECEDOR o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

26.2.2. - O FORNECEDOR guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pela i.CISMEP ou obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.

26.2.3. - Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.2.4. - A i.CISMEP reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

26.2.5. - O FORNECEDOR não poderá subcontratar, total ou parcialmente a atividade que constitua objeto da presente ata, sem a concordância da i.CISMEP, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo FORNECEDOR pela entrega dos materiais correspondentes.

26.3. - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

26.3.1. - O acompanhamento e a fiscalização da contratação, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos serviços entregues, serão realizados pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.

26.3.2. - A Coordenadoria Administrativa atuará como gestor e fiscalizador da execução do objeto contratado.

- 26.3.3. - O recebimento, o controle e a conferência dos serviços serão feitos pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao FORNECEDOR.
- 26.3.4. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP comunicará ao FORNECEDOR qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.
- 26.3.5. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP expedirá atestado de inspeção dos serviços, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.
- 26.3.6. - O FORNECEDOR é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pela i.CISMEP, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela Coordenadoria Administrativa.
- 26.3.7. - A i.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.
- 26.3.8. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do FORNECEDOR pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.
- 26.3.9. - O FORNECEDOR deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.
- 26.3.10. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante as condições contratadas.
- 26.3.11. - Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.4. - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

Jackeline A. de Souza Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

- 26.4.1. - O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado a i.CISMEP, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pela i.CISMEP, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.
- 26.4.2. - Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pela i.CISMEP, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela i.CISMEP a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.
- 26.4.3. - Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento da i.CISMEP, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar a i.CISMEP a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não a eximem das responsabilidades assumidas perante a i.CISMEP, nos termos desta cláusula.
- 26.4.4. - Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas da i.CISMEP, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento a i.CISMEP, mediante a adoção das seguintes providências:

- a) dedução de créditos do FORNECEDOR; ou
- b) medida judicial apropriada, a critério da i.CISMEP.

26.5. – DO FATURAMENTO

- 26.5.1. – Os empenhos, autorizações de serviços e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos.

apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

26.5.1.1. – Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.

26.6. - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

26.6.1. – A i.CISMEP pagará ao FORNECEDOR o valor correspondente ao quantitativo de serviços efetivamente entregues, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 5, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

26.6.2. - O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação da Coordenadoria Administrativa e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta)** dias.

26.6.3. - A nota fiscal será emitida pelo FORNECEDOR em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

26.6.3.1. - Deverá constar na nota fiscal: Nº do PAC, nº do Pregão, nº da Ata de Registro de Preço e nº da Autorização de Serviço.

26.6.4. – A i.CISMEP, identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao FORNECEDOR para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

26.6.5. - Os pagamentos devidos pela i.CISMEP serão efetuados por meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo FORNECEDOR ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

26.6.6. - Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do FORNECEDOR, seja



i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANÁ



relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

26.6.7. - Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do FORNECEDOR.

26.6.8. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o FORNECEDOR dará a i.CISMEP plena, geral e irretratável quitação da remuneração referente aos serviços nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

26.6.9. - No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

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

26.7. - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

26.7.1. - O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

26.7.1.1. - Quando o fornecedor, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital: suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

26.7.1.2. - Quando o fornecedor, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente: suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e o fornecedor tiver comunicado a i.CISMEP, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação do fornecedor seguinte.

Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/PR 134.819

26.7.2. - O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

26.7.2.1. - Pela i.CISMEP:

- a) o fornecedor não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;
- b) o fornecedor não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;
- c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;
- d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;
- e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;
- f) por razões de interesse público;
- g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;
- h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.7.2.2 - Pelo FORNECEDOR:

- a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;
- b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.

8.7.3 - O cancelamento ou a suspensão, pela i.CISMEP, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.7.4 - A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pela i.CISMEP e publicada no Órgão Oficial do Município de Betim e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

26.8. - DAS MULTAS E PENALIDADES

26.8.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da i.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

26.8.1.1. - Apresentar documento falso;

26.8.1.2. - Retardar a execução do objeto;

26.8.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato

26.8.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;

26.8.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;

26.8.1.6. - Declaração falsa;

26.8.1.7. - Fraude fiscal.

26.8.2. - Para os fins da Subcondição 26.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

26.8.3. - Para condutas descritas nos itens 26.8.1.1, 26.8.1.4, 26.8.1.5, 26.8.1.6 e 26.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.

26.8.4. - Para os fins dos itens 26.8.1.2 e 26.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

26.8.4.1. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;

26.8.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos

constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.

26.8.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.

26.8.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.

26.8.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela i.CISMEP.

26.8.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

26.8.1. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a i.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

27. DAS OBRIGAÇÕES DA i.CISMEP

27.1. - Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, por meio da sua Coordenadoria Administrativa, para fins de adequação às novas condições de mercado, bem como procedimentos administrativos para a aplicação de penalidades.

27.2.- Acompanhar a evolução dos preços de mercado por meio da sua Coordenadoria Administrativa, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.

27.3.- Acompanhar e fiscalizar por meio da sua Coordenadoria Administrativa, o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e

comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do FORNECEDOR.

- 27.4. - Pagar os valores contratados pelos bens efetivamente entregues no prazo e nas condições contratuais.

28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- 28.1.- Responder, integral e exclusivamente, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente por seus empregados, representantes ou prepostos, aos bens da i.CISMEP ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela i.CISMEP.
- 28.2.- Arcar com todos os prejuízos resultantes de ações judiciais a que a i.CISMEP for compelido a responder por força da futura contratação, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios.
- 28.3.- Indicar um Preposto, preferencialmente um membro efetivo de seu quadro de pessoal, com plenos poderes para representá-la, administrativa e judicialmente, assim como decidir acerca de questões relativas à execução do objeto, e atender aos chamados da i.CISMEP, inclusive em situações de urgência e fora do horário normal de expediente.
- 28.4. - Comparecer a i.CISMEP, sempre que solicitado, por meio do Preposto, no prazo de 24 (vinte quatro) horas da convocação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos ao objeto licitado.
- 28.5. - Substituir, a pedido da i.CISMEP, o Preposto que não esteja exercendo os encargos de sua função de forma satisfatória.
- 28.6. - Comunicar imediatamente a i.CISMEP qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do objeto contratado.
- 28.7. - Efetuar a troca de serviços rejeitados pela Coordenadoria Administrativa, nas hipóteses de desconformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, defeitos ou imperfeições, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação.
- 28.8. - Efetuar a substituição de serviços, quando comprovada a existência de problemas cuja verificação só tenha ocorrido após sua prestação.
- 28.9. - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.

- 28.10.- Viabilizar o atendimento das condições firmadas a partir da data da publicação da presente Ata.
- 28.11.- Cumprir os prazos estipulados, observar, atender e respeitar a legislação aplicável, bem como fornecer e garantir a qualidade dos serviços, preservando a i.CISMEP de qualquer demanda ou reivindicação que seja de sua responsabilidade.
- 28.12.- Manter, durante o prazo de vigência da presente Ata, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, devendo comunicar a i.CISMEP, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção de contrato decorrente desta Ata.

29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

- 29.1.- Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

29.1.1. - Ser protocolizada na i.CISMEP, situado na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860;

29.1.1.1. - A i.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.

29.1.2. - Ser dirigida à Coordenadoria Administrativa, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

29.1.2.1. - A decisão da Coordenadoria Administrativa será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

29.1.3. - Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

29.1.4. - Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;

29.1.5. - Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por meio de pesquisa atualizada do mercado.

30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

30.1. - Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

30.2. - Os fornecedores devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente ata.

30.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluiada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

30.2.2. - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física,

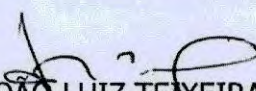
inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

30.2.3. - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

31. DO FORO

31.1. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 01 (uma) via, juntamente com 02 (duas) testemunhas.


JOÃO LUIZ TEIXEIRA
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA i.CISMEP

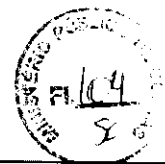

RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA.-ME

TESTEMUNHAS:

1 - 
Nome Completo: *Vanessa de Oliveira da Silva*
Carteira de Identidade: *Analista Administrativo*
CPF: 111.243.286-68
i.CISMEP

2 - 
Nome Completo: *Lorena Freitas*
Carteira de Identidade: *Assistente Administrativo*
CPF: 124.115.500-16
CISMEP


Jacqueline de Souza Teixeira
OAB/MG 134.819



TELECOMUNICAÇÕES LTDA. Publique-se. Intimem-se todos os participantes do certame licitatório. Betim (MG), 05 de outubro de 2015. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - Secretário Executivo da CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: ATO DE HOMOLOGAÇÃO. PROCESSO LICITATORIO Nº 103/2015. LEILÃO PRESENCIAL. Nº 002/2015. HOMOLOGO a presente licitação na modalidade de Leilão Presencial Nº 002/2015 para ALFENAÇÃO DE BEM MOVEL INSERVIVEL, conforme discriminado no edital, e ADJUDICO o objeto ao arrematante JADIR ANTÔNIO SARDINHA, no lote 01 no valor de R\$29.500,00 (Vinte e nove mil e quinhentos reais). Betim/MG, 06 de outubro de 2015. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - Secretário Executivo da CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: ATO DE HOMOLOGAÇÃO. PROCESSO LICITATORIO Nº 113/2015. FRIGIDÃO ELETRÔNICO Nº 063/2015. HOMOLOGO a presente licitação na modalidade de Pregão Eletrônico Nº 063/2015 para REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE TIRAS REAGENTES DE Glicemia COM MONITOR EM COMODATO Nº 113/2015, conforme discriminado no edital, e ADJUDICO o objeto a empresa vencedora: TECVIDA COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA - EPP, no lote 01 no valor de R\$63.600,00 (sessenta e três mil e seiscentos reais). O presente processo perfaz o valor de R\$ 63.600,00 (sessenta e três mil e seiscentos reais). Betim/MG, 06 de outubro de 2015. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - Secretário Executivo da CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: ATO DE HOMOLOGAÇÃO. PROCESSO LICITATORIO Nº 119/2015. PREÇO PRESENCIAL. Nº 068/2015. HOMOLOGO a presente licitação na modalidade de Pregão Presencial Nº 068/2015 para REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MEDICAMENTOS ESPECÍFICOS PARA GLAUCOMA, conforme discriminado no edital, e ADJUDICO o objeto as empresas vencedoras: AGILON COMERCIO E REPRESENTAÇÕES LTDA., no item 06 no valor de R\$42.388,92 (Quarenta e dois mil trezentos e oitenta e oito reais e noventa e dois centavos); KRISTALIA PRODUTOS QUÍMICOS FARMACÊUTICOS LTDA., no item 01 no valor de R\$15.701,40 (quinze mil setecentos e um reais e quarenta centavos) e no item 02 no valor de R\$6.679,92 (seis mil seiscentos e setenta e nove reais e noventa e dois centavos), totalizando o valor de R\$64.769,76 (seis mil e quatrocentos e setenta e nove reais e noventa e dois centavos); FARMACONN LTDA., no item 07, no valor de R\$147.420,00 (Cento e quarenta e sete mil quatrocentos e vinte reais), e SOLUMED DISTRIBUIDORA DE MEDICAMENTOS E PRODUTOS PARA SAÚDE LTDA - EPP, no item 03 no valor de R\$668.974,95 (Seiscentos e sessenta e oito mil novecentos e setenta e quatro reais e noventa e cinco centavos). O item 4 restou deserto. O item 5 restou fracionado. O presente processo perfaz o valor de R\$ 841.165,19 (Oitocentos e quarenta e um mil cento e sessenta e cinco reais e dezesseis centavos). Betim - MG, 05 de outubro de 2015. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - Secretário Executivo da CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: ATO DE HOMOLOGAÇÃO. Betim (MG), 06 de outubro de 2015. HOMOLOGO a presente licitação na modalidade de PREÇO PRESENCIAL para REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL TERCEIRIZAÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA A COLETIVIDADE Nº 073/2015 - PROCESSO LICITATORIO Nº 129/2015, conforme discriminado no edital, e ADJUDICO o objeto a empresa vencedora: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA - ME no lote 01 no valor de R\$ 1.784.932,36 (Um milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos), totalizando o importe de R\$ 1.784.932,36 (Um milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos). O presente processo perfaz o valor de R\$ 1.784.932,36 (Um milhão setecentos e oitenta e quatro mil novecentos e trinta e dois reais e trinta e seis centavos). (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - Secretário Executivo da CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: RESOLUÇÃO Nº 076/2015, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015. NOMEIA TÉCNICO DE ENFERMAGEM 12x36 DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. CARLAILE JESUS PEDROSA, Presidente e JOÃO LUIZ TEIXEIRA, Secretário Executivo da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopéba - CISMEP, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo art. 14, III, e art. 18, VI, do Contrato de Consórcio Público, nos termos de sua 7ª Alteração; RESOLVE: Art. 1º - Nomear Bruna de

Oliveira Batemarque de Souza, selecionada na sequência de procedimento concursal levado a efeito nos termos legais Processo de Concurso nº 001/2015, homologado em 07/05/2015, para exercer o Emprego Público de TÉCNICO DE ENFERMAGEM 12x36 da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopéba - CISMEP. Art. 2º - O início da atividade da empregada pública será dia 09 de outubro de 2015. Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Betim (MG), 06 de outubro de 2015. (A) CARLAILE JESUS PEDROSA - PRESIDENTE DA CISMEP. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - SECRETÁRIO EXECUTIVO DA CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: RESOLUÇÃO Nº 077/2015, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015. INSTITUI FERIADO DE NOSSA SENHORA DA APARECIDA, PADROEIRA DO BRASIL, NO ÂMBITO DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. CARLAILE JESUS PEDROSA, Presidente da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopéba - CISMEP, e JOÃO LUIZ TEIXEIRA, Secretário Executivo da CISMEP, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo art. 55, do Contrato de Consórcio Público desta Instituição, nos termos de sua 7ª Alteração; RESOLVE: Art. 1º - No dia 12 de outubro não haverá expediente nas unidades da CISMEP em razão do feriado nacional de Nossa Senhora da Aparecida, Padroeira do Brasil, decretado pelo poder executivo nacional por meio da Lei 6.802, de 30 de junho de 1980. §1º - As unidades de Itatuna, Juatuba e Pronto Socorro de Betim, que funcionam 24 horas, seguirão a escala de plantão, haja vista a imprescindibilidade das atendimentos de natureza médico-hospitalar de urgência e emergência; §2º - Nas unidades supra, será concedido o pagamento do feriado em dobro, conforme preceitua a Súmula 444 do TST. Art. 2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Betim (MG), 06 de outubro de 2015. (A) CARLAILE JESUS PEDROSA - PRESIDENTE DA CISMEP. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - SECRETÁRIO EXECUTIVO DA CISMEP.

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Assunto: RESOLUÇÃO Nº 078/2015, DE 06 DE OUTUBRO DE 2015. INSTITUI PONTO FACULTATIVO DO DIA DO SERVIDOR PÚBLICO NO ÂMBITO DA INSTITUIÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. CARLAILE JESUS PEDROSA, Presidente da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopéba - CISMEP, e JOÃO LUIZ TEIXEIRA, Secretário Executivo da CISMEP, no uso das atribuições que lhes são conferidas pelo art. 55, do Contrato da Instituição, nos termos de sua 7ª Alteração; e considerando as comemorações alusivas ao Servidor Público no dia 28 deste mês, quarta-feira, RESOLVE: Art. 1º - Fica transferido para sexta-feira (dia 30 de outubro), as comemorações do Dia do Servidor Público, comemorado nacionalmente no dia 28 deste mês. Parágrafo Único - O expediente da quarta-feira (dia 28) será normal nas unidades da CISMEP. Art. 2º - Fica instituído o ponto facultativo no dia 30 de outubro de 2015, para os funcionários das unidades da CISMEP. §1º - As unidades de Itatuna, Juatuba, e unidade de Pronto Socorro de Betim, que funcionam 24 horas, seguirão a escala de plantão, haja vista a imprescindibilidade dos atendimentos de natureza médico-hospitalar de urgência e emergência; §2º - Nas unidades supra, será concedido o pagamento do feriado em dobro, conforme preceitua a Súmula 444 do TST. Art. 3º - As horas não trabalhadas serão deduzidas do Banco de Horas. Art. 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação. Betim (MG), 06 de outubro de 2015. (A) CARLAILE JESUS PEDROSA - PRESIDENTE DA CISMEP. (A) JOÃO LUIZ TEIXEIRA - SECRETÁRIO EXECUTIVO DA CISMEP.

A INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - CISMEP. Julgamento do Pregão Presencial nº 048/2015 - PL nº 081/2015 - Registro de Preço para Futura e eventual Prestação de Exames Clínicos Admissíveis, Demissionais, Retorno ao Trabalho, Avaliação de Atestados, Elaboração de PPP's, PCMSO, GRRS, PTRA e CIPA. O presente processo restou DESERTO. O processo fica com vistas franqueadas aos interessados. A ata de Julgamento está disponível no site da CISMEP: www.cismep.com.br. Maiores informações, telefone (031) 3532-3066. A Pregoeira, 06/10/2015.

CISMEP - INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAOPÉBA - Retificação de Julgamento do Pregão Presencial nº 058/2015 - PL nº 107/2015 - Objeto: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de Material Médico Permanente. Foi julgada vencedora dos lotes 16 e 36 a empresa ANDES COMERCIAL LTDA; Do lote 11 a empresa BELMED ELETROMEDICINA LTDA. EPP; Dos lotes 13, 17, 22, 23, 24 a empresa CIRURGICA ALBINOS LTDA.; Dos lotes 29, 30 e 33 a empresa CIRURGICA FERNANDES COMERCIO DE MATERIAIS CIRURGICOS HOSPITALARES; Dos lotes 05, 06, 19, 31, 32 e 38 a empresa DORMED HOSPI-

TALAR LTDA.; Dos lotes 01, 02, 03, 04, 07 e 09 a empresa OLYMPUS OPTICAL DO BRASIL LTDA.; Dos lotes 10, 12, 20, 25, 28, 35, e 37 a empresa SAUDE PRODUTOS CIRURGICOS LTDA.; O lote 27 restou fracionado. Os lotes 08, 14, 15, 18, 21, 26 e 34 restaram desertos. O processo fica com vistas franqueadas aos interessados. O Pregoeiro, 07/10/2015.

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE BETIM - IPREMB

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE BETIM - IPREMB

Ata de Continuação do Pregão Presencial Nº 05/15 - PAC Nº 20/15

No dia 05 de Outubro de 2015 às 14h 00min continuou-se a sessão do Pregão Presencial 005/2015, reunindo-se o Sr. Pregoeiro Oficial deste Órgão e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pela portaria Nº 027/15, de 09 de Fevereiro de 2015, e portaria 213/2015, de 01 de julho de 2015, na sala de reuniões da Comissão Permanente de Licitação, para o julgamento dos lotes do certame cujo objeto é "AQUISIÇÃO DE COMPUTADORES PARA O IPREMB". De acordo com o parecer técnico, os equipamentos ofertados pela empresa GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME são tecnicamente compatíveis com as especificações exigidas no Edital. O Pregoeiro analisou a aceitabilidade da proposta do Lote 1, constatando que o preço da mesma era excessivo. Após negociação foi definido o menor preço, cotado pela empresa GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME cujo envelope de documentação foi aberto para análise e verificação, sendo a licitante considerada habilitada. Considerando que ninguém manifestou intenção de recurso, o Sr. Pregoeiro arrematou o lote de Nº 1 a empresa GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME, com o Valor Total do Lote de R\$ 32.750,00 (trinta e dois mil, setecentos e cinquenta reais). Para o Lote 11 foi definido o menor preço, cotado pela empresa GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME, o Sr. Pregoeiro arrematou o lote de Nº 2 a empresa GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME, com o Valor Total do Lote de R\$ 7.280,00 (sete mil, duzentos e oitenta reais). O representante da empresa ARENNA INFORMATICA LTDA ME não compareceu à sessão de continuação do Pregão, ficando o envelope de habilitação a disposição do mesmo por um período de 10 (dez) dias úteis. Após este prazo o envelope de Habilitação será incinerado. De acordo com o item 9.10 do edital, a empresa arrematante GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME deverá apresentar sua proposta comercial, de acordo com todos os itens do edital e seus quantitativos, ajustadas nos preços finais até às 16h00min do dia 06/10/2015. A licitação concluiu-se com o valor total de R\$ 40.030,00 (quarenta mil e trinta reais). Nada mais havendo a tratar, lavrou-se a presente ata que vai assinada pelo Sr. Pregoeiro, Equipe de Apoio e Representante presente. O Sr. Pregoeiro declarou encerrados os trabalhos, agradecendo a presença de todos. O julgamento será publicado no Órgão Oficial do Município. ADENILSON CARVALHO OLIVEIRA SANTOS Pregoeiro. AVELINO JOSE DE MORAIS Membro/Equipe de Apoio. PAULA CRISTINA DE CASTRO Membro/Equipe de Apoio. Participantes: GOMES E GARCIA INFORMATICA LTDA - ME.

ATO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO Tendo em vista o que consta dos autos deste procedimento, adjudico o objeto da presente licitação Pregão Presencial nº 005/2015, a Empresa GOMES E GARCIA LTDA - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 04.552.128/0001-19 pelo valor total de R\$ 40.030,00 (QUARENTA MIL E TRINTA REAIS), para "AQUISIÇÃO DE 12 (DOZE) COMPUTADORES PARA O INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE BETIM - IPREMB".

Reconheço a validade dos atos praticados e a conveniência da licitação, e declaro a homologação da presente licitação Pregão Presencial nº 005/2015, Processo Administrativo de Compras nº 20/2015, conforme estabeleceu o Edital e os fatos e fundamentos constantes nas Atas de abertura e julgamento das Propostas pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, autuados no Processo supra mencionado. Cumpra-se e Publique-se. Betim, 06 de outubro de 2015. Evandro Manoel Firmino da Fonseca Diretor Executivo

EMPRESA MUNICIPAL DE TRANSPORTE E TRÂNSITO - TRANSBETIM

INSTRUMENTO DE REAFIRMAÇÃO DA PUBLICAÇÃO DA PORTARIA DPR Nº 029 DE 22 DE SETEMBRO DE 2015, PUBLICADO NO ÓRGÃO OFICIAL DE BETIM NÚMERO 1154, PÁGINA 4, NO DIA 1º DE OUTUBRO DE 2015.

Onze lê-se:

... balanço patrimonial a ser levantado em 31 de dezembro de 2014 e os resultados primário e nominal;

Leia-se:

... balanço patrimonial a ser levantado em 31 de dezembro de 2015 e os resultados primário e nominal;

As demais partes do texto permanecem inalteradas. Betim, 07 de outubro de 2015. Gilvaldo de Vasconcellos Costa/Diretor-Presidente da Transbetim.

Empresa Municipal de Transporte e Trânsito - Transbetim RESCISÃO UNILATERAL DO CONTRATO Nº 001/2015, DISPENSA Nº 009/2015, PAC Nº 009/2015. Partes: Empresa Municipal de Transporte e Trânsito - TRANSBETIM e a empresa EDIMINAS S.A. EDITORA GRAFICA INDUSTRIAL DE MINAS GERAIS. Fica rescindido unilateralmente, conforme parecer jurídico e demais documentos constantes no processo, a partir de 01 de outubro de 2015, o Contrato nº 001/2015 celebrado entre a Empresa Municipal de Transporte e Trânsito - Transbetim, e a empresa Ediminas S.A. Editora Gráfica Industrial de Minas Gerais, cujo objeto é a prestação de serviços de publicação de aproximadamente 300 (trezentos) cm/capula, de atos exigidos por Lei no Jornal HOJE EM DIA (Grande Circulação) e uma via do jornal de cada publicação entregue na TRANSBETIM Betim, 01 de outubro de 2015. Gilvaldo de Vasconcellos Costa/Diretor - Presidente.

PORTARIA Nº 30, de 05 de outubro de 2015

Dispõe sobre procedimentos para candidatura, escolha e nomeação de membros para composição das Comissões Internas da TRANSBETIM.

O Diretor-Presidente da Empresa Municipal de Transporte e Trânsito - TRANSBETIM, no uso das atribuições legais que lhe conferem a Lei Municipal nº 4.762/09,

Considerando o percentual de 50% (cinquenta por cento) de empregados efetivos para composição das Comissões Internas da Empresa, assegurado no Plano de Cargos, Carreiras e Salários da TRANSBETIM; RESOLVE:

Art. 1º - Ficam definidos os seguintes procedimentos para candidatura, escolha e nomeação de empregados efetivos para composição de membros das Comissões Internas da TRANSBETIM:

I - Com antecedência de 30 (trinta) dias para o vencimento de qualquer Comissão Interna da TRANSBETIM, a Diretoria responsável pela Comissão disponibilizará, nos quadros de avisos da Empresa, Edital para composição da Comissão;

II - No Edital deverão constar as seguintes informações: a) Nome da Comissão;

b) Objetivo da Comissão;

c) Requisitos necessários ao empregado, de acordo com a necessidade da Comissão;

d) Descrição das atividades desenvolvidas pela Comissão;

e) Identificação dos cargos que podem pleitear uma vaga (em função da necessidade ou não de disponibilidade regular ou esporádica exigida pela Comissão bem como vínculo que possui com a função do empregado);

f) Número de vagas disponíveis para candidatura;

g) Período de vigência da Comissão;

h) Data e horário para preenchimento e protocolo da solicitação de candidatura no Setor do RH;

i) Data, horário e local do sorteio dos candidatos;

III - Realizado o sorteio, a Diretoria responsável pela Comissão disponibilizará, nos quadros de avisos da Empresa, comunicado com os nomes dos empregados selecionados por sorteio e os outros nomes indicados pela Diretoria (outros 50% que podem ser efetivos ou comissionados) para composição da Comissão;

IV - Não havendo, no prazo determinado, o registro de solicitações de candidaturas, a Diretoria fará a nomeação de todos os membros para composição da Comissão;

Art. 2º - A Diretoria da TRANSBETIM, poderá, durante a vigência da comissão, cancelar e/ou substituir a nomeação de qualquer membro, indicado ou sorteado, em função de:

I - não comparecimento consecutivo em duas ou mais convocatórias realizadas;

II - não comparecimento alternado em três ou mais convocatórias realizadas; e

III - falta de interesse e/ou domínio em relação ao objeto/trabalho da Comissão.

Parágrafo único: no caso de não comparecimento em função de afastamento do trabalho, a Diretoria poderá reconsiderar a decisão de cancelamento ou substituição do membro.

Art. 3º - Quando o percentual de 50% destinado aos empregados efetivos sorteados, for fracionado, será aplicado o arredondamento para cima, ora para baixo, alternadamente.

Art. 4º - Fica Portaria entre em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Betim, 05 de outubro de 2015.

Gilvaldo de Vasconcellos Costa

Diretor Presidente da TRANSBETIM

CIRCULAÇÃO NAS TERÇAS, QUINTAS E SÁBADOS. VERSÃO ONLINE NO SITE WWW.BETIM.MG.GOV.BR - INFORMAÇÕES SECRETARIA MUNICIPAL DE COMUNICAÇÃO (31) 3539-4621



Processo nº 969113

Natureza: Denúncia

Denunciante: Cristiano Fernandes Matos da Silva

Jurisdicionado: Município de Betim

Tendo em vista a manifestação do Ministério Público de Contas às fls. 76/81v, converto os autos em diligência e, com fundamento no art. 306, II do Regimento Interno, encaminho os autos à **Secretaria da Primeira Câmara** para que promova a intimação do Senhor João Luiz Teixeira, secretário executivo da I. CISMEP, mediante e-mail e fac-símile, nos termos do art. 166, §1º, VI e VII, do Regimento Interno, para que, no prazo de 05 (cinco) dias remeta cópia integral do Procedimento Licitatório nº 129/2015, Pregão Presencial nº 73/2015, sob pena de multa no valor de R\$5.000,00 (cinco mil reais), nos termos do art. 85, III, da Lei Orgânica do Tribunal.

Em razão da conversão dos autos em diligência, por ora, deixa-se de efetuar a citação dos responsáveis requerida pelo *Parquet* de Contas.

Cumprida a diligência, intime-se o representante do Órgão Ministerial do teor deste despacho, nos termos do art. 167-A, § 4º, do Regimento Interno e, após, remetam-se os autos à Coordenadoria de Fiscalização de Editais de Licitação – CFEL e ao Ministério Público de Contas para emissão de parecer.

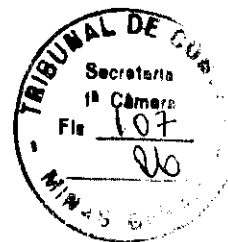
Transcorrido o prazo *in albis*, intime-se o representante do Órgão Ministerial do teor deste despacho, nos termos do art. 167-A, § 4º, do Regimento Interno e, em seguida, retornem-me os autos.

Belo Horizonte, 03 de agosto de 2016.


Cláudio Couto Terrão
Conselheiro Relator



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria da Primeira Câmara



Ofício n. 12911/2016- SEC/1ª Câmara

Belo Horizonte, 03 de agosto de 2016.

Senhor,

Comunico a V. Sa. que o Conselheiro Cláudio Couto Terrão converteu em **diligência** o processo autuado sob o n. 969113 para que, **no prazo de 05 (cinco) dias**, remeta cópia integral do Procedimento Licitatório nº 129/2015, Pregão Presencial nº 73/2015, deflagrado pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I.CISMEP, sob pena de multa no valor de R\$5.000,00 (cinco mil reais), nos termos do art. 85, III, da Lei Orgânica deste Tribunal de Contas.

Solicito-lhe que, ao enviar a documentação, V. Sa. informe os números deste ofício e do processo.

Atenciosamente,


Tiago Queiroga Mafra
Diretor

Secretaria da Primeira Câmara

Senhor
João Luiz Teixeira
Secretário Executivo da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – I.CISMEP
rc

COMUNICADO IMPORTANTE

As intimações referentes a este processo serão realizadas por meio de publicação no Diário Oficial de Contas, **salvo disposição expressa do Relator**, nos termos do disposto no art. 166, §3º da Res. 12/2008 e art. 26, §2º da Res. 10/2010.

Acesse: doc.tce.mg.gov.br

Cadastre-se no sistema PUSH e acompanhe seu processo – www.tce.mg.gov.br

RES: Ofício nº 12911/2016- SEC/1Câmara - Pregão Presencial nº 73/2015

Secretaria Executiva [secretariaexecutiva@cismep.com.br]

Enviado: sexta-feira, 5 de agosto de 2016 10:43

Para: PRIMEIRA CÂMARA



Bom dia!

Confirmo o recebimento deste.

Atenciosamente,

-----Mensagem original-----

De: PRIMEIRA CÂMARA [mailto:primeiracamara@tce.mg.gov.br]

Enviada em: sexta-feira, 5 de agosto de 2016 10:41

Para: secretariaexecutiva@cismep.com.br

Assunto: Ofício nº 12911/2016- SEC/1Câmara - Pregão Presencial nº 73/2015

Prioridade: Alta

Senhor Secretário Executivo da I.CISMEP,

encaminhamos, em anexo, as cópias do Ofício nº 12911/2016 desta Secretaria e a do despacho do Conselheiro Cláudio Couto Terrão, Relator dos autos de nº 969113, para as providências pertinentes.

GENTILEZA, PARA NOSSO CONTROLE, REGISTRAR O RECEBIMENTO DESTA E-MAIL O MAIS BREVE POSSÍVEL.

Atenciosamente,

Secretaria da 1ª Câmara do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais

"As informações contidas neste e-mail, e nos arquivos anexos, são para uso exclusivo do destinatário aqui indicado, não se autorizando o acesso por qualquer outra pessoa. Caso não seja o destinatário correto, esteja notificado pelo presente, que qualquer revisão, leitura, cópia e/ou divulgação do conteúdo deste "e-mail" são estritamente proibidas e não autorizadas. Por favor, apague o conteúdo do "e-mail" e notifique o remetente imediatamente. Grato pela cooperação, equipe de Segurança da Informação do Tribunal de Contas do estado de Minas Gerais."

FAC-SÍMILE TRANSMITIDO
Para: Sr. João Luiz Teixeira
Em: 05/08/2016 Por: Não Possui
RECEBIMENTO COM: 10
Por: Não possui aparelho fac-símile
pela Sra. Letícia Maria Viana
Em: 05/08/2016 Fone: (31) 25713026

Aparelho fac-símile

Informação prestada



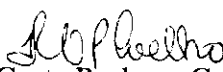
TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria da Primeira Câmara



Processo n. 969113 - Denúncia

TERMO DE JUNTADA

Em 05 de agosto de 2016, juntamos à fl. 108 o comprovante referente à transmissão e recepção por e-mail do Ofício n. 12911/2016, emitido em cumprimento ao despacho exarado à fl. 106 dos autos.


Rosana Costa Pacheco Coelho
TC 2127/7

DECLARAÇÃO

Processo n.: 969113

Declaro que, nesta data, compareci à Secretaria da 1ª Câmara, onde examinei o processo em epígrafe, onde foram efetuados os seguintes procedimentos:

() Examinei os autos em referência e tomei ciência do despacho ou da decisão constante neste processo.

() Declaro meu comparecimento espontâneo, nos termos do disposto no parágrafo 5º do art. 166 da Resolução n.º 12/2008.

() Tomei ciência de que a **matéria objeto destes autos ainda não foi apreciada** pelo Tribunal de Contas.

() Tomei ciência de que devo regularizar o instrumento de **Procuração**, no prazo de 15 (quinze) dias, por não se tratar de original, nem cópia autenticada, nos termos do disposto do art. 164 § 1º da Resolução 12/08 c/c o art. 384 do CPC.

() Tomei ciência de que devo regularizar o instrumento de **Procuração**, no prazo de 05 (cinco) dias, por se tratar de *Fac Símile*, nos termos do art. 108 § 1º da Resolução 12/08.

(~~X~~) Solicitei e recebi cópias das folhas abaixo relacionadas, por meio de: () cópias reprográficas, nos termos do § 8º do art. 184 da Resolução 12/2008; (~~X~~) fotografias digitais; () scanner manual.

Folhas de nº 001 a 109.

Belo Horizonte, 09 de agosto de 2016.

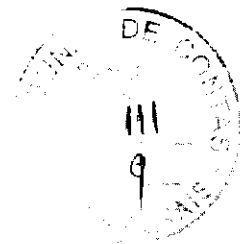
Joekeline S.O. Pereira
Nome do Interessado ou Procurador

[Assinatura]
Assinatura

061 321.376-54

CPF

Atendente: [Assinatura] 99181



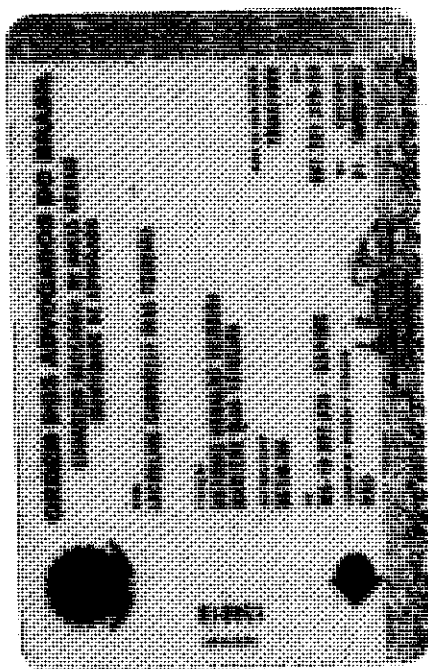
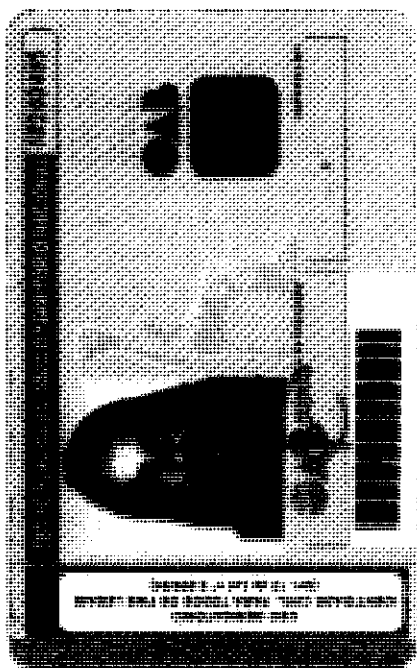
PROCURAÇÃO

Por este instrumento particular de PROCURAÇÃO, **JOÃO LUIZ TEIXEIRA**, na qualidade de Secretário Executivo da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba – i.CISMEP, inscrito no CPF sob o nº 559.314.056-15, portador da carteira de identidade nº MG-1.649.102, expedida pela SSP/MG, com endereço profissional na Rua São Jorge, 135, Bairro Brasília, neste município de Betim (MG), CEP 32600-284, nomeia e constitui sua bastante procuradora a advogada **JACKELINE GABRIELLE DIAS TEIXEIRA**, inscrita na OAB/ MG sob nº 134.819, com os poderes da cláusula "*ad judícia*", para fins de representação junto ao TCE/ MG – Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, podendo a dita procuradora confessar, transigir, recorrer, receber quitação, substabelecer, fazer acordo e praticar na defesa dos interesses dele, o que necessário for, em juízo ou fora dele, o que será dado por firme e valioso.

Betim (MG), 08 de agosto de 2016.

JOÃO LUIZ TEIXEIRA
Secretário Executivo da i.CISMEP

112
P





INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA

ICISMEP

~~CÓPIA~~

Betim/MG, 11 de julho de 2016

agosto



OFÍCIO Nº 028/2016

**Excelentíssimo Senhor Conselheiro da 1ª Câmara do Tribunal de Contas do
Estado de Minas Gerais.
Sr. Cláudio Couto Terrão**

**Assunto: Ofício nº 12911/2016 - SEC/1ª Câmara
Processo: 969112.**

Com respeitosos cumprimentos e em atendimento ao ofício em epígrafe, **JOÃO LUIZ TEIXEIRA**, na qualidade de Secretário Executivo da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, vem, perante a V. Excelência, apresentar cópia integral do Procedimento Licitatório nº 129/2015, Pregão Presencial nº 73/2015, composto por 6 (seis) volumes de fls. 01 a 1269, mais cópia das capas que totalizam 6 (seis) folhas, compreendendo assim, o total de 1.275 cópias.

Atenciosamente,

João Luiz Teixeira
Secretário Executivo do CISMEP

Maria da Conceição Santos Dias
Oficial de Controle Externo
MT 5411-6

ccccc



MEMORANDO PADRÃO DE ABERTURA DE PL

MEMORANDO Nº: 314/2015

ASSUNTO: Abertura de Processo Licitatório - PL.

DATA: 01 de Setembro de 2015.



Determino a abertura de Processo Licitatório - PL, para registro de preço conforme discriminado abaixo.

OBJETO: Terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações no anexo I.

JUSTIFICATIVA: Anexo II.

VALOR TOTAL ESTIMADO: R\$ 2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos).

DOTAÇÃO	ORÇAMENTÁRIA:	
1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30,		1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30,
1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30,		1.02.00.10.302.003.2.0003.3.90.30,
1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30.		1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: Pregão presencial para registro de preço.

FORMA DE JULGAMENTO: Menor preço.

PRAZO DE PAGAMENTO: Em até 30 (trinta) dias após o aceite da Nota Fiscal.

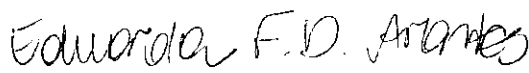
PRAZO PARA ÍNICIO DO SERVIÇO: 10 (dez) dias úteis.

PRAZO DE EXECUÇÃO: 12 (doze) meses.

LOCAL DE ENTREGA: Todas Unidades da i.CISMEP.

FONTE DE RECURSO: Próprio/Rateio.

Atenciosamente,


Eduarda Frederico Duarte Arantes
Supervisora

020

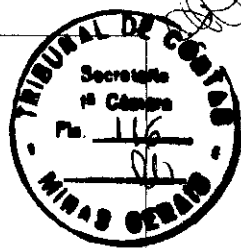


I.CISMEP
INSTITUTO DE COOPERAÇÃO INTERINSTITUCIONAL DO MÉDIO PARABÁ

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E ESTIMATIVA DE PREÇO
(Referente ao Memorando Padrão Nº 314/2015 – CISMEP)

LOTE 01

Descrição		Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Café da Manhã				
	Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa.				
	Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTEM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTEM GLÚTEN.) - média de 10 gr por pessoa.	Unidade	46.580	5.500	7.920
				R\$	3,40
					R\$ 204.000,00





2	Almoço - descrição do cardápio: Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse Feijão (01 opção) - self servisse Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self servisse Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse Suco Natural (02 opções) - self servisse Café e radadura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	Unidade	32.840	9.240	7.920	50000	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
3	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	Kit	20.780	2.500	7.920	31200	R\$ 3,19	R\$ 99.528,00
4	Lanche Ceia 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	Kit	17.200	800	0	18000	R\$ 4,26	R\$ 76.680,00





CISMED
INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO NÉDEO PARAGUENSE

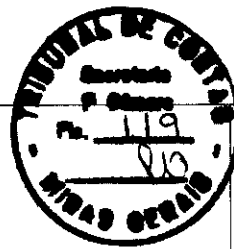
5	Kit lanche paciente 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	Kit	30.000	0	0	30000	R\$ 3,76	R\$ 112.800,00
6	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service	Unidade	11.200	800	0	12000	R\$ 17,72	R\$ 212.640,00
7	Lanche Tipo 1 Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr) Chá com açúcar (100 mL por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	Pessoa	0	0	1.956	1956	R\$ 8,02	R\$ 15.687,12
8	Lanche Tipo 2 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)	Pessoa	0	0	1.332	1332	R\$ 9,57	R\$ 12.747,24





I.CISMEP
INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARANAENSE

	Pão de queijo (100 gr por pessoa) Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.									
9	Lanche Tipo 3 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural (350 mL por pessoa) Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.	Pessoa	0	0	720	720	R\$ 18,37	R\$ 13.226,40		
10	Reunião Interna Mensal Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa	Pessoa	1.560	480	360	2400	R\$ 9,20	R\$ 22.080,00		

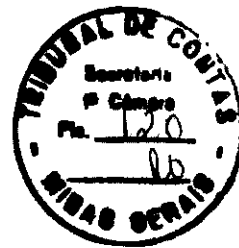


05



i.CISMEP
INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAGUAI

REFEIÇÕES PARA PACIENTES									
	Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.								
11	Café da manhã e colação Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	Unidade	10.800	0	0	10800	R\$ 3,08	R\$ 33.264,00	
12	Almoço Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	Unidade	10.800	0	0	10800	R\$ 15,47	R\$ 167.076,00	



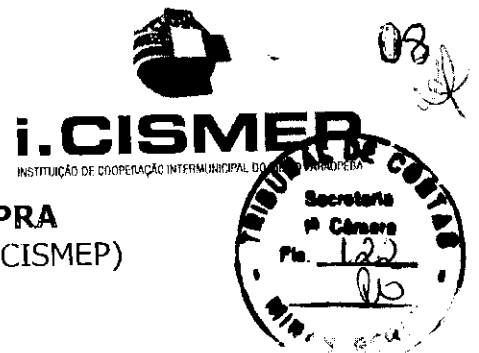


i.CISMEP
INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAGUAI

13	Lanche da Tarde Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	Unidade	10.800	0	0	10800	R\$ 3,09	R\$ 33.372,00
14	Jantar Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	Unidade	10.800	0	0	10800	R\$ 15,81	R\$ 170.748,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE								R\$ 2.043.348,76

Eduarda F. D. Arantes
Eduarda Frederico Duarte Arantes
Supervisora





ANEXO II - JUSTIFICATIVA DE COMPRA
(Referente Memorando Padrão N.º 314/2015 CISMEP)

A i.CISMEP – Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba, possui como atividade fim, o exercício da prestação de serviços médicos ambulatorial e hospitalar, com recursos para a realização de procedimentos cirúrgicos e apoio a gestão da saúde.

Entretanto as atividades administrativas, ou seja, atividades “meio” são necessárias para que o objetivo final seja atingido.

Nesse contexto, além da máquina administrativa que proporciona a realização de atividades relacionadas a saúde, a i.CISMEP fornece a seus colaboradores refeições diárias com objetivo de proporcionar melhores condições de trabalho e atratividade aos colaboradores, até mesmo porque, as unidades da i.CISMEP são localizadas fora das regiões comerciais, o que impossibilita o deslocamento para a realização das refeições dentro do prazo estabelecido pela legislação trabalhista.

A terceirização de serviços de alimentação vigente neste último ano foi satisfatória quanto à qualidade e segurança alimentar e o valor utilizado equivale ao gasto pela i.CISMEP quando o mesmo fazia a auto gestão do serviço.

Tendo vista a eficiência buscada pela i.CISMEP, bem como o benefício econômico proveniente da referida terceirização em consonância com os objetivos a serem alcançados pela Instituição se mostra viável a adequada continuação da atividade de alimentação.

Ao longo do contrato atual passamos a fornecer dietas a Unidade de pronto atendimento, auxiliando nas atividades médicas desenvolvidas para pacientes e atendimento aos acompanhantes legais que permanecem nos recintos de saúde.

Destacamos, principalmente a reorganização da distribuição das dietas dos pacientes, que precisam de uma atenção especial devido ao seu estado de baixa imunidade e dificuldade em se alimentar. Com isso é imprescindível disponibilizar mais refeições ao dia para contribuir para melhora do seu estado de saúde.

Ainda em relação às dietas, segundo Isosaki et al.(2009), as dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. Portanto a dieta hospitalar garante o aporte de



00 A

i.CISMEP
INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍPEBA

nutrientes ao paciente internado e preservar seu estado nutricional, por ter um caráter terapêutico em doenças crônicas e agudas (GARCIA, 2006)

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da constância de temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al., 2009; ISOSAKI et al., 2009).

A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente; a padronização da dieta, ainda, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações as condições e necessidades individuais.

Sendo assim, diante de todas as observações feitas durante a gestão do contrato atual e para melhor atender as necessidades da i.CISMEP faz-se necessário novo processo de Terceirização de Serviços de Alimentação.

Cumprе salientar que a i.CISMEP, possui em sua unidade situada no Arquipélago Verde em Betim/MG, cozinha montada no qual deverá ser o local de preparação dos alimentos, isto porque, considerando que parte do fornecimento de refeição é do tipo self service, a qualidade e pontualidade nos serviços deverá iniciar às 11:00 horas, findando às 14:00 horas, quando então deverá ser realizada as atividades de fornecimento de lanche para pacientes, bem como, preparação de alimentos especiais para pacientes atendidos nas unidades de gestão da i.CISMEP noturno, bem como, outras unidades que a i.CISMEP venha a assumir.

Tal decisão visa controlar a qualidade das refeições fornecidas, podendo, ainda, fiscalizar a Contratada quanto ao cumprimento diário e ininterrupto da legislação sanitária, viabilizando, ainda, a padronização dos alimentos que serão fornecidos aos pacientes e acompanhantes evitando graves prejuízos as pessoas atendidas pelo serviço.

A i.CISMEP, possui hoje 27 (vinte e sete) municípios consorciados e dividi-se em 5 (cinco) unidades de atendimento, sendo elas: Unidade Administrativa, Unidade Arquipélago Verde (Toninho Rezende), Unidade Hospital Regional de Betim (5º Andar), Pronto Socorro de Itaúna e Pronto Socorro de Juatuba.

A adoção da modalidade licitatória, ou seja, Pregão Presencial, se faz com base no Art. 1º da Lei 10.520/2005, por se tratar de serviço comum. No que tange a opção pela adoção do sistema de registro de preço, esta se faz com base no art. 15 da Lei 8.666/93, bem como, art. 3º, inciso IV do Decreto 7.892/2013.

Isto porque, há apenas 1(um) ano a Instituição terceirizou o serviço, amadurecendo de forma diária as regras envolvidas na prestação de serviço, inclusive no que tange ao quantitativo a ser estabelecido, já que, a oscilação nas atividades desenvolvidas pela Instituição implica diretamente nos itens a serem adquiridos.

Não é muito lembrar que, na condição de Consórcio Público, a i.CISMEP tem o objetivo de auxiliar seus municípios consorciados que, ressalta-se, na presente data são 27 (vinte e sete). Tal auxílio poderá inclusive ser a assunção de atividades de gestão de saúde que importa na gestão total de estabelecimentos de saúde de média e alta complexidade. Cabe mencionar ainda que, poderão os municípios consorciados transferir serviços como também, poderão cessar as prestações de serviços a qualquer momento, motivo pelo qual, demonstrada a inviabilidade na indicação de um quantitativo que, sem sombra de dúvidas, oscilará.

Para efeito de informações, antes da terceirização da atividade alimentar da Instituição, a i.CISMEP contemplava 23 (vinte e três) municípios Consorciados, sendo que, ao longo da prestação de serviço, foram consorciados mais 4 (quatro) municípios, sendo eles: Leandro Ferreira, Conceição do Pará, Igaratinga e Cláudio, elevando sua atividades de forma imediata.

Quanto aos aspectos legais envolvidos, além dos requisitos de habilitação jurídica e regularidade fiscal exigidos na Lei 8.666/93, considerando a especificidade do objeto a ser licitado, a licitante que sagrar-se vencedora deverá apresentar, para início das atividades a seguinte documentação técnica:

Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

Manual de dietas especiais, conforme consistência e modificação de nutrientes.

O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

A motivação para exigência no ato de inicialização das atividades visa ampliar a participação, não inserindo como qualificação técnica exorbitante na fase licitatória, ou seja, implicando em condições exacerbadas, desproporcionais que inviabilizaria o caráter competitivo atinente a modalidade licitatória adotada e a consequente vantajosidade para administração pública.

Para a fase licitatória, considerando a adoção do sistema de registro de preços, ou seja, naquele em que a Administração pode ou não adquirir e julgando a citada oscilação das atividades de fornecimento, entende-se como pertinente e proporcional exigir



12

i.CISMEP

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÍPEBA

atestado de capacidade para o objeto licitado, apenas pela experiência no fornecimento de alimentação.

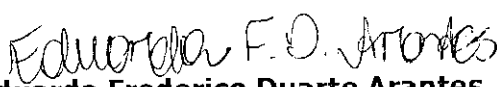
No mesmo sentido, não havendo a obrigatoriedade de aquisição pela Administração Pública, inexistindo, frente a oscilação das atividades prestadas pela Instituição, um quantitativo de fornecimento regular e consequentemente valor financeiro posto, entende-se como pertinente, visando o caráter competitivo para obter a maior vantagem, exigir certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica, atingindo assim, os preceitos da Lei 8.666/93.

Outro ponto que merece justificativa aclarada tange-se na exigência de vistoria *in loco* como requisito habilitatório. A motivação para tanto, advém da necessidade de preparo dos alimentos dentro da cozinha da Instituição, sendo certo que, caberá ao licitante participante ter ciência prévia e conhecer o local não apenas para dimensionar seus preços, como também para não alegar o desconhecimento das atividades que serão desenvolvidas.

Ainda no que tange a qualificação técnica, após consulta ao Conselho Regional de Nutricionista, considerando que a empresa prestadora dos serviços desenvolverá atividades nutricionais, restou claro que as atividades de acompanhamento, segurança e qualidade, deverá ser prestado sob a supervisão de nutricionista, cabendo empresas do ramo serem qualificadas pelo CRN para o desenvolvimento dos serviços.

Por fim, e não menos importante, considerando o poder discricionário atinente à Administração Pública, resolve-se por vedar a participação de empresas em Consórcio, posto que, não adequada ao objeto licitado, já que, não trata-se de licitação de grau de complexidade que impute a necessidade de atuação de empresas com expertise diversa na prestação. Salienta-se que a respectiva vedação não causa qualquer prejuízo à competitividade.

Atenciosamente,


Eduarda Frederico Duarte Arantes
Supervisora

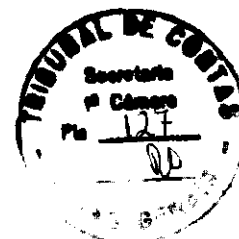
De: Superintendência Administrativa/Contabilidade

Betim, 19 de agosto de 2015.

Referência: Requisição de Compras n.096/2015

Objeto: Serviços de alimentação.

Assunto: Indica Dotação Orçamentária / Fonte de Recurso



Fonte Recurso: Próprio/Rateio

Especificação: GESTÃO CISMEP/ RECURSOS PRÓPRIOS
MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária nº: 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30

Especificação: ATENDIMENTO AMBULATORIAL/PRÓPRIO
MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária nº: 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30

Especificação: ATENDIMENTO CIRÚRGICO/PRÓPRIO
MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária nº: 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.3.90.30

Especificação: GESTÃO CISMEP/RATEIO
MATERIAL DE CONSUMO

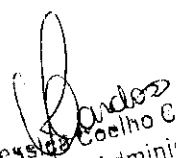
Dotação Orçamentária nº: 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30

Especificação: ATEND. AMBULATORIAL/RATEIO
MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária nº: 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30

Especificação: ATEND. CIRÚRGICO/RATEIO
MATERIAL DE CONSUMO

Dotação Orçamentária nº: 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30


Jéssica Coelho Cardoso
Analista Administrativo
Cismep

Qualificação Técnica:

- **Certidão de Registro e Quitação da Empresa licitante junto ao CRN - Conselho Regional de Nutricionistas**, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 119/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.
- **Atestado de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a **administração e serviços de alimentação**, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, **comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012**
- **Termo de vistoria**

Requisitos Necessários:

Após a Contratação a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:

Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

Da Unidade situada na **Clinica Prefeito Toninho Rezende (filial)**, deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, do nutricionista responsável pela unidade localizada na **Clinica Toninho Rezende** deverá apresentar no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN** do nutricionista responsável deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.217/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade, onde serão preparadas as refeições, em conformância com a RDC nº 216/2004 da ANVISA. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

Manual de dietas especiais, conforme consistência e modificação de nutrientes.

Motivo: o manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

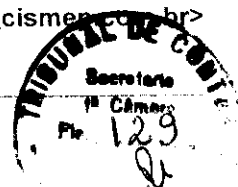
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN8 - 3751
1.018MEP

Caroline Guimarães Rezende Lara
Encarregada de Nutrição

Rua São Jorge, 135, Bairro Brasília, Betim/MG
CEP 32600-284, Fone/Fax: (31) 2571-2026 – www.cismep.com.br



Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>



15

ORÇAMENTO REFEIÇÕES

6 mensagens

Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

4 de agosto de 2015 12:54

Responder a: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

Olá, segue anexo orçamento, conforme solicitado. Qualquer dúvida estarei a disposição.

Atenciosamente;

Raquel de Moraes
Sócia proprietária

Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

Nutriquality Alimentos Ltda-ME
Rua Leosino de Oliveira, 43, Filadélfia,
Betim – MG CEP:32.670-154
CNPJ: 14.151.109/0001-34

Telefone: (31) 3054-9253 / (31) 3021-2560 / (31)9691-3775
Email: nutriqualityalimentos@yahoo.com.br

Orçamento para PROJETO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO TERCERIZADO.1.doc
157K

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

4 de agosto de 2015 13:07

Para: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

Boa tarde Raquel,

Orçamento recebido.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

--

Caroline Lara

Chefe de Nutrição

Gerência de Serviços Terceiros

(31)3532-3066 ramal 212 / 8484-3938

I. CISMEP – Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

Para: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

4 de agosto de 2015 15:21

16

Boa tarde Raquel,

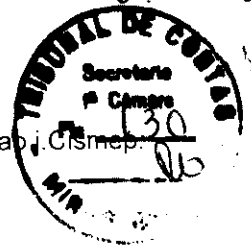
Encaminho a solicitação de orçamento padronizada adequação do orçamento encaminhado ao j. Cismep.

Qualquer dúvida estou a disposição.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Solicitação de orçamento - Padrão.pdf**
442K



Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

Para: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

10 de agosto de 2015 10:14

Bom dia Raquel,

Segue novamente.

Att,

Carol

----- Mensagem encaminhada -----

De: **Carol Nutrição** <carol.nutricao@cismep.com.br>

Data: 4 de agosto de 2015 15:21

Assunto: Re: ORÇAMENTO REFEIÇÕES

Para: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

2 anexos

 **Solicitação de orçamento - Padrão.pdf**
442K

 **Solicitação de orçamento - Padrão.pdf**
442K

Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

Responder a: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

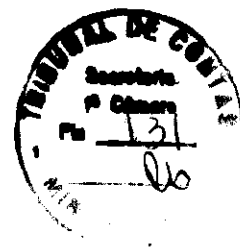
10 de agosto de 2015 15:58

Olá Carol;

Segue anexo orçamento, conforme solicitado.

Atenciosamente;

Raquel de Moraes
Sócia proprietária



17

Nutriquality Alimentos Ltda-ME
Rua Leosino de Oliveira, 43, Filadélfia,
Betim – MG CEP:32.670-154
CNPJ: 14.151.109/0001-34

Telefone: (31) 3054-9253 / (31) 3021-2560 / (31)9691-3775
Email: nutriqualityalimentos@yahoo.com.br

Caroline Lara
CONFERIDO
NO SITE

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Proposta comercial Nutriquality - CISMEP - 2015.doc**
63K

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMED

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

10 de agosto de 2015 15:59

Para: Nutriquality Alimentos <nutriqualityalimentos@yahoo.com.br>

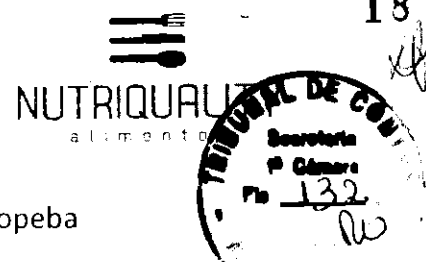
Boa tarde,

E-mail recebido.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Nutriquality Alimentos Ltda – Me
Endereço: Rua Leosino de Oliveira, 43A, Filadélfia - Betim/MG
CEP 32.670-154 - **CNPJ:** 14.151.109/0001-34
Telefone/fax: (31) 3054-9253



Ao **i.CISMEP** – Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba
Att: Carolline Lara

Betim / MG, 10 de Agosto de 2015.

Assunto: FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

PROPOSTA COMERCIAL

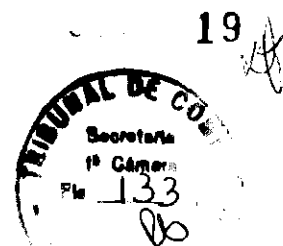
Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário
01	Café da Manhã	46.200	R\$ 3,80
02	Almoço	45.000	R\$ 18,30
03	Lanche da tarde	26.400	R\$ 2,80
04	Lanche Ceia	18.000	R\$ 6,00
05	Kit Lanche paciente	30.000	R\$ 4,50
06	Jantar	12.000	R\$ 19,30
07	Lanche tipo 1	1.680	R\$ 7,00
08	Lanche tipo 2	1.200	R\$ 8,50
09	Lanche tipo 3	720	R\$ 13,50
10	Reunião interna mensal	2.400	R\$ 7,50
REFEIÇÕES PARA PACIENTES (Dietas)			
11	Café da manhã e colação	5.400	R\$ 3,50
12	Almoço	5.400	R\$ 18,30
13	Lanche da tarde	5.400	R\$ 3,50
14	Jantar	5.400	R\$ 19,30

CARDÁPIO: As preparações apresentarão variações, ou seja, haverá controle de frequência a ser seguido sendo o cardápio elaborado mensalmente por nutricionista; Todos os itens oferecidos serão de 1ª qualidade.

Frete incluso no valor.

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 dias.

Raquel G. de Moraes
Nutricionista / Sócia proprietária
Nutriquality Alimentos



Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>
Para: GUSTAVO H L LACERDA <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br>

4 de agosto de 2015 15:21

Boa tarde Gustavo,

Encaminho a solicitação de orçamento padronizada adequação do orçamento encaminhado ao i.Cismep.

Qualquer dúvida estou a disposição.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Solicitação de orçamento - Padrão.pdf**
442K

GUSTAVO H L LACERDA <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br>
Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

7 de agosto de 2015 16:04

Boa tarde, Boa Noite, Tudo Bem?

Envio em anexo a proposta ajustada conforme solicitado no e-mail abaixo.

Atenciosas saudações e boas noites!

Qualquer dúvida estou a disposição.

Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMEP



IBN
Instituto Brasileiro de Nutrição

9277 3862 | 31 3411 1520 | 31 3362 5760



Associação Brasileira de Nutrição
www.abn.org.br | www.abn.org.br

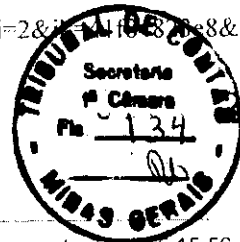
De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]

Enviada em: terça-feira, 4 de agosto de 2015 15:21

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Proposta Comercial i.CISMEP Caroline Lara JUL 2015 II.PDF**
756K



➤ **Proposta Comercial i.CISMEP Caroline Lara JUL 2015 II.PDF**
756K

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>
Para: GUSTAVO H L LACERDA <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br>

10 de agosto de 2015 15:56

Boa tarde Gustavo,

A quantidade anual de almoço foi digitada errada.

Segue o valor correto.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

➤ **Solicitação de orçamento - Padrão.pdf**
441K

GUSTAVO H L LACERDA <gustavo@lacerdaalimentacao.com.br>
Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

11 de agosto de 2015 10:46

A Carol, Bom Dia Tudo Bem!

Segue anexo a proposta com o valor corrigido.

Estamos a disposição.

At,

Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP



IBAN
Instituto Brasileiro de
Alimentação e Nutrição

011 9277 3862 | 11 3411 1520 | 11 3362 5760



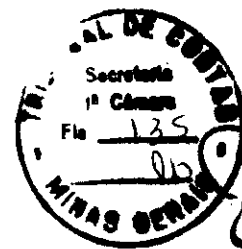
Associação Brasileira de Nutrição
www.abran.org.br

De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]
Enviada em: segunda-feira, 10 de agosto de 2015 15:57

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

➤ **Proposta Comercial i.CISMEP Caroline Lara JUL 2015 II.PDF**
756K



21

ALIMENTAÇÃO

Belo Horizonte, 07 de Agosto de 2015.

À

Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba

A/C: Caroline Lara

Chefe de Nutrição

Contato: 31 3532 3066 (212) / 8484 3938

carol.nutricao@cismep.com.br

Betim - MG

Prezada Cliente,

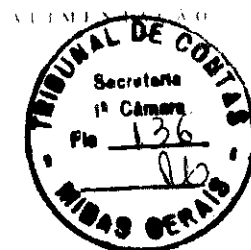
A partir da análise das necessidades da empresa, profissionais experientes elaboraram este projeto personalizado, visando atender as expectativas da **i.CISMEP**, com soluções em serviços, produtos e ambientação, em uma justa relação custo benefício.

Com dezessete anos de experiência no seguimento de refeições coletivas, a Lacerda Alimentação se dedica a atender os seus clientes com carinho, respeito, atenção e qualidade. Além de integrar a tecnologia às exigências de segurança e assepsia alimentar, a Lacerda dispõe de logística diferenciada, buscando proporcionar ao consumidor refeições que atenda às suas necessidades, com compromisso e satisfação.

Acreditamos que esta Proposta é o início de uma relação de parceria e benefício mútuo, em caso de dúvidas ou quaisquer esclarecimentos que se façam necessários, nos colocamos à disposição.

Atenciosamente,

Lacerda Alimentação Ltda.



Capacidade Empresarial

Razão Social: Lacerda Alimentação Ltda.
Endereço: Rua Antônio Henriques Nogueira, 437 – Inconfidentes
Cidade: Contagem / MG
CEP: 32260 – 445
CNPJ: 00.101.401/0002-19
Inscrição Estadual: 062904109.01-92
Telefone: 31 3411-1520 / 31 3362-5760
Fax: 31 3411-1520
Email: gustavo@lacerdaalimentacao.com.br

Dados Gerais da Empresa

Número de Colaboradores da Empresa: 75 Funcionários
Número de Colaboradores Indiretos da Empresa: 35 Funcionários
Tempo de Atuação no Ramo de Alimentação: 19 Anos
Fornecimento para Empresas Privadas e Órgãos Públicos no Estado de MG
Regime Tributário: Lucro Presumido
Refeições / Mês: 48.000 Unidades
Lanches e Coffee-Break: 12.000 Unidades
Serviços Especiais (Eventos e Confraternização): 30 Eventos Mensais

Referências Bancárias

Banco	Gerente	Nº Agência	Telefone	Município
Banco Santander	Guilherme	4200	31 3291-8787	Belo Horizonte
Banco do Brasil	Fábio	0503-7	31 3369-7700	Contagem
Mercantil do Brasil	Thiago	0159	31 3057-4470	Belo Horizonte



ALIMENTAÇÃO



Sua Proposta

Sua proposta foi elaborada com o objetivo de oferecer serviço de alimentação adequada à necessidade do **i.CISMEP**, proporcionando qualidade de vida aos colaboradores/usuários do restaurante, com foco na satisfação plena.

É importante ressaltar que todos os aspectos inerentes ao serviço informados, foram considerados nesta proposta de trabalho. Por este motivo, alterações no escopo, cujos dados serviram de base para elaboração deste estudo, poderá refletir em revisão de orçamento, para maior ou para menor, dependendo da natureza da alteração necessária ou desejável para o aprimoramento dos serviços a serem realizados pela **Lacerda Alimentação Ltda.**

Serviços

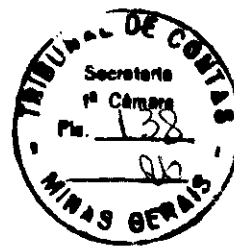
Horários e Quantidades:

Serviços	Volume Anual	Horários
Desjejum	Conforme Tabela de Preços	A definir
Almoço	Conforme Tabela de Preços	A definir
Lanche Tarde e Ceia	Conforme Tabela de Preços	A definir
Jantar	Conforme Tabela de Preços	A definir
Lanche Tipo 01	Conforme Tabela de Preços	A definir
Lanche Tipo 02	Conforme Tabela de Preços	A definir
Lanche Tipo 03	Conforme Tabela de Preços	A definir
Lanche Tipo 04	Conforme Tabela de Preços	A definir

As quantidades listadas acima deverão ser as quantidades mínimas servidas diariamente para manter o equilíbrio de nossas operações, pois foram as bases para a elaboração desta proposta comercial.

Local de Produção

As refeições serão preparadas nas cozinhas da i.Cismep e da Lacerda Alimentação (Cozinha Central) de segunda à sexta-feira e somente na cozinha da Lacerda Alimentação aos sábados, domingos e feriados.



Composição das Refeições

Almoço Refeitório e Refeições Transportadas

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 tipos	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 tipo	Self-service	
Proteína	02 tipos	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 tipo	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 tipos	Self-service	
Saladas	09 tipos	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 tipos	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 tipos	Livre	01 adoçado e 01 s/ açúcar

***Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo**

Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

Café da Manhã

Os copos descartáveis deverão estar disponíveis para o café e o chá.

Todos os setores e o refeitório deverão receber garrafas térmicas contendo:

- Chá com e sem açúcar
- Café com e sem açúcar
- Adoçante
- Pão (85% francês ou 15% doce) – 01 unidade por pessoas
- Margarina e manteiga de boa qualidade – média de 10 gr por pessoas

Lanche da Tarde e Lanche Ceia

Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- Chá com e sem açúcar
- Café com e sem açúcar
- Adoçante
- Descartáveis



Cada colaborador receberá um kit com:

- 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

Kit Lanche Pastelaria

- 01 caixa de 200 mL de suco diet
- 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

OBS: de acordo com a demanda, não existe uma quantitativo fixo

A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

Lanche tipo Reuniões e Treinamentos

Lanche Tipo 01

- Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- Petit Fours variados. Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 02

- Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

Lanche Tipo 03 - Reunião Extraordinária

- Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- Suco natural (350 mL por pessoa)
- Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
- Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
- Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa



ALIMENTAÇÃO



- Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa
- Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

Refeição Mensal Interna / Funcionários

- Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
- Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

Observações: A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

Dieta Especiais Segundo Consistência e Modificação de Nutrientes

As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das Unidades do i.Cismep. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

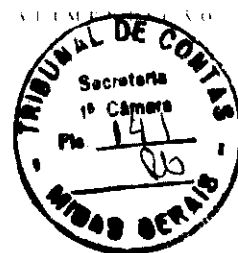
COMPOSIÇÃO DA DIETA:

- Arroz
- Feijão
- Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- 02 guarnições
- 02 tipos de salada
- 01 sobremesa (fruta ou doce)
- 01 garrafa de 350 mL de suco natural

OBS: A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta.

DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- Dieta Geral (Livre)
- Dieta Branda
- Dieta Pastosa
- Dieta Líquida e Semi-líquida

**DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES**

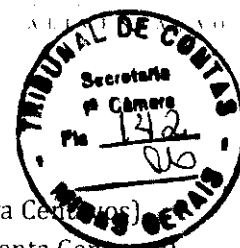
- Diabéticos
- Dietas Hipossódicas
- Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica
- Dietas Hipolipídica
- Dietas ricas em fibras ou laxativas
- Dieta Constipante
- Dieta Hipoproteica

Distribuição das dietas:

O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores do i.Cismep.

Frequência Semanal:

A frequência semanal das refeições será conforme documento em anexo a esta proposta.



Proposta Econômica

Item	Produto	Quantidade Ano	Preço Fixo (R\$)
01	Café da Manhã	46.200	R\$ 2,90 (Dois Reais e Noventa Centavos)
02	Almoço	45.000	R\$ 14,90 (Quatorze Reais e Noventa Centavos)
03	Lanche da Tarde	26.400	R\$ 2,90 (Dois Reais e Noventa Centavos)
04	Lanche Ceia	18.000	R\$ 2,90 (Dois Reais e Noventa Centavos)
05	Kit Lanche Paciente	30.000	R\$ 2,90 (Dois Reais e Noventa Centavos)
06	Jantar	12.000	R\$ 14,90 (Quatorze Reais e Noventa Centavos)
07	Lanche Tipo 01	1.680	R\$ 9,90 (Nove Reais e Noventa Centavos)
08	Lanche Tipo 02	1.200	R\$ 11,90 (Onze Reais e Noventa Centavos)
09	Lanche Tipo 03	720	R\$ 14,90 (Quatorze Reais e Noventa Centavos)
10	Reunião Interna Mensal	2.400	R\$ 11,90 (Onze Reais e Noventa Centavos)

Obs.: Todos os produtos são da marca Lacerda Alimentação.

Itens p/ Pacientes (Dietas)

Item	Produto	Quantidade Ano	Preço Fixo (R\$)
11	Café da Manhã e Colação	5.400	R\$ 1,90 (Um Real e Noventa Centavos)
12	Almoço	5.400	R\$ 14,90 (Quatorze Reais e Noventa Centavos)
13	Lanche da Tarde	5.400	R\$ 1,90 (Um Real e Noventa Centavos)
14	Jantar	5.400	R\$ 14,90 (Quatorze Reais e Noventa Centavos)

Obs.: Todos os produtos são da marca Lacerda Alimentação.

Razão Social: LACERDA ALIMENTAÇÃO LTDA

Representante: Gustavo Lacerda

E-Mail: gustavo@lacerdaalimentacao.com.br

Contato: 31 3411 1520 / 9277 3862

Condições de pagamento

No preço estão inclusos todos os gastos relativos à aquisição e processamento da matéria-prima, transporte, entrega, impostos, taxa e contribuições. O faturamento será mediante nota fiscal eletrônica modelo único (Estado).

Validade da Proposta: 90 (Noventa) Dias.



Débora G. Silva Souza

Gerente Administrativo

Rod. Br 381, 336,3 - B. Amazonas

(31) 3331-1734



De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]

Enviada em: sexta-feira, 14 de agosto de 2015 10:46

Para: Sac - Bom Tempero

Assunto: Re: Proposta de Fornecimento I.CISMEP

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Sac - Bom Tempero <sac@bomtemperoalimentacao.com.br>

14 de agosto de 2015 12:15

Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

Uma pergunta na planilha ANEXO 1 que você mandou eu preciso fazer ela igual está no anexo com as quantidades anual e na frente o valor do serviço?



Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**

Débora G. Silva Souza

Gerente Administrativo

Rod. Br 381, 336,3 - B. Amazonas

(31) 3331-1734

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]

Enviada em: sexta-feira, 14 de agosto de 2015 10:46

Para: Sac - Bom Tempero

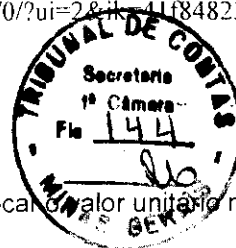
Assunto: Re: Proposta de Fornecimento I.CISMEP

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

14 de agosto de 2015 12:59

Para: Sac - Bom Tempero <sac@bomtemperoalimentacao.com.br>



30

Débora,

Tem que fazer igual. A descrição da tabela não pode estar diferente. Você pode colocar o valor unitário na coluna "valor".

Escreva na tabela "valor unitário", para não termos problemas.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Sac - Bom Tempero <sac@bomtemperoalimentacao.com.br>

14 de agosto de 2015 13:06

Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

ok



Debora G. Silva Souza

Gerente Administrativo

Rod. Br 38 L 3365 - B. Amazonas

(31) 3341 1734

Caroline Lara
CONFERIDO
NO SITE
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]

Enviada em: sexta-feira, 14 de agosto de 2015 13:00

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Sac - Bom Tempero <sac@bomtemperoalimentacao.com.br>

14 de agosto de 2015 18:00

Para: Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

Boa tarde segue

Segue proposta para apreciação,

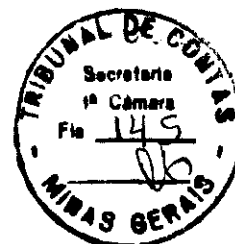


Debora G. Silva Souza

Gerente Administrativo

Rod. Br 381 3 463 - B. Amazonas

(31) 3331 1730



De: Carol Nutrição [mailto:carol.nutricao@cismep.com.br]

Enviada em: sexta-feira, 14 de agosto de 2015 13:00

[Texto das mensagens anteriores oculto]

[Texto das mensagens anteriores oculto]

 **Proposta Cismep 3 .pdf**
172K

Carol Nutrição <carol.nutricao@cismep.com.br>

17 de agosto de 2015 09:57

Para: Sac - Bom Tempero <sac@bomtemperoalimentacao.com.br>

Bom dia,

Orçamento recebido.

Att,

[Texto das mensagens anteriores oculto]

Caroline Lara
**CONFERIDO
NO SITE**

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP



32

**Bom Tempero Alimentação**

Contagem, 14 de Agosto de 2015.

À

I. CISMEP

A/C: Caroline Lara

Ref.: Proposta de Fornecimento de Refeições

QUALIDADE E COMPETITIVIDADE

A fim de oferecer qualidade a esta empresa oferecemos:

- Montagem da cozinha com equipamentos e utensílios;
- Garantia de qualidade dos serviços prestados
- Dispomos de uma nutricionista para acompanhamento
- Coleta diária de amostras;
- Valor competitivo;
- Fornecimento da guarnição na modalidade Self-Service;

A fim de viabilizar o processo de decisão da contratação deste serviço, disponibilizaremos uma de nossas unidades de atendimento para que vocês possam experimentar nossa refeição. Basta agendar conosco pelo telefone (31) 3331-1734

Desde já, agradecemos pela oportunidade deste contato e aguardamos breve retorno.

Rod. BR 381, 3363 – Loja 01 – KM 600- Inconfidentes – Contagem – Minas Gerais – 32.210110
www.bomtemperoalimentacao.com.br – sac@bomtemperoalimentacao.com.br
Telefax: (31) 3331-1734 / 3363-0014



1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Bom Tempero Alimentação ME

End.: Rodovia BR 381, nº 3363, Loja 02 - B. Inconfidente - Contagem / MG.

Fone: (31) 3331- 1734 /336-0014

sac@bomtemperoalimentacao.com.br

CNPJ/MG: 16.808.812/0001-06 - INSC. ESTADUAL: 002.024.032.00-34

2 - FORMA DE ATENDIMENTO

Os serviços de preparação da refeição transportada (MARMITEX) serão feitos nas dependências da CONTRATADA e servido nas dependências da CONTRATANTE. Os serviços de Self Service serão feitos nas dependências da CONTRATANTE e servidos nas dependências da CONTRATANTE conforme endereço informado.

3 - HORÁRIOS/ QUANTITATIVOS / ALTERAÇÕES

O horário de atendimento e respectivas quantidades serão definidos pela CONTRATANTE, que deverá informar à CONTRATADA qualquer alteração com antecedência suficiente para que esta possa reprogramar seu planejamento.

4 - QUADRO DE PESSOAL

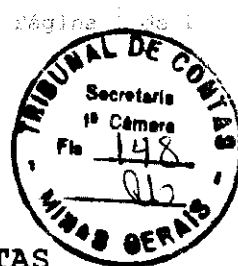
Será consolidado após o início de operação e de acordo com o quantitativo requerido pela CONTRATANTE e seus respectivos horários, respeitando sempre as exigências legais e técnicas.

5 - COMPOSIÇÕES DOS SERVIÇOS

Conforme edital segue valores em per capita, referente os serviços de café da manhã, almoço, café da tarde, colação, almoço e jantar para pacientes e funcionários.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO



CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: MUNICIPIO DE CORREGO FUNDO

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 01.614.862/0001-77

Certidão nº: 15084413/2016

Expedição: 04/02/2016, às 12:37:07

Validade: 01/08/2016 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **MUNICIPIO DE CORREGO FUNDO (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **01.614.862/0001-77**, **NÃO CONSTA** do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

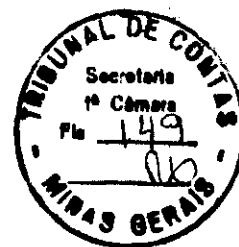
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



6 - PREÇOS UNITÁRIOS

Os preços foram baseados nas composições e gramaturas informados no edital, valores em per capta.

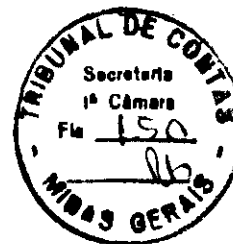
Item	Descrição do Produto	Qtd. Anual	Valor
1	Café da Manhã	46.200	R\$ 3,50
2	Almoço	45.000	R\$ 18,96
3	Lanche da Tarde	26.400	R\$ 3,88
4	Lanche da Ceia	18.000	R\$ 3,88
5	Kit Lanche Paciente	30.000	R\$ 3,88
6	Jantar	12.000	R\$ 18,96
7	Lanche Tipo 1	1.680	R\$ 7,15
8	Lanche Tipo 2	1.200	R\$ 8,30
9	Lanche Tipo 3	720	R\$ 26,70
10	Reunião Interna Mensal	2.400	R\$ 8,20

REFEIÇÕES PARA PACIENTES - DIETAS			
11	Café da Manhã e Colação	5.400	R\$ 3,85
12	Almoço	5.400	R\$ 13,22
13	Lanche da Tarde	5.400	R\$ 3,88
14	Jantar	5.400	R\$ 13,22

7- FATURAMENTOS/ PAGAMENTO

A Nota fiscal será emitida pela contratada mensalmente, sendo concedido a CONTRATANTE o prazo de 30 (trinta dias) dias após a emissão da nota fiscal para a liquidação das respectivas faturas.

No caso de greve, a contratada terá assegurada uma remuneração equivalente a 50% (cinquenta por cento) do numero de alimentação por dia para suprir os custos com a mão de obra e estruturais pertinentes á operação.



35

8 - REAJUSTES DE PREÇO UNITÁRIO

Os preços serão reajustados anualmente, seguindo os critérios abaixo:

- Anualmente com base o aniversário de contrato.
- Índice de Custo de Gêneros Alimentícios de acordo com o IPCA
- Caso ocorra descontinuidade, extinção e ou alteração do índice pela FGV Fundação Getulio Vargas, a Bom Tempero utilizará outro índice que se adequar á evolução dos custos referente a gêneros alimentícios em acordo com o Cliente, a fim de manter o equilíbrio do Contrato.
- O Contrato terá um prazo de 12 meses.

9- VALIDADE DESTA

Nossa proposta terá validade de 90 (noventa) dias a partir da data de entrega da mesma.



10. NOSSOS PRINCIPAIS CLIENTES E PARCEIROS

1. ENGETRON ENGENHARIA ELETRÔNICA INDUSTRIAL E COMÉRCIO

Contato: Miriam - (31) 3359 5800

2. PEYRANNI DO BRASIL S/A

Contato: Ronnie - (31) 3879-6900

3. TRANSREFER TRANSPORTES E LOGISTICA LTDA

Contato: Márcia -(31) 2191 6400

4. REAUTO REPRESENTAÇÃO DE AUTOMOVEIS LTDA

Contato: Cristina - (31) 3368 6084

5. PATRUS TRANSPORTES URGENTES

Contato: Eliane (31) 2191-1037

6. ALNUTRI ALIMENTOS LTDA (PINK)

Contato: Sheila (31) 3328-4600

7. PERFINAÇÃO SERVIÇOS GERAIS EM AÇO LTDA

Contato: Ernesto (31)3359-68,19

8. BREMBO DO BRAIL LTDA

Contato: Luiz Claudio (31) 3539-8534

9. TECNHEAÇO ENGENHARIA LTDA

Contato: Elio (31)3597-026

10. BRASPRESS TRANSPORTES URGENTES LTDA

Nathalia: (31)2191-0450

11. SOFIR DO BRASIL

Contato: Silvana Zanini (31) 3396-2054

12. TNT MERCURIO

Contato: Viviane (31) 3399-8634

Rod. BR 381, 3363 – Loja 01 – KM 600- Inconfidentes – Contagem – Minas Gerais –32.210110

www.bomtempoalimentacao.com.br – sac@bomtempoalimentacao.com.br

Telefax: (31) 3331-1734 / 3363-0014



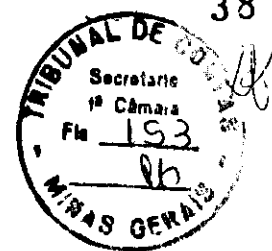
37

13. PROFARMA

Contato: Mário Viveiros (31) 3399-3110

14. CEVA LOGISTIC

Contato: Ósseas (31) 3507-2345



11. REFERÊNCIAS BANCÁRIAS

1. Banco: Bradesco
Agência: 02760
Conta Corrente: 0010379-9
Gerente: Sidney
Tel.: (31) 3362 2732

12. REFERÊNCIAS COMERCIAIS

01. ALNUTRI ALIMENTOS LTDA

Contato: (31) 3328-4600

02.SADIA S/A

Contato (31) 3071-1100

03.PLENA ALIMENTOS LTDA

Contato: (31) 3519-3400

04.VILMA ALIMENTOS LTDA

Contato (31) 3368-3515

05.SAUDALI FRIGORIFICO S/A

Contato: (31) 3819-2200

06.APOIO ATACADISTA

Contato (31) 3359-7933

Estamos à disposição para esclarecimentos que se fizerem necessária.

Atenciosamente,

Bom Tempero Alimentação

CLAUDIONOR CIRQUEIRA SALES

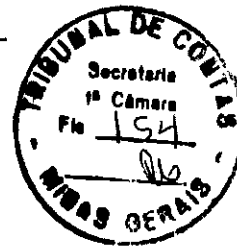
(31) 3331 1734 / 8712-1414

Rod. BR 381, 3363 – Loja 01 – KM 600- Inconfidentes – Contagem – Minas Gerais –32.210110
www.bomtemperoalimentacao.com.br – sac@bomtemperoalimentacao.com.br
Telefax: (31) 3331-1734 / 3363-0014

Pesquisa de mercado - Valores estimados

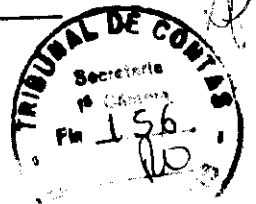
OBJETO: Terceirização da Administração dos Serviços de Alimentação para a Coletividade

Item	Descrição	Unid.	Cód. Sup	Quant.	NUTRIQUALITY	LACERDA ALIMENTAÇÃO	BOIM TEMPERO	VI. Unitário	VI. Total
1	Café da Manhã Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I. DE VITAMINA A POR KG, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICÉRIDES DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160A1) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTEM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTEM GLÚTEN.) de primeira qualidade - média de 10 gr por pessoa.	Unidade		60000	R\$ 3,80	R\$ 2,90	R\$ 3,50	R\$ 3,40	R\$ 204.000,00
2	Almoço - descrição do cardápio Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) - self service Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service Café e adaptação: deverão estar disponíveis durante	Unidade		50000	R\$ 18,30	R\$ 14,90	R\$ 18,96	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00





3	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos	Kit	31200	R\$	2,80	R\$	2,90	R\$	3,88	R\$	3,19	R\$	99.528,00
4	Lanche Ceia 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos	Kit	18000	R\$	6,00	R\$	2,90	R\$	3,88	R\$	4,26	R\$	76.680,00
5	Kit lanche paciente 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos	Kit	30000	R\$	4,50	R\$	2,90	R\$	3,88	R\$	3,76	R\$	112.800,00
6	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self service Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção / self service Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self service Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self service Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self service Suco Natural (02 opções) - self service	Unidade	12000	R\$	19,30	R\$	14,90	R\$	18,96	R\$	17,72	R\$	212.640,00
7	Lanche Tipo 1 Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Adoçante (02 sachês por pessoa - 5 gr) Chá com açúcar (100 mL por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.	Pessoa	1956	R\$	7,00	R\$	9,90	R\$	7,15	R\$	8,02	R\$	15.687,12



8	Lanche Tipo 2 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.	Pessoa	1332	R\$	8,50 R\$	11,90 R\$	8,30 R\$	9,57 R\$	12.747,24
9	Lanche Tipo 3 Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa) Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa) Suco natural (350 mL por pessoa) Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa) Pão de queijo (100 gr por pessoa) Mini sanduíche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa Salada de frutas (composição: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.	Pessoa	720	R\$	13,50 R\$	14,90 R\$	26,70 R\$	19,37 R\$	13.226,40
10	Reunião Interna Mensal Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	Pessoa	2400	R\$	7,50 R\$	11,90 R\$	8,20 R\$	9,70 R\$	22.080,00



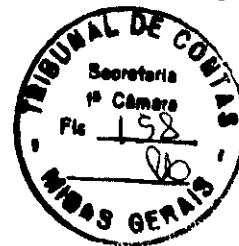
REFEIÇÕES PARA PACIENTES

12	Café da manhã e colação Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação:	Unidade		10800	R\$	3,50	R\$	1,90	R\$	3,85	R\$	3,08	R\$	33.264,00
13	Almoço Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	Unidade		10800	R\$	18,30	R\$	14,90	R\$	13,22	R\$	15,47	R\$	157.076,00
14	Lanche da Tarde Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	Unidade		10800	R\$	3,50	R\$	1,90	R\$	3,88	R\$	3,09	R\$	33.372,00

15	Jantar Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce)	Unidade	10800	R\$	19,30	R\$	14,90	R\$	13,22	R\$	15,81	R\$	170.748,00
VALOR TOTAL											R\$ 2.043.348,76		

Betim, 25 de agosto de 2015.

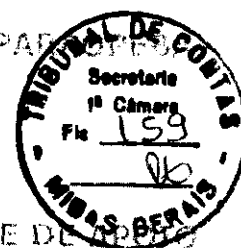

 Marcelo Noronha
 Assistente Administrativo
 Cisnep



44
df

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAGUAI
- CISMEP

PORTARIA Nº 112, DE 22 DE ABRIL DE 2015.



DESIGNA PREGOEIROS E EQUIPE DE APOIO
PARA REALIZAÇÃO DE PREGÃO, PARA
COMPRAS DE MATERIAIS E SERVIÇOS DE
TERCEIROS NO ÂMBITO DA INSTITUIÇÃO
DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO
MÉDIO PARAGUAI.

O Secretário Executivo da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraguai, no uso de suas atribuições conferidas pelo art. 18, inciso XXXII, do Contrato de Consórcio Público:

RESOLVEM:

Art. 1º - Designa os pregoeiros André Henrique Mendes Porto, Eduardo José de Almeida Assis, Francisco de Silva Sousa, Las Gomes Martins, Juliana Costa Pereira, Jandira Gláucia da Silva Pereira e Thalison Gasparique Silva, como pregoeiros para a realização de pregão no âmbito da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraguai - CISMEP, para compras de produtos e serviços de terceiros.

Art. 2º - Ficam os servidores, Daniele Ferreira Faria, Denise da Conceição Oliveira Silva, Gabriella Leão Ferreira Silva, Marcel Rafaela dos Santos Rodrigues, Jemaina Rodrigues Fonseca, Rayane Stock Silva, Thais Helena Carvalho Braga e Yasmim de Miranda Freitas Ribeiro, designados para formar a equipe de apoio para a realização de pregão.

Art. 3º - Fica o Secretário Executivo Sr. João Luiz Teixeira nomeado representante para a licitação e a realização de pregão, no âmbito da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraguai - CISMEP.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º - Devolver-se as cópias aos respectivos destinatários.

Solim, (MS), 22 de abril de 2015.

João Luiz Teixeira
Secretário Executivo da CISMEP.

CONFERE COM
ORIGINAL

Daniele Faria
Equipe de Apoio
I. CISMEP

PROSECUTOR GENERAL
OFFICE OF THE ATTORNEY GENERAL
STATE OF TEXAS

IN RE: [illegible]
[illegible]

Case No. [illegible]
[illegible]

[The body of the document contains several paragraphs of text that are extremely faint and mostly illegible due to the quality of the scan. The text appears to be a legal document, possibly a subpoena or a court order, given the header information.]

**CONFIDENTIAL
NO SITE**

[Signature]
Danielle Forta
Equipe de Apoio
I. CISMEP
03/09/2015





Endereço: RUA SÃO JORGE, 135
BRASILÉIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:

Página(s): 1/2

45

INFORMAÇÕES GERAIS DA SOLICITAÇÃO

Nº da Solicitação: 164/2015

Tipo: RP - Registro de Preço

Data: 03/09/2015

Solicitante: DANIELE FERREIRA FARIA

Aprovado por: EDUARDA F. D. ARANTES

Objeto da Solicitação: 2 - Prestação de Serviços

Justificativa: A i.CISMEP – Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba, possui como atividade fim, o exercício da prestação de serviços médicos ambulatorial e hospitalar, com recursos para a realização de procedimentos cirúrgicos e apoio a gestão da saúde. Entretanto as atividades administrativas, ou seja, atividades "meio" são necessárias para que o objetivo final seja atingido. Nesse contexto, além da máquina administrativa que proporciona a realização de atividades relacionadas a saúde, a i.CISMEP fornece a seus funcionários refeições diárias com objetivo de proporcionar melhores condições de trabalho e atratividade aos colaboradores, até mesmo porque, as unidades da i.CISMEP são localizadas fora das regiões comerciais, o que impossibilita o deslocamento para a realização das refeições dentro do prazo estabelecido pela legislação trabalhista. Hoje fornecemos aos colaboradores durante o horário de trabalho 03 (três) refeições diárias: café da manhã, almoço e lanche da tarde, o que traz satisfação e melhor desenvolvimento das atividades do dia a dia. A i.CISMEP continua com o projeto de fornecer Kit lanche usuário/paciente para aqueles que realizam exames em jejum e após a realização do procedimento tem dificuldade em adquirir alimentos na região do bairro Arquipélago Verdes, na cidade de Betim, devido à escassez de estabelecimentos alimentícios. Com o fornecimento destes kits evitamos o risco de mal-estar destes munícipes enquanto retornam para suas residências. A terceirização de serviços de alimentação vigente neste último ano foi satisfatória quanto à qualidade e segurança alimentar, e o valor utilizado equivale ao gasto pela i.CISMEP quando o mesmo fazia a auto gestão do serviço. Tendo vista a eficiência buscada pela i.CISMEP, bem como o benefício econômico proveniente da referida terceirização em consonância com os objetivos a serem alcançados pela Instituição se mostra viável a adequação a continuação do contrato de terceirização. Ao longo do contrato atual vamos a fornecer dietas a Unidade de pronto atendimento, auxiliando na melhora dos pacientes e conforto aos acompanhantes. Destacando principalmente a reorganização da distribuição das dietas dos pacientes, que precisam de uma atenção especial devido ao seu estado de baixa imunidade e dificuldade em se alimentar. Com isso é imprescindível disponibilizar mais refeições ao dia para contribuir para melhora do seu estado de saúde. Ainda em relação às dietas, segundo Isosaki et al.(2009), as dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. Portanto a dieta hospitalar garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e preservar seu estado nutricional, por ter um papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas (GARCIA, 2006) As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos de macronutrientes e serão servidos (DIAS et al.,2009; ISOSAKI et al.,2009). A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente; a padronização da dieta, ainda, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite refinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações a s condições e necessidades individuais. Sendo assim, diante de todas as observações feitas durante a gestão do contrato atual e para melhor atender as necessidades da i.CISMEP faz-se necessário novo processo de Terceirização de Serviços de Alimentação. É importante ressaltar também, que com o aumento do número de reuniões, os lanches disponibilizados no contrato atual ficaram insuficientes para nos atender, desta forma os mesmos foram revisados e reorganizados para atendimento adequado. A escolha do registro de preço se deve pelo constante crescimento da Instituição e a impossibilidade de prever quantidades exatas a serem utilizadas e por se tratar de objeto simples, a Administração optou por vedar a participação das empresas em Consórcio.



Solicitação de Compras Unificada

Nº Item	Cód.	Descrição	Unidade	Quantidade
1	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - kit lanche paciente (composição via ata)	KIT	30.000,0000
2	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche ceia (composição via ata)	KIT	18.000,0000
3	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde funcionários (composição via ata)	KIT	31.200,0000
4	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche reunião interna mensal (composição via ata)	Pessoa	2.400,0000
5	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 1 (composição via ata)	Pessoa	1.956,0000
6	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 2 (composição via ata)	Pessoa	1.332,0000
7	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche tipo 3 (composição via ata)	Pessoa	720,0000
8	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço paciente (composição via ata)	UNIDADE	10.800,0000
9	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - almoço self-service (composição via ata)	UNIDADE	50.000,0000
10	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã (composição via ata)	UNIDADE	60.000,0000
11	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - café da manhã e colação paciente (composição via ata)	UNIDADE	10.800,0000



i.CISMEP - INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO DO MÉDIO PARAÓPEBA
Endereço: RUA SÃO JORGE, 135
BRASILÉIA, BETIM - MG
CNPJ: 05.802.877/0001-10
Telefone: (31) 2571-3026
E-mail:

Página(s): 2/2

INFORMAÇÕES GERAIS DA SOLICITAÇÃO

Nº da Solicitação: 164/2015

Tipo: RP - Registro de Preço

Data: 03/09/2015

Solicitante: DANIELE FERREIRA FARIA

Aprovado por: EDUARDA F. D. ARANTES

Objeto da Solicitação: 2 - Prestação de Serviços

Justificativa: A i.CISMEP – Instituição de Cooperação do Médio Paraopeba, possui como atividade fim, o exercício da prestação de serviços médicos ambulatorial e hospitalar, com recursos para a realização de procedimentos cirúrgicos e apoio a gestão da saúde. Entretanto as atividades administrativas, ou seja, atividades "meio" são necessárias para que o objetivo final seja atingido. Nesse contexto, além da máquina administrativa que proporciona a realização de atividades relacionadas a saúde, a i.CISMEP fornece a seus funcionários refeições diárias com objetivo de proporcionar melhores condições de trabalho e atratividade aos colaboradores, até mesmo porque, as unidades da i.CISMEP são localizadas fora das regiões comerciais, o que impossibilita o deslocamento para a realização das refeições dentro do prazo estabelecido pela legislação trabalhista. Hoje fornecemos aos colaboradores durante o horário de trabalho 03 (três) refeições diárias: café da manhã, almoço e lanche da tarde, o que traz satisfação e melhor desenvolvimento das atividades do dia a dia. A i.CISMEP continua com o projeto de fornecer Kit lanche usuário/paciente para aqueles que realizam exames em jejum e após a realização do procedimento tem dificuldade em adquirir alimentos na região do bairro Arquipélago Verdes, na cidade de Betim, devido à escassez de estabelecimentos alimentícios. Com o fornecimento destes kits evitamos o risco de mal-estar destes municípios enquanto retornam para suas residências. A terceirização de serviços de alimentação vigente neste último ano foi satisfatória quanto à qualidade e segurança alimentar, e o valor utilizado equivale ao gasto pela i.CISMEP quando o mesmo fazia a auto gestão do serviço. Tendo vista a eficiência buscada pela i.CISMEP, bem como o benefício econômico proveniente da referida terceirização em consonância com os objetivos a serem alcançados pela Instituição se mostra viável a adequada a continuação do contrato de terceirização. Ao longo do contrato atual passamos a fornecer dietas a Unidade de pronto atendimento, auxiliando na melhora dos pacientes e conforto aos acompanhantes. Destacando principalmente a reorganização da distribuição das dietas dos pacientes, que precisam de uma atenção especial devido ao seu estado de baixa imunidade e dificuldade em se alimentar. Com isso é imprescindível disponibilizar mais refeições ao dia para contribuir para melhora do seu estado de saúde. Ainda em relação às dietas, segundo Isosaki et al.(2009), as dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. Portanto a dieta hospitalar garante o aporte de nutrientes ao paciente internado e preservar seu estado nutricional, por ter um papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas (GARCIA, 2006) As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al.,2009;ISOSAKI et al.,2009). A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente; a padronização da dieta, ainda, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações a s condições e necessidades individuais. Sendo assim, diante de todas as observações feitas durante a gestão do contrato atual e para melhor atender as necessidades da i.CISMEP faz-se necessário novo processo de Terceirização de Serviços de Alimentação. É importante ressaltar também, que com o aumento do número de reuniões, os lanches disponibilizados no contrato atual ficaram insuficientes para nos atender, desta forma os mesmos foram revisados e reorganizados para atendimento adequado. A escolha do registro de preço se deve pelo constante crescimento da Instituição e a impossibilidade de prever quantidades exatas a serem utilizadas e por se tratar de objeto simples, a Administração optou por vedar a participação das empresas em Consórcio.

Nº Item	Cód.	Descrição	Unidade	Quantidade
12	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar paciente (composição via ata)	UNIDADE	10.800,0000
13	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - Jantar self service (composição via ata)	UNIDADE	12.000,0
14	92174	ALIMENTAÇÃO COLETIVA: Prestação de serviço de alimentação coletiva - lanche da tarde paciente(composição via ata)	UNIDADE	10.800,0000

Daniele Ferreira

Solicitante: DANIELE FERREIRA FARIA
Cargo: ASSISTENTE ADMINISTRATIVO

Aprovado por: EDUARDA F. D. ARANTES
Cargo: SUP. ADMINISTRATIVO

**INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA
– i.CISMEP**



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

APRESENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO DOS LICITANTES:

Dia 23/09/2015 de 09h (nove horas) às 10h (dez horas).

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO PRESENCIAL:

Dia 23/09/2015 às 10h (dez horas).

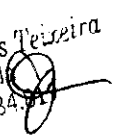
Não havendo expediente nas datas supracitadas, o credenciamento e a abertura da sessão ficarão prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários.

LOCAL: Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, no Município de Betim – MG, CEP 32656-860.

CONSULTAS AO EDITAL: na internet, no site www.cismep.com.br ou na sala da Comissão Permanente de Licitação, no endereço acima.

ESCLARECIMENTOS: e-mail licitacao@cismep.com.br


LÚCIO GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP


Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.911

SUMÁRIO

1. DO PREÂMBULO	4
2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	4
3. DO OBJETO	4
4. DA ÁREA SOLICITANTE	4
5. DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL	4
6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO	5
7. DO CREDENCIAMENTO	6
8. DOS ENVELOPES A SEREM APRESENTADOS	7
9. DA PROPOSTA COMERCIAL	7
10. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO	8
11. DA ABERTURA DA SESSÃO	12
12. DA ANÁLISE E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS	13
13. DOS LANCES VERBAIS	15
14. DO CADASTRO RESERVA	17
15. DA HABILITAÇÃO	17
16. DOS RECURSOS	18
17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	19
18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP	19
19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	21
20. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO	22
21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	23
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA	27
1. DO OBJETO	27
2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO	27
3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DA AVALIAÇÃO DE CUSTOS	27
4. DA VISITA TÉCNICA	32
5. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS	33
6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO	34
7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA	34
8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO	34
9. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS	35
10. DO ALMOÇO E DA JANTA	36
11. DO CAFÉ DA MANHÃ	42
12. DO LANCHE DA TARDE	42
13. DO LANCHE CEIA	43
14. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)	43
15. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS	43
16. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	44
17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:	46
18. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:	47
19. DA HIGIENE	49
20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:	49
21. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL	50
22. DO PESSOAL	52
23. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO	53
24. CONTROLE BACTERIOLÓGICO	54

Lais Gomes Martins
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

134.81
134.81

25. USO RACIONAL DA ÁGUA	54
26. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	55
27. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO	55
28. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	56
29. DA FORMA DE PAGAMENTO	57
30. DAS CONDIÇÕES GERAIS	57
ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO	58
ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL	59
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA	60
ANEXO V - TERMO DE VISTORIA	61
ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	62
1. DO OBJETO	62
2. DA VALIDADE DA ATA	62
3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	62
4. DAS QUANTIDADES ESTIMADAS PARA CONTRATAÇÃO E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA	63
5. DOS PREÇOS REGISTRADOS	63
6. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS	63
7. DO ALMOÇO E DA JANTA	64
8. DO CAFÉ DA MANHÃ	71
9. DO LANCHE DA TARDE	71
10. DO LANCHE CEIA	71
11. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)	72
12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS	72
13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES	73
14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:	75
15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:	76
16. DA HIGIENE	77
17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:	78
18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL	79
19. DO PESSOAL	80
20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO	82
21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO	83
22. USO RACIONAL DA ÁGUA	83
23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	83
24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO	84
25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO	85
26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	85
27. DAS OBRIGAÇÕES DA i.CISMEP	94
28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR	95
29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS	96
30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO	97
31. DO FORO	98

Laís Gomes Martins
LAÍS GOMES MARTINS
 PREGOEIRA
 i.CISMEP

Jackeline G. Dias Teixeira
Jackeline G. Dias Teixeira
 Advogada
 OAB/MG 134.859

1. DO PRÉAMBULO

- 1.1 - Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, com endereço na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, Betim - MG, CEP 32600-284, inscrito no CNPJ sob o nº 05.802.877/0001-10, isento de inscrição estadual, torna pública a abertura do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 073/2015**, do tipo menor preço, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da i.CISMEP nº 001/2015, e demais condições fixadas neste edital.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 2.1 - O Pregão será realizado em sessão pública, na sede da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, com endereço na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim - MG, CEP 32656-860, em todas as suas fases.
- 2.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo(a) **Pregoeiro(a)** da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba e **Equipe de Apoio**, designados pela Portaria nº 012/2015, publicada em 23/04/2015.

3. DO OBJETO

- 3.1 - Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

4. DA ÁREA SOLICITANTE

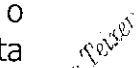
- 4.1 - Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.

5. DAS CONSULTAS, ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 5.1 - A cópia deste edital encontra-se disponível na internet, no site www.cismep.com.br, ou, ainda, poderá ser obtida na sala do setor de Licitação, na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, no Município de Betim (MG), CEP 32.656-860, no horário de 8 às 12 horas e de 14 às 17 horas, ao custo de R\$10,00 (dez reais), referente às cópias reprográficas.
- 5.2 - As empresas e/ou representantes que tiverem interesse em participar do certame **obrigam-se** a acompanhar as publicações referentes ao processo no site www.cismep.com.br, bem como as publicações no Órgão Oficial do Município de Betim - MG, no endereço eletrônico www.betim.mg.gov.br, quando for o caso, com vista a possíveis alterações e avisos.

- 5.3 - Os pedidos de esclarecimentos sobre o edital poderão ser encaminhados para o e-mail licitacao@cismep.com.br, até 02 (dois) dias úteis antes da data marcada para o credenciamento.


LARISSA GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Larissa Gomes Martins
Advogada
OAB/SP 134.871

- 5.3.1 - As respostas do(a) **Pregoeiro(a)** às solicitações de esclarecimentos serão encaminhadas por e-mail e disponibilizadas no site www.cismep.com.br, link Licitações, ficando acessíveis a todos os interessados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas anterior ao credenciamento.
- 5.4 - Impugnações aos termos deste Edital poderão ser interpostas no prazo de 02 (dois) dias úteis, anteriores à abertura das propostas comerciais, mediante petição a ser encaminhada através do email licitacao@cismep.com.br ou protocolizada na Comissão Permanente de Licitação da i.CISMEP, na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, dirigidas ao(a) Pregoeiro(a), que deverá decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas anterior ao credenciamento.
- 5.4.1 - A i.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas, entregues em locais diversos do mencionado no item acima, e que, por isso, não sejam protocolizadas no prazo legal.
- 5.5 - Acolhida a impugnação, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 5.6 - A decisão do(a) **Pregoeiro(a)** será enviada ao impugnante por e-mail, e será divulgada no site desta Instituição para conhecimento de todos os interessados.

6. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas do ramo pertinente ao objeto licitado, que cumpram plenamente os requisitos de habilitação.
- 6.1.1. - Participarão da sessão do Pregão Presencial os representantes dos licitantes efetivamente credenciados, conforme item 7.
- 6.2. - Não poderá participar da presente licitação a pessoa jurídica:
- 6.2.1. - Suspensa de participar em licitação e impedida de contratar com a Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba.
- 6.2.2. - Declarada inidônea para licitar ou contratar com quaisquer órgãos da Administração Pública.
- 6.2.3. - Em consórcio.
- 6.2.4. - Em cooperativa.
- 6.2.5. - Com falência decretada.


LAYS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

6.2.6. - Cujo objeto social não seja compatível com o objeto desta licitação.

6.2.7. - Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País.

6.2.8. - Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

6.3. - A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

7. DO CREDENCIAMENTO

7.1. - No dia, hora e local designados no Edital, o interessado ou seu representante legal deverá proceder ao respectivo credenciamento junto ao(a) **Pregoeiro(a)**.

7.1.1. - As empresas **licitantes** poderão ser representadas na sessão do Pregão por seu sócio, proprietário ou dirigente, desde que apresente cópia autenticada do Estatuto ou Contrato Social atualizado ou Registro Comercial, no caso de empresa individual, acompanhado de documento de identidade.

7.1.2. - A representação também poderá ser feita por procurador munido de instrumento público ou particular ou por Carta de Credenciamento, conforme modelo do Anexo II, com firma reconhecida, comprovando a outorga de poderes necessários para a formulação de propostas e a prática de todos os demais atos inerentes ao Pregão, juntamente com cópia autenticada do documento de identidade do credenciado ou procurador.

7.1.3. - Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial, desde que os respectivos originais sejam apresentados ao(a) **Pregoeiro(a)** ou à **Equipe de Apoio** para autenticação.

7.1.4. - O credenciamento do **licitante** ou de seu representante legal junto ao(a) **Pregoeiro(a)** implica a presunção de sua capacidade legal para realização das transações inerentes ao Pregão Presencial e a responsabilidade legal pelos atos praticados.

7.2. - O licitante que cumprir os requisitos legais para qualificação como **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, e que não estiver sujeito a quaisquer dos impedimentos do § 4º deste artigo, caso tenha interesse em usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da lei citada, deverá comprovar sua condição de ME ou EPP, por meio de **Certidão expedida pela Junta Comercial**.

8. DOS ENVELOPES A SEREM APRESENTADOS

- 8.1 - A Proposta Comercial e a Documentação de Habilitação deverão ser apresentados, em envelopes distintos, não transparentes, lacrados e indevassáveis, sob pena de não recebimento, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:

**ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA COMERCIAL
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E Nº DO CNPJ)**

**ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO
AO(A) PREGOEIRO(A) DA INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO
INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE E Nº DO CNPJ)**

9. DA PROPOSTA COMERCIAL

- 9.1. - A proposta comercial poderá ser apresentada conforme modelo do Anexo III, ou em modelo próprio, desde que contenha todas as informações ali previstas, com identificação da pessoa física ou jurídica proponente, número do CPF ou CNPJ, endereço, números de telefone, e-mail e assinatura do seu representante legal ou credenciado, devidamente identificado e qualificado sem emendas, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se inequivocadamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, constando:
- 9.1.1. - Descrição completa do objeto conforme especificações constantes do Termo de Referência, especificando detalhadamente o item ofertado.
- 9.1.2. - Valor unitário de cada item expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.
- 9.1.3. - Valor total do item, expresso em numeral, com até 02 (duas) casas decimais.
- 9.2. - A proposta e os lances apresentados pela **licitante** deverão referir-se à integralidade do lote, não se admitindo propostas para fornecimento parcial do lote.
- 9.3. - Todas as condições previstas no Termo de Referência, Anexo I, deverão ser observadas com vistas à elaboração da proposta comercial.

- 9.4. A falta de assinatura na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente na sessão de abertura do envelope de Proposta e com poderes para esse fim.
- 9.5. – Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer alteração que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, que serão avaliados pelo(a) **Pregoeiro(a)**.
- 9.6. - A Proposta Comercial terá validade por, no mínimo, 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 9.6.1. - Caso esse prazo não esteja expressamente indicado na Proposta Comercial, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.
- 9.7. - Decorridos 90 (noventa) dias da data do recebimento das propostas, sem convocação para a contratação, as licitantes ficam liberadas dos compromissos assumidos.
- 9.7.1. - Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 90 (noventa) dias, poderá ser solicitada prorrogação da validade a todos os licitantes classificadas, por igual prazo, no mínimo, caso persista o interesse desta Instituição.
- 9.7.2. - A prorrogação da validade das propostas, caso solicitada, nos termos do subitem anterior, dependerá do consentimento dos licitantes quanto à respectiva proposta.
- 9.8. - O encaminhamento da Proposta Comercial pressupõe pleno conhecimento das exigências previstas neste Edital.
- 9.9. - O preço deverá ser cotado considerando-se a entrega do objeto licitado na i.CISMEP, em endereço discriminado no Termo de Referência, Anexo I, incluídos os valores de quaisquer gastos ou despesas com transporte, tributos, fretes, ônus previdenciários e trabalhistas, seguros e outros encargos ou acessórios.

10. DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

- 10.1. – O licitante deverá apresentar toda a documentação abaixo relacionada:

10.1.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 10.1.1.1. - Registro comercial, no caso de empresa individual.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

10.1.1.2. - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou de empresa individual de responsabilidade limitada.

10.1.1.2.1. - O documento deverá ser acompanhado da última alteração, se for o caso, ou apenas o ato constitutivo consolidado.

10.1.1.2.2. - No caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores.

10.1.1.3. - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

10.1.1.4. - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.1.2. - **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

10.1.2.1. - Prova de regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

10.1.2.2. - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Secretaria da Receita Federal ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

10.1.2.3. - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado.

10.1.2.4. - Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão mobiliária emitida pela Secretaria competente do Município.

10.1.2.5. - Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, emitida pela Caixa Econômica Federal.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

10.1.2.6. - Prova de regularidade relativa à seguridade social, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

10.1.2.7. - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

10.1.3. - **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA**

10.1.3.1. - Certidão negativa de falência expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

10.1.4. - **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

10.1.4.1. - **Certidão de Registro e Quitação da Empresa licitante junto ao CRN - Conselho Regional de Nutricionistas**, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

10.1.4.2. - **Atestado(s) de capacidade técnica**, fornecido por pessoa jurídica, de direito público ou privado, em papel timbrado, comprovando que a empresa licitante executa(ou) satisfatoriamente a **administração e serviços de alimentação**, conforme previsto no art. 30, inc. II da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, **comprovado pelo CRN conforme resolução CFN Nº 510/2012**.

10.1.4.3. - **Termo de vistoria** lavrado na visita técnica, conforme exigência do item 4 do Termo de Referência deste Edital.

10.1.5. - Declaração expressa de que o licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, assinada pelo representante legal do licitante, conforme modelo do Anexo IV.

10.2. - O licitante obriga-se a comunicar a superveniência de fato impeditivo da habilitação, quando existente, observadas as penalidades cabíveis.

10.3. - Quando do julgamento da habilitação, **o Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio** irão sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, bem como suprir a omissão de eventuais documentos de **regularidade fiscal**, mediante consulta via internet em sites oficiais que emitam certidões on line via internet, registrando em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

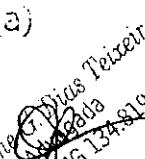
10.3.1. - As diligências mencionadas no subitem anterior ficarão prejudicadas caso o acesso via internet esteja indisponível, por qualquer motivo que seja, ou as informações contidas nos referidos sites não sejam suficientes para atestar a regularidade fiscal da

licitante, fato que ensejará a inabilitação da empresa para regular prosseguimento do procedimento licitatório.



- 10.3.2. - Adverte-se que alguns municípios e estados, contudo, não propiciam consultas de regularidade fiscal e cadastro fiscal via internet, hipótese na qual se tornará inviável o saneamento de eventuais falhas, erros ou omissões das **Licitantes**.
- 10.4. - O(a) **Pregoeiro(a) e a Equipe de Apoio** efetuarão ainda, consulta junto aos sites dos órgãos emissores dos documentos extraídos pela internet, para verificação de sua autenticidade.
- 10.5. - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:
- 10.5.1. - se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- 10.5.2. - se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- 10.5.3. - se o licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, a documentação deverá ser apresentada com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente; e
- 10.5.4. - serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 10.6. - A Microempresa - ME e a Empresa de Pequeno Porte - EPP deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.
- 10.6.1. - Havendo restrição nos documentos comprobatórios da **regularidade fiscal**, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a ME ou EPP for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da i.CISMEP, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.
- 10.6.2. - A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, a ser dirigido ao(a) **Pregoeiro(a)**.


LUIS GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP


C. Dias Teixeira
Data: 02/08/2019
MG 124.819

- 10.6.3. - Entende-se por tempestivo o requerimento apresentado nos 05 (cinco) dias úteis inicialmente concedidos.
- 10.6.4. - A não regularização da documentação, no prazo previsto neste item, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993, sendo facultado ao(a) Pregoeiro(a) convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, nos termos do subitem 15.3, ou submeter o processo à Autoridade Competente para revogação.
- 10.7. - Os documentos exigidos neste edital poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos extraídos pela internet, com vigência plena na data fixada para sua apresentação.
- 10.7.1. - Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial, desde que os respectivos originais sejam apresentados ao(a) **Pregoeiro(a)** ou à **Equipe de Apoio** para autenticação das referidas cópias.
- 10.7.2. - Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de Autenticação Digital e 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.
- 10.7.3. - Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor, deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data de abertura do Pregão.
- 10.8. - Os documentos mencionados neste item não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo, ou apresentados por meio de discos magnéticos.
- 10.9. - A apresentação dos documentos em desacordo com o previsto neste item ou a sua ausência, inabilitará o licitante, sendo aplicado o disposto no item 20.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO

- 11.1. - No dia e horário estabelecidos neste Edital, o(a) **Pregoeiro(a)** fará a abertura da sessão.
- 11.2. - Os proponentes deverão se apresentar ao(a) **Pregoeiro(a)** munidos dos documentos necessários para o credenciamento.
- 11.3. - Os representantes credenciados deverão entregar os Envelopes de nº 1 e nº 2, contendo a Proposta Comercial e Documentação de Habilitação, respectivamente.



I.CISMEP
INSTITUTO DE COOPERAÇÃO INTERINSTITUCIONAL DO MEIO AMBIENTE

52

R

- 11.4. – Serão aceitos os envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” dos licitantes que os enviarem sem representante credenciado.
- 11.5. – Ao final do credenciamento, será aberta a vista aos documentos e envelopes, que ainda deverão permanecer lacrados, aonde os licitantes deverão rubricar todas as folhas e nos envelopes.
- 11.5.1. – Será constatado em ata os licitantes que não tiverem interesse em rubricar os documentos e envelopes.
- 11.6. – Após a vista aos documentos de credenciamento e envelopes lacrados, serão abertos os envelopes de **proposta**.
- 11.7. – A sessão poderá ser suspensa para análise e classificação das propostas, convocando todos os licitantes desde já para a sessão de lances.
- 11.7.1. - Neste caso, antes da suspensão, será aberta a vista as propostas, aonde os licitantes deverão rubricar todas as folhas.

12. DA ANÁLISE E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 12.1. - O critério de julgamento será o de menor preço, representado pelo **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, desde que observadas as especificações e demais condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 12.2. - O(a) **Pregoeiro(a)**, após a abertura das Propostas Comerciais, procederá à verificação de sua conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital, à consequente desclassificação das propostas em desacordo e à divulgação dos preços cotados pelos licitantes.
- 12.3. - Será desclassificada a proposta que:
- 12.3.1. - Incompatível com objeto licitado.
- 12.3.2. - Não se refira à integralidade do lote.
- 12.3.3. - Apresente validade **inferior** a 90 (noventa) dias.
- 12.3.4. - Não atenda às exigências estabelecidas no Edital ou em diligência.
- 12.3.5. - Apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração; ou superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no art. 44, §3º e art. 48, II da Lei Federal nº 8.666/1993.

Dias Gomes Martins
DAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

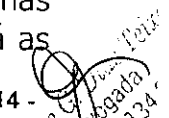
Jacheline G. Dias Teixeira
Jacheline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 13.3719

- 12.4. - Se o(a) Pregoeiro(a) entender que o preço é inexequível, fixará prazo para que o licitante demonstre a exequibilidade de seu preço por meio de planilha de custos ou outros documentos.
- 12.4.1. - Na hipótese de ser necessária a realização de diligências para comprovação da exequibilidade dos preços, a sessão poderá ser suspensão, sendo agendada nova data e horário para sua continuidade.
- 12.4.2. Não havendo a comprovação da exequibilidade do preço a proposta será desclassificada, sujeitando-se o licitante às sanções legais.
- 12.5. - Quaisquer erros de soma e/ou multiplicação apurados nos itens componentes da Planilha de Preços serão corrigidos pela Equipe de Apoio.
- 12.5.1. - Serão corrigidos os valores dos preços unitários ou do preço total do item, conforme a divergência apurada, de forma a prevalecer, sempre, o valor total menor ou igual ao valor do lance ofertado na sessão do Pregão ou o valor negociado com o(a) Pregoeiro(a), após diligência e mediante expressa anuência do licitante.
- 12.5.2. Após anuência do licitante, a correção será consignada em ata de julgamento.
- 12.6. - Serão desconsiderados os valores a partir da terceira casa decimal.
- 12.7. - Na análise das propostas não será considerada qualquer oferta de vantagem.
- 12.8. - O(a) **Pregoeiro(a)**, no julgamento das propostas, poderá desconsiderar evidentes falhas formais sanáveis que não afetem o seu conteúdo.
- 12.9. - O **Pregoeiro(a)** poderá convocar o licitante, por meio do sistema eletrônico, estabelecendo prazo razoável para tanto, a apresentar informações e/ou documentos complementares que contenham as características do serviço ofertado, além de outras informações pertinentes, sob pena de não aceitação da proposta.
- 12.9.1. - O prazo estabelecido pelo Pregoeiro(a) poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro(a).
- 12.10. - O(a) Pregoeiro(a) classificará, para a etapa de lances, o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.

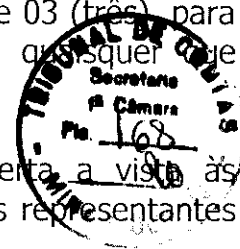

LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

12.10.1. Se não houver no mínimo 3 (três) propostas comerciais nas condições definidas neste subitem, o(a) Pregoeiro(a) classificará as

Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066 - 14 -


Beline G. P. de Souza
Advogada
OAB MG 124

melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.



12.11. – Após a análise e classificação das propostas, será aberta a vista às propostas apresentadas, aonde os licitantes, através de seus representantes credenciados, deverão rubricar todas as folhas.

12.11.1. – Será constado em ata caso algum licitante se recuse ou esteja ausente nesta fase.

12.11.2. – Caso a sessão tenha sido suspensa para análise das propostas, as propostas também estarão disponíveis para vista dos licitantes.

12.12. - Somente serão aceitas desistências de propostas antes da fase de lances verbais, caso contrário serão aplicadas as Sanções Administrativas.

13. DOS LANCES VERBAIS

13.1. - Vistadas as propostas passar-se-á a oferta de lances verbais, em valores sucessivos, distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, e os demais.

13.1.1. - Se duas ou mais propostas formais apresentarem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de apresentação dos lances.

13.1.2. - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do seu último preço, para efeito de posterior ordenação das propostas.

13.1.3. - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

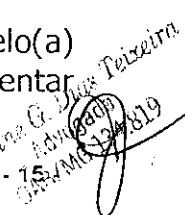
13.1.4. - Se houver apenas uma proposta, desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor de mercado, esta poderá ser aceita.

13.2. Somente participarão da fase de lances, os licitantes devidamente credenciados.

13.2.1. - O substabelecimento de credenciado **ausente** poderá ser realizado a qualquer momento durante o transcurso da sessão.

13.3. - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagadas pelo(a) Pregoeiro(a), as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP


Edson de Souza Teizelma
Assessor
Data: 02/08/19

13.4. - Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por ME ou EPP, e houver proposta apresentada por ME ou EPP com valor até 5% (cinco por cento) superior ao melhor preço, estará configurado o empate previsto no art. 44, §2º da Lei Complementar nº 123/06, para os lotes/itens de participação ampla.

13.5. - Ocorrendo o empate e comprovada a condição de ME ou EPP, na fase de credenciamento dos licitantes, proceder-se-á da seguinte forma:

13.5.1. - A ME ou a EPP mais bem classificada será convocada para, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada classificada em 1º lugar no certame, sob pena de preclusão do exercício do direito de preferência.

13.5.2. - Caso a ME ou EPP mais bem classificada, em situação de empate ficto, utilize seu direito de preferência, será classificada em primeiro lugar e dar-se-á prosseguimento à sessão.

13.5.3. - Se a ME ou EPP mais bem classificada não exercer seu direito de preferência, na forma do subitem anterior, serão convocadas as demais ME ou EPP remanescentes, cujas propostas estiverem no limite estabelecido, na ordem de classificação, para o exercício do direito de preferência.

13.5.4. - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME ou EPP que se encontrem nesse limite, será realizado sorteio, entre essas empresas, para definir a que primeiro poderá apresentar novo lance.

13.5.5. - Não havendo ME ou EPP, em situação de empate ficto, que utilize o direito de preferência, prosseguir-se-á a sessão observando-se a classificação da etapa de lances.

13.5.6. - Será classificado em primeiro lugar o licitante que, ao final da etapa de lances, após aplicação do direito de preferência instituído pela Lei Complementar nº 123/06, ofertar o menor preço.

13.6. - O(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

13.6.1. - O(A) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com a licitante detentora da proposta de menor preço, no sentido de que seja obtido melhor preço.

13.7. - O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Pregão Presencial, assumindo como firme e verdadeira sua proposta e seus lances.

13.8. - Todos os valores dos lances e/ou propostas dos licitantes, serão detalhados no relatório de disputa, que fará parte integrante da ata, que deverão ser assinados pela Equipe de Apoio, pelo Pregoeiro(a) e pelos licitantes presentes no final da sessão.

13.8.1. - Observando este item não haverá necessidade de envio de proposta reformulada, por parte dos licitantes arrematantes, para adjudicação do objeto.

13.8.2. - Caso o licitante não esteja presente no fim da etapa de lances, e consequentemente não assine o relatório de disputa, ou caso seja necessário em disputas por lote, o **Pregoeiro(a)** solicitará formalmente a sua proposta reformulada, de acordo com seu último lance, que deverá ser apresentada no prazo de **02 (dois) dias úteis**.

14. DO CADASTRO RESERVA

14.1. - O **Pregoeiro(a)** convocará, ao final da fase de lances, os licitantes que desejarem reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado para compor o cadastro reserva da Ata de Registro de Preço.

14.2. - O **Pregoeiro(a)** constará na Ata de Sessão os licitantes interessados e suas propostas, que deverão obrigatoriamente assiná-la.

14.3. - O cadastro reserva não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

14.4. - O licitante que cadastrar sua proposta como reserva, poderá ser convocado para assumir o registro de preço, durante a vigência da Ata de Registro de Preços em caso de cancelamento(s) do(s) preço(s) anteriormente registrados.

14.5. - O cadastro reserva, será incluído na Ata de Registro de Preço como forma de anexo, na sequência da classificação do certame, e terão sua habilitação solicitada e verificada apenas no momento da possível convocação para assumir o registro do preço.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. - O(a) Pregoeiro(a) procederá à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que apresentou a melhor proposta, procedendo a sua habilitação ou inabilitação. Esta fase poderá ocorrer em dia distinto da fase de lances verbais.

15.2. - Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

15.3. - No caso de desclassificação da proposta de menor preço ou inabilitação do licitante, o(a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e habilitação do licitante, na ordem de

classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda às exigências deste Edital.

15.4. - Nessa etapa o(a) Pregoeiro(a), também, poderá negociar o preço com o licitante, para que sejam obtidas melhores condições para a i.CISMEP, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

15.5. - Após a análise da documentação de Habilitação, os participantes através de seus representantes credenciados, darão vistos nos documentos apresentados.

16. DOS RECURSOS

16.1. - Após a **declaração do vencedor**, durante a Sessão do Pregão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, na sala da Comissão Permanente de Licitação.

16.2. - Se as razões do recurso forem apresentadas na Sessão do Pregão, estas serão reduzidas a termo na respectiva Ata, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contados da lavratura da Ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.3. - A falta de manifestação imediata e motivada das licitantes importará a decadência do direito de recurso.

16.4. - Os recursos e respectivas contrarrazões deverão obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não serem conhecidos:

16.4.1. - Ser dirigido ao Secretário Executivo da i.CISMEP, aos cuidados do(a) Pregoeiro(a), no prazo de 3 (três) dias úteis.

16.4.2. - Ser apresentado em uma via original, contendo razão social, CNPJ e endereço da empresa, rubricado em todas as folhas e assinado pelo representante legal ou credenciado do licitante, devidamente comprovado.

16.4.3. - Ser protocolizado na sala da Comissão de Licitação da i.CISMEP, na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860.

16.5. - A i.CISMEP não se responsabilizará por memoriais de recursos e contrarrazões enviados por outras formas, entregues em locais diversos da

Comissão Permanente de Licitação e que, por isso, não sejam protocolizadas no prazo legal.

- 16.6. - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 16.7. - O recurso será apreciado pelo(a) **Pregoeiro(a)** e, caso não admitido ou rejeitado, será devidamente encaminhado à autoridade superior, que decidirá acerca de seu deferimento ou indeferimento.
- 16.8. - A decisão acerca de recurso interposto será divulgada por meio de publicação no Órgão Oficial do Município de Betim, e no site da i.CISMEP.

17. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

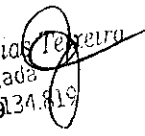
- 17.1. - Inexistindo manifestação recursal, o(a) **Pregoeiro(a)** adjudicará o objeto ao licitante vencedor, e caberá à autoridade competente homologar o procedimento licitatório.
- 17.2. - Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

18. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP

- 18.1. - Homologado o resultado da licitação, a Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, convocará os proponentes classificados em primeiro lugar para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, para assinar a ARP - Anexo V, sob pena de decair do direito a ter seu preço registrado, na forma do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 18.2. - O setor responsável pelo gerenciamento da ARP, bem como a fiscalização das contratações dela decorrentes, será a Coordenadoria Administrativa.
- 18.3. - O prazo fixado no item anterior poderá ser prorrogado, desde que a solicitação seja apresentada durante o transcurso do interstício inicial, caso ocorra motivo justo e aceito pelo setor gerenciador.
- 18.4. - Se os licitantes adjudicatários, convocados dentro do prazo de validade de suas propostas, deixarem de assinar a ARP, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo setor gerenciador, o(a) **Pregoeiro(a)**, examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.
- 18.5. - A ARP terá validade de 12 (doze) meses contados da data de sua assinatura, vedada, neste caso, sua prorrogação.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA

i.CISMEP
Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066


Jacqueline G. Dias Teixeira
Advogada

- 18.6. - A ARP não obriga a i.CISMEP a celebrar o contrato, podendo realizar licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, os beneficiários do registro terão preferência.
- 18.7. - O setor gerenciador, avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento do preço.
- 18.8. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, o setor gerenciador negociará com o fornecedor sua redução, caso contrário o signatário da Ata poderá requerer, por escrito, o cancelamento do registro do seu preço, devendo anexar ao requerimento documentação comprobatória.
- 18.9. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Fornecimento, poderá requerer ao setor gerenciador, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de reequilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 18.9.1. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.
- 18.10.- Cancelados os registros, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, visando igual oportunidade de negociação.
- 18.10.1. - Não havendo êxito nas negociações, e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da ARP, relativamente ao lote que restar frustrado.
- 18.11.- O gestor da ARP deverá realizar o controle dos serviços entregues, qualitativa e quantitativamente, visando, inclusive, que não se exceda o limite estimado para a contratação.
- 18.12.- Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na ARP para contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.
- 18.13.- O responsável designado pela i.CISMEP, expedirá atestado de inspeção dos serviços entregues, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Jackeline G. Dias
Advogada
OAB/MG 134.819

18.14. – O DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO é obrigada a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização do ARP pela i.CISMEP, bem como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela i.CISMEP.

18.15. – A i.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas, expressamente, neste edital.

18.16. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do DETENTOR DO PREÇO REGISTRADO pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da Contratação.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da i.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

19.1.1. - Apresentar documento falso;

19.1.2. - Retardar a execução do objeto;

19.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato

19.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;

19.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;

19.1.6. - Declaração falsa;

19.1.7. - Fraude fiscal.

19.2. - Para os fins da Subcondição 19.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

19.3. - Para condutas descritas nos itens 19.1.1, 19.1.4, 19.1.5, 19.1.6 e 19.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.

19.4. - Para os fins dos itens 19.1.2 e 19.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:

19.4.1. - Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;


LAIS GOMES MARTINS
PROGUEIRA
i.CISMEP

Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipelago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066


Jucheline G. Dos Reis
Advogada
OAB/MG 24.410



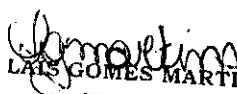
- 19.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos serviços constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.
- 19.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.
- 19.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 19.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela i.CISMEP.
- 19.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 19.8. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a i.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

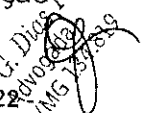
20. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

- 20.1. - As Licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.
- 20.2. - Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

20.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Jackson G. Dias Teixeira
22/09/2019
CAB/MG

- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "prática conluiada": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

20.2.2. - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

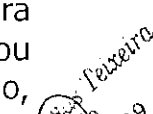
20.2.3. - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

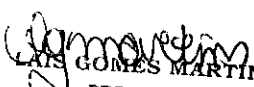
21.1. - Caso seja necessário, o(a) **Pregoeiro(a)** poderá suspender a sessão do Pregão **a qualquer momento**, em virtude do transcurso do tempo, para análise de propostas ou documentações, para realização de diligências ou parecer técnico, lavrando ata que deverá ser assinada pela Equipe de Apoio, Pregoeiro(a) e licitantes presentes.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

Córsega, nº 318, Bairro Arquipelago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-060, Fone: (31) 3532-3066 - 23


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

- 21.1.1. - A intimação para continuidade da sessão poderá ser feita no ato da suspensão ou por meio de publicação no site da i.CISMEP e no Órgão Oficial de Betim, com prazo de publicação mínimo de 02 (dois) dias úteis, constando em ata a responsabilidade dos licitantes em acompanharem diariamente as publicações.
- 21.1.2. - Os envelopes que não estiverem abertos ficarão em poder do(a) Pregoeiro(a) em caso de suspensão da Sessão.
- 21.1.2.1. - Os envelopes serão colocados em um malote que será fechado com um lacre numerado, constando em ata essa numeração.
- 21.2. - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de assinar o contrato ou o termo equivalente, não tendo solicitado prorrogação de prazo com justificativa aceita pelo(a) Pregoeiro(a), este(a) examinará as propostas subsequentes e a habilitação dos licitantes, segundo a ordem de classificação, até a apuração da proposta que atenda ao Edital, podendo ainda, negociar o preço.
- 21.3. - O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis.
- 21.4. - Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada ou tratar-se dos envelopes de licitantes desqualificados e envelopes "Documentação de Habilitação" de licitantes cujas propostas tenham sido desclassificadas.
- 21.5. - Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, o(a) Pregoeiro(a) poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados.
- 21.6. - Toda a documentação apresentada neste Edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.
- 21.7. - O(a) Pregoeiro(a), no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a


LUIZ GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP

instrução do processo, conforme disposto no art. 43, §3º da Lei Federal nº 8.666/1993.

21.7.1. - Se houver solicitação de documentos, estes deverão ser apresentados em original ou em cópia autenticada por cartório, sendo possível, ainda, a autenticação dos mesmos pelo(a) Pregoeiro(a) ou Equipe de Apoio.

21.7.2. - O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou inabilitação do licitante.

21.8. - As decisões da Presidência, do Secretário Executivo da i.CISMEP e do(a) Pregoeiro(a) serão publicadas no Órgão Oficial do Município de Betim - MG, no endereço eletrônico www.betim.mg.gov.br, quando for o caso, podendo ser aplicado o disposto no § 1º, do art. 109 da Lei Federal nº 8.666/1993 e divulgadas no site www.cismep.com.br.

21.9. - A participação do licitante nesta licitação implica o conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste Edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.

21.10. - A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo a i.CISMEP revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fatos supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes.

21.11. - Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

21.12. - A i.CISMEP poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

21.13. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes desta licitação, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

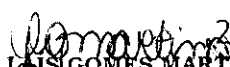
21.14. - Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

21.14.1. - Anexo I - Termo de Referência.

21.14.2. - Anexo II - Modelo de Carta de Credenciamento.

21.14.3. - Anexo III - Modelo de Proposta Comercial.

21.14.4. - Anexo IV - Modelo de Declaração de Empregador Pessoa Jurídica.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

21.14.5. - Anexo V – Termo de Vistoria

21.14.6. - Anexo VI - Minuta da Ata de Registro de Preços.

Betim (MG), 08 de setembro de 2015.


Lais Gomes Martins
Pregoeiro(a)

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO Nº 073/2015

1. DO OBJETO

- 1.1 - Registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 2.1 – O registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade é indispensável à manutenção as atividades técnicas e administrativas da Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, conforme demanda dos diversos setores da Instituição.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO E DA AVALIAÇÃO DE CUSTOS

- 3.1 - Conforme exigência legal foi realizada pesquisa de preços de mercado e estimativa de custos, junto a empresas do ramo, sendo apurada a média aritmética dos preços que se segue, para verificação de disponibilidade orçamentária.
- 3.2 - Descrição e preço médio estimado por **LOTE**:

LOTE 01

Item	Descrição	Unid.	Quant.	VI. Unitário	VI. Total
1	Café da Manhã Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Pão (85% francês e 15% doce) - 01 unidade (de 50 gramas) por pessoa. Margarina (Ingredientes: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ DESNATADO RECONSTITUÍDO, SAL, 15.000 U.I DE VITAMINA A POR KG,	Unidade	60000	R\$ 3,40	R\$ 204.000,00

Lais Gomes Martins
PREGOEIRA
i.CISMEP

	ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E LECITINA DE SOJA (INS 322), CONSERVADORES: SORBATO DE POTÁSSIO (INS 202) E BENZOATO DE SÓDIO (INS 211), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO (INS 330), ANTIOXIDANTE : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) E EDTA (INS 385), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MANTEIGA, CORANTE BETACAROTENO SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL (INS 160AI) E CORANTES NATURAIS: DE URUCUM (INS 160B) E CÚRCUMA (INS 100). NÃO CONTÉM GLÚTEN.) e manteiga (Ingredientes: CREME DE LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CORANTE NATURAL DE URUCUM. NÃO CONTÉM GLÚTEN.) - média de 10 gr por pessoa.				
2	Almoço - descrição do cardápio: Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse Feijão (01 opção) - self servisse Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção/self servisse Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self servisse Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse Suco Natural (02 opções) - self servisse Café e radapadura: deverão estar disponíveis durante todo horários de almoço	Unidade	50000	R\$ 17,39	R\$ 869.500,00
3	Lanche da tarde Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo: Chá com e sem açúcar Café com e sem açúcar Adoçante Cada colaborador receberá 01 kit lanche com: 01 caixa de 200 mL de	Kit	31200	R\$ 3,19	R\$ 99.528,00

João Martins
JOÃO GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

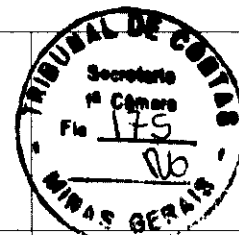
Marlene G. Dias Teixeira
Marlene G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 32419



60

I. CISMED

INSTITUIÇÃO DE EDUCAÇÃO INTERMUNICIPAL DE MENOS PARANÁPOLIS



	suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.				
4	Lanche Ceia 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados) 01 unidade: biscoitos (salgado ou doce - recheado ou não) ou bolinho embalado individualmente. Sacola plástica ou saco de papel, para embalar os produtos.	Kit	18000	R\$ 4,26	R\$ 76.680,00
5	Kit lanche paciente 01 caixa de 200 mL de suco diet (sabores variados) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet. Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.	Kit	30000	R\$ 3,76	R\$ 112.800,00
6	Jantar Arroz (02 opções) - branco e integral/ self servisse Feijão (01 opção) Proteína (02 opções) - média de 200 gr por porção /self servisse Opção (01 opção) - ovo ou omelete Guarnições (03 opções) - self servisse Saladas (09 opções) - cruas e/ou cozidas self servisse Sobremesa (02 opções) - fruta e doce/ self servisse Suco Natural (02 opções) - self service	Unidade	12000	R\$ 17,72	R\$ 212.640,00
7	Lanche Tipo 1 Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr) Chá com açúcar (100 mL por pessoa) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata,	Pessoa	1956	R\$ 8,02	R\$ 15.687,12

Lais Gomes Martins
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMED

Isabelina C. Dias Teixeira
19/09/2019
022-3153-3065

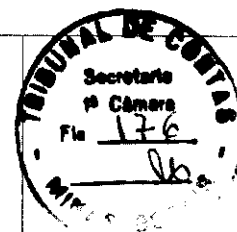
**I.CISMEP**

INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE PARANENSE

	limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)				
	Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.				
	Lanche Tipo 2				
	Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa)				
	Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa)				
	Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa)				
8	Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)	Pessoa	1332	R\$ 9,57	R\$ 12.747,24
	Pão de queijo (100 gr por pessoa)				
	Bolo simples (sabores variados) - 60 gr por pessoa				
	Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, louças e talheres de metal.				
	Lanche Tipo 3				
	Café com (100 mL por pessoa) e sem açúcar (50 mL por pessoa)				
	Sachê de Adoçante (02 unidades de 5 gr por pessoa)				
	Sachê açúcar (02 unidades de 5 gr por pessoa)				
	Suco natural (350 mL por pessoa)				
9	Água mineral com e sem gás (150 mL por pessoa)	Pessoa	720	R\$ 18,37	R\$ 13.226,40
	Pão de queijo (100 gr por pessoa)				
	Mini sanduiche (sabores variados) - 03 unid. por pessoa				
	Bolo com cobertura (sabores variados) - 80 gr por pessoa				
	Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) - 06 unidades por pessoa				

Uly Martins
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

João Luiz G. Dias Teodoro
Diretor Administrativo
DAB/MG 24.819



	Croissant (presunto e frango) - 02 unid. por pessoa Salada de frutas (composição: mamaão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) - 150 gr por pessoa Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidro para água e suco, louças, talheres de metal.				
10	Reunião Interna Mensal Refrigerante (diet e comum) - 350 mL por pessoa Suco natural ou de caixinha - 350 mL por pessoa Torta doce (chocolate, coco, frutas) - 100 gr por pessoa Mini cachorro quente - 05 unid. por pessoa Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres de metal.	Pessoa	2400	R\$ 9,20	R\$ 22.080,00
REFEIÇÕES PARA PACIENTES					
11	Café da manhã e colação Café da manhã: Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas Colação: Suco de frutas ou Fruta	Unidade	10800	R\$ 3,08	R\$ 33.264,00
12	Almoço Arroz Feijão Proteína - 200 gramas (as carnes	Unidade	10800	R\$ 15,47	R\$ 167.076,00

Laís Gomes Martins
LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMEP

	utilizadas deverão ser as descritas acima)				
	02 guarnições				
	02 tipos de salada				
	01 sobremesa (fruta ou doce)				
	01 garrafa de 350 mL de suco natural				
13	Lanche da Tarde Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade) Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas	Unidade	10800	R\$ 3,09	R\$ 33.372,00
14	Jantar Arroz Feijão Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima) 02 guarnições 02 tipos de salada 01 sobremesa (fruta ou doce) 01 garrafa de 350 mL de suco natural	Unidade	10800	R\$ 15,81	R\$ 170.748,00
VALOR TOTAL ESTIMADO DO LOTE				R\$	2.043.348,76

3.3 - Valor global médio estimado: **R\$ 2.043.348,76 (dois milhões, quarenta e três mil, trezentos e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos).**

4. DA VISITA TÉCNICA

4.1. - A vistoria na cozinha da i.CISMEP é **OBRIGATÓRIA** e deverá ocorrer nos dias úteis, no horário compreendido entre **14h às 17h**, devendo ser previamente agendada na Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, telefone (31) 3532-3066, até o dia anterior ao da abertura das propostas da licitação.

- A vistoria deverá ser feita na Unidade Toninho Resende da i.CISMEP, localizada na Rua Córsega, nº 318, Arquipélago Verde, Betim/MG.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

- 4.3. - A licitante deverá nomear um representante, devidamente documentado por **carta de credenciamento**, com poderes para efetuar a visita técnica no local da prestação de serviço, quando será lavrado Termo de Vistoria.
- 4.4. - Na visita, as licitantes deverão se inteirar de todas as condições, características, instalações, equipamentos, facilidades e recursos existentes para execução dos serviços, não sendo aceita qualquer reclamação posterior, alegando desconhecimento de elementos mencionados no instrumento editalício. Os questionamentos deverão ser formalizados por meio de pedido de esclarecimento, no prazo previsto neste edital.
- 4.5. - **O Termo de Vistoria deverá ser entregue juntamente com a documentação de habilitação, conforme item 10.1.4.3 deste Edital.**

5. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

- 5.1. - **Após a Contratação** a CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

5.1.1.1. - Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

5.1.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

5.1.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

5.1.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

5.1.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

5.1.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

5.1.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

5.1.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.

5.1.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. - O critério de julgamento será o de menor preço, representado pelo **MENOR VALOR TOTAL DO LOTE**, desde que observadas as especificações e demais condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

7. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA PARA A DESPESA.

7.1. - O desembolso se fará mediante a rubrica das dotações orçamentárias 1.01.00.04.122.002.1.0001.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0002.3.3.90.30, 1.02.00.10.302.003.2.0003.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0005.3.3.90.30, 1.03.00.10.302.003.2.0006.3.3.90.30 e 1.03.00.10.302.003.2.0007.3.3.90.30, ocorrendo adequação orçamentária e financeira com o orçamento aprovado para o Órgão, conforme Estimativa Orçamentária e Financeira, emitida pelas áreas competentes.

8. DOS CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DO OBJETO

8.1. - O acompanhamento e a fiscalização dos serviços, serão realizados por um responsável designado pela i.CISMEP, para análise da qualidade e verificação de sua conformidade em relação as especificações exigidas no Termo de Referência.

8.2. - O responsável atestará no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à fornecedora contratada.

8.3. - O recebimento definitivo do objeto somente se efetivará com a atestação referida anteriormente.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

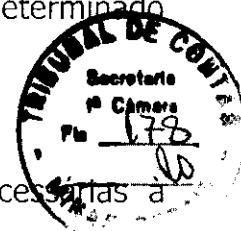
- 8.4. - No caso de defeitos ou imperfeições nos serviços, os mesmos serão recusados, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste termo, no prazo a ser determinado pela i.CISMEP.

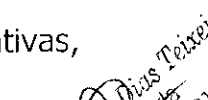
9. DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 9.1. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado.
- 9.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades, as quais se destacam:
- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - b) Elaboração de cardápios diários completos e por tipo de dietas;
 - c) Fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - d) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - e) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
 - g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
 - i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
 - j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
 - k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
 - l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.
 - m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.




G. Dias Teixeira
10/09/2016
10/09/2016 13:48

- 9.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

10. DO ALMOÇO E DA JANTA

10.1. Cardápio:

- 10.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.
- 10.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.
- 10.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.
- 10.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.
- 10.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados e sob-refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 10.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.
- 10.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.
- 10.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.
- 10.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.
- 10.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o

atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.

- 10.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.
- 10.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.
- 10.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.
- 10.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.
- 10.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.
- 10.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

10.2. Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

L. Martins
LARI GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

- 10.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

10.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

10.2.3. Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

10.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

10.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

10.3. Descrição das Carnes:

10.3.1. BOVINA:

Descrição	Corte
Fígado	Bife
Acém	Moída
Alcatra	Cubos
Contra filé	Iscas
	Bife
Miolo de acém	Cubos
	Moída
Filé Mignon	Iscas
	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

10.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filé mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça

10.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
Filé de frango	Bife
	Iscas

	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos



10.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

10.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura.

10.4. Das dietas para pacientes:

10.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

10.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

10.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 guarnições
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 mL de suco natural

10.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

10.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

Laís Gomes Martins
LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

10.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica
- d) Dietas Hipolípídica
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoproteíca

10.4.5. Distribuição das dietas:

10.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP.

10.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas

COLAÇÃO	
Prato Principal	Suco de frutas ou Fruta

ALMOÇO	
Cardápio	Conforme descritivo acima

CAFÉ DA TARDE	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas

JANTAR	
Cardápio	Conforme descritivo acima

10.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

10.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);

b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).



10.5. Refeição transportada:

- 10.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110mL com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).
- 10.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).
- 10.5.3. O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.
- 10.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.
- 10.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.
- 10.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.
- 10.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.
- 10.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.
- 10.5.9. Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.
- 10.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.

10.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

10.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e aseados.

10.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

10.6. Da execução da preparação das refeições:

10.6.1. A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.

10.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

10.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

11. DO CAFÉ DA MANHÃ

11.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

11.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

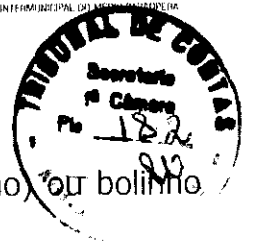
- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante
- d) Pão (85% francês e 15% doce) -01 unidade por pessoa
- e) Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

12. DO LANCHE DA TARDE

12.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP



12.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

13. DO LANCHE CEIA

13.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

13.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

14. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- b) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

14.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

15. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

15.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

15.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa

- f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

15.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- f) Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
- g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
- h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva)- 100 gr por pessoa
- k) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

15.4. Reunião interna mensal com os funcionários

- a) Refrigerante (diet e comum) -- 350 mL por pessoa
- b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

15.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

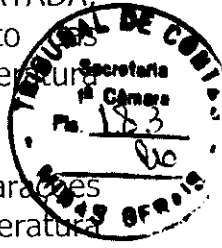
15.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

16. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

16.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

16.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.



- 16.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.
- 16.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
- 16.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.
- 16.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

16.8. Café da manhã:

- 16.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.
- 16.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.

16.9. Almoço:

- 16.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.
- 16.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- 16.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.
- 16.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.
- 16.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

16.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

16.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

16.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

16.11. Kit lanche paciente:

16.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

16.12. Jantar:

16.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmitex, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

16.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

16.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.

16.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

16.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

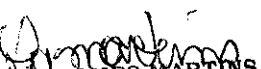
17. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

17.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

17.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

17.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

17.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.


LUIZ GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

- 17.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração com temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 17.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.
- 17.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- 17.8. Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela i.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.
- 17.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

18. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 18.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 18.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 18.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 18.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.
- 18.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.


LUIS GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP

- 18.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.
- 18.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.
- 18.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.
- 18.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 18.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.
- 18.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- 18.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.
- 18.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.
- 18.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.
- 18.15. Todas as refeições deverão ser submetidas á CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 18.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.

- 18.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

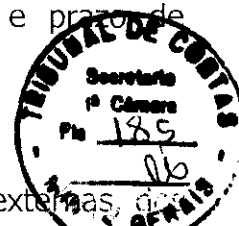
19. DA HIGIENE

- 19.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.
- 19.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.
- 19.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.
- 19.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.
- 19.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 19.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.
- 19.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.
- 19.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

20. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

- 20.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

- a) Armário planejado para refeitório em MDF
- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
- c) Bebedouro modelo industrial de coluna
- d) Coifa
- e) Espregador de frutas
- f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
- g) Forno industrial
- h) Freezer horizontal cooler
- i) Refrigerador industrial 01 porta




LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP


Jackson G. dos Reis
Advogado
OAB/MG 134.815

- j) Refrigerador industrial 04 portas
- k) Liquidificador industrial
- l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
- m) 03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos
- n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
- o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

- 20.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.
- 20.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.
- 20.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.
- 20.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.
- 20.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.
- 20.7. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 20.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 20.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**
- 20.10. A **manutenção preventiva e corretiva** dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.

21. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

- 21.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.
- 21.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado

(prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

- 21.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.
- 21.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).
- 21.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.
- 21.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.
- 21.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
- 21.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 21.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 21.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.
- 21.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.


GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMED

- 21.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 21.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.
- 21.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.
- 21.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

22. DO PESSOAL

- 22.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.
- 22.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.
- 22.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder de deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.
- 22.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.
- 22.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 22.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 22.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.
- 22.8. A contratada deverá realizar, as suas despesas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.

- 22.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.
- 22.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
- 22.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 22.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 22.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.
- 22.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

23. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 23.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 23.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 23.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 23.4. Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.
- 23.5. Atender a solicitação de dietas especiais.
- 23.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os

mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

- 23.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 23.8. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 23.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.
- 23.10. Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.
- 23.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.

24. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

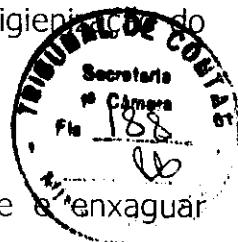
- 24.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.
- 24.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

25. USO RACIONAL DA ÁGUA

- 25.1. A Contratada deverá:

- 25.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.

- 25.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.



- 25.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
- 25.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.
- 25.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.
- 25.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

26. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

26.1. A Contratada deverá:

- 26.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.
- 26.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.
- 26.1.3. Obrigações da Contratada
- 26.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.
- 26.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.
- 26.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

27. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

27.1. **Clínica Prefeito Toninho Rezende:** Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

27.2. **Sede:** Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

- 27.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmitex.


Márcia Diniz
PREGOEIRA
i.CISMEP

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

27.3. **Unidade: Bloco Cirúrgico:** Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-

27.4. **Unidade: Brumadinho:** Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/ Brumadinho – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	-	-

27.5. **Unidade: Pronto Socorro de Itaúna:** Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

27.6. **Unidade: Policlínica de Juatuba:** Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/ Juatuba - MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

27.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

27.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da i.CISMEP.

28. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

28.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.



29. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 29.1. - O pagamento decorrente da concretização do objeto deste fornecimento será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação do responsável e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**.
- 29.2. - A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela contratada em inteira conformidade com as exigências legais contratuais, especialmente as de natureza fiscal.
- 29.2.1. - Deverá constar na nota fiscal: N° do PAC, n° do Pregão, n° da Ata de Registro de Preço e n° da Autorização de Fornecimento.
- 29.3. - Identificada pela i.CISMEP qualquer divergência na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la à contratada para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado acima será contado somente a partir da reapresentação do documento desde que devidamente sanado o vício.
- 29.4. - O pagamento devido pela i.CISMEP será efetuado por meio de depósito em conta bancária a ser informada pela contratada ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.
- 29.5. - O pagamento não será efetuado, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito à alteração de preços, correção monetária ou compensação financeira.
- 29.6. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal/fatura, a contratada dará a i.CISMEP plena, geral e irretratável, quitação dos valores nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

30. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 30.1. - A i.CISMEP reserva para si o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência, ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.

Betim (MG), 08 de setembro de 2015.


Laís Gomes Martins
Pregoeiro(a)

ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

Pelo presente instrumento, credenciamos o(a) Sr.(a)

portador(a) do Documento de Identidade n.º _____,
inscrito no CPF sob o nº _____, como representante
da licitante _____,

inscrita no CNPJ ou no CPF sob o nº _____, para participar
da licitação acima referenciada, instaurada pela Instituição de Cooperação
Intermunicipal do Médio Paraopeba, na qualidade de representante legal,
outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em seu nome, bem
como formular proposta comercial, assinar documentos, requerer vista de
documentos e propostas, interpor recurso e praticar todos os atos
inerentes ao certame, a que tudo daremos por firme e valioso.

Betim, ____ de _____ de XXXX.

Assinatura: _____

Nome legível: _____

Qualificação: _____

Atenção: Reconhecer firma.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

Objeto: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I.

Razão Social do Licitante:
CNPJ:
Endereço:
E-mail:
Telefone:
Representante Legal (nome, RG, CPF e qualificação):
Responsável pela assinatura do contrato (nome, RG, CPF e qualificação):

LOTE XX

ITEM	QUANT.	UNID.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
					VALOR TOTAL DO LOTE:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____)

VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias.

_____, ____ de _____ de ____.

(assinatura do representante legal)

Proposta a ser emitida em papel timbrado, de forma que identifique a proponente e contenha todos os dados citados.

Lays Gomes Martins
LAYS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante _____ legal _____ o(a) _____ Sr(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

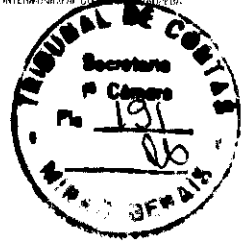
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal)


LAÍS GOMES MARTINS
PREGATEIRA
i.CISMEP

ANEXO V – TERMO DE VISTORIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015



OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

Empresa: _____

CNPJ: _____

Representante: _____

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, ____ de _____ de 2015.

Representante da Licitante


LUIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

Visto/Carimbo da i.CISMEP

ANEXO VI - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXX/XXXX

Aos XXX dias do mês de XXXXXXXXX de XXXXX, a **Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba - i.CISMEP, CNPJ Nº 05.802.877/0001-10**, com sede na Rua São Jorge, nº 135, Bairro Brasília, CEP 32600-284, no Município de Betim, Estado de Minas Gerais, a seguir denominada i.CISMEP, neste ato representada por seu SECRETÁRIO EXECUTIVO o **SR. JOÃO LUIZ TEIXEIRA** e _____, com sede na Rua _____, n.º _____, Bairro _____, no Município de _____ - _____, CEP: _____, Fone (--) _____, e-mail _____, inscrita no CNPJ sob o n.º _____, Inscrição Estadual n.º _____, neste ato representado por seu sócio/procurador Sr. _____, inscrito no CPF sob o n.º _____ e portador da Carteira de Identidade n.º _____, expedida pela _____, nos termos do artigo 15 da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas, ainda, as disposições do Edital do **PROCESSO LICITATÓRIO nº 129/2015**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**, do tipo menor preço, para registro de preços, regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006, Resolução da i.CISMEP nº 001/2015, e demais disposições legais aplicáveis, de acordo com o resultado da classificação das propostas apresentadas no pregão, resolve registrar os preços das empresas abaixo citadas, de acordo com o lote disputado e a classificação por elas alcançada, observadas as condições do Edital que integram este instrumento de registro, mediante as condições a seguir pactuadas:

1. DO OBJETO

- 1.1 - A presente Ata tem como objeto o registro de preços para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade, conforme especificações constantes do Termo de Referência do Edital do Processo Licitatório supracitado.

2. DA VALIDADE DA ATA

- 2.1 - Esta Ata de Registro de Preços tem validade de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua publicação, vedada sua prorrogação, nos termos do artigo 11º da Resolução da i.CISMEP nº 001/2015.

3. DO GERENCIAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 3.1 - O gerenciamento desta Ata caberá à Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.

- f) Pré-preparos, preparos e cocção das refeições;
- g) Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- h) Coleta de amostras da alimentação preparada para análise microbiológica;
- i) Transporte interno e externo incluindo a distribuição nos setores, nas copas e unidades de saúde;
- j) Recolhimento dos utensílios permanentes, descartáveis e resíduos alimentares;
- k) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.
- l) Organização e distribuição dos lanches e café da manhã.
- m) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista da CONTRATADA com experiência comprovada, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico administrativas, inerentes ao serviço de preparo, distribuição e transporte de alimentos.

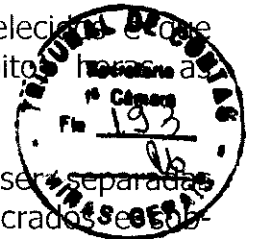
6.3. A empresa contratada deverá estar apta a fornecer as refeições diariamente (in loco e transportada), inclusive nos sábados, domingos e feriados, em virtude das peculiaridades de cada unidade da CONTRATANTE, que funcionam diuturnamente (24 horas).

7. DO ALMOÇO E DA JANTA

7.1. Cardápio:

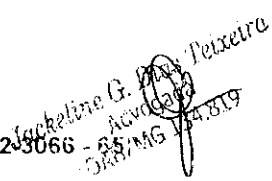
- 7.1.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênicas sanitárias adequadas.
- 7.1.2. O cardápio deverá apresentar preparações com variação mensal de modo a garantir boa aceitabilidade e garantir padrão aceitável de nutrição.
- 7.1.3. Deverão ser previstos cardápios diferenciados, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas, em número mínimo de 05 datas por ano, tais como: Páscoa, Natal, Ano Novo, etc; estipuladas pela CONTRATANTE.
- 7.1.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado completo ao Gestor do Contrato com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo alterar o cardápio

apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos e que apresente com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas as motivações formais, e esta as aceite.



- 7.1.5. As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente e, recipientes esterilizados e mantidos lacrados sob refrigeração pelo de 72 horas (setenta duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 7.1.6. Todas as refeições deverão ser feitas com óleo de soja, milho ou canola.
- 7.1.7. As refeições deverão estar acondicionadas e identificadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.
- 7.1.8. Todas as preparações do self service (alimentação in loco) deverão ser decoradas.
- 7.1.9. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado.
- 7.1.10. A empresa deverá manter um estoque mínimo de gêneros e materiais compatíveis com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 7.1.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir da primeira a última refeição.
- 7.1.12. A empresa deverá manter nas dependências da Cozinha, OBRIGATORIAMENTE, um nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado no respectivo Conselho e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Contratante.
- 7.1.13. A contratada deverá substituir imediatamente, qualquer preparação, alimento, produto alimentício que não atenda as exigências do serviço, ou seja, se apresente deteriorado, imaturo, defeituoso, de má qualidade, de marca não satisfatória, temperatura inadequada, entre outros.
- 7.1.14. Situações emergenciais: a contratada deverá prever cardápios alternativos para situações emergenciais como falta de água, queda de energia elétrica, quebra de equipamento, etc., de forma a não prejudicar o perfeito atendimento aos comensais.


LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Jacqueline G. das Neves
Advogada
OAB/MG 148.819

7.1.15. Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a contratante.

7.1.16. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados (RDC nº 216 de 15/09/2004) e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

7.2. Composição do Cardápio:

Componentes	Quantidade	Porção	Observações
Arroz	02 opções	Self-service	Branco e integral
Feijão	01 opção	Self-service	
Proteína	02 opções	Self-service	Média de 200gr por opção
Opção	01 opção	Ovo/ omelete	
Guarnições	03 opções	Self-service	
Saladas	09 opções	Self-service	Cozida e/ou cruas
Sobremesa	02 opções	Self-service	Fruta e Doce
Suco Natural	02 opções	Livre	

7.2.1. Quando houver outra preparação com feijão deverá ter a opção de feijão inteiro com caldo

7.2.2. Todos os dias: alface, tomate, cenoura, beterraba e 01 salada colorida (com palmito ou azeitona).

7.2.3. Molho para saladas: molho shoyo, molho inglês, molho caseiro, molho limão, molho italiano, molho rosê, molho parmesão, azeite extra virgem, sal, molho de pimenta, molho de alho, ketchup, mostarda, alho granulado, pimenta calabresa, pimenta biquinho.

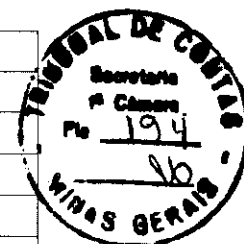
7.2.4. Suco: 01 opção com açúcar e 01 opção sem açúcar

7.2.5. Café e rapadura: deverão estar disponíveis durante todo o horário do almoço.

7.3. Descrição das Carnes:

7.3.1. BOVINA:

Descrição	Corte
Fígado	Bife
Acém	Moída
Alcatra	Cubos
Contra filé	Isclas
	Bife



Miolo de acém	Cubos
	Moída
Filé Mignon	Iscas
	Bife
	Peça
Lagarto	Peça

7.3.2. SUÍNA:

Descrição	Corte
Bisteca	Serrada
Copa lombo	Bife
Costelinha	Serrada
Filé mignon	Peça
Lombo	Bife
	Peça
Pernil dianteiro	Cubos
Pernil traseiro	Bife
	Peça

7.3.3. AVES:

Descrição	Corte
Coxa e sobrecoxa	Peça
	Bife
Filé de frango	Iscas
	Inteiro
Peito de frango	Partido em pedaços pequenos

7.3.4. EMBUTIDOS:

Descrição
Bacon
Linguiça de carne de frango
Linguiça de carne suína fresca
Linguiça tipo calabresa
Linguiça tipo paio
Linguiça tipo Toscana

7.3.5. PESCADOS:

Descrição
Peixe do gênero "Gadus" passado pelo processo de salga e secura.

7.4. Das dietas para pacientes:

De Martinis
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

De Martinis
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

7.4.1. As dietas serão solicitadas de acordo com a necessidade das unidades da i.CISMEP. As dietas são destinadas a pacientes adultos e infantis.

7.4.2. As dietas deverão pesar entre 600 e 650 gramas.

7.4.3. Composição da dieta:

- a) Arroz
- b) Feijão
- c) Proteína – 200 gramas (as carnes utilizadas deverão ser as descritas acima)
- d) 02 guarnições
- e) 02 tipos de salada
- f) 01 sobremesa (fruta ou doce)
- g) 01 garrafa de 350 mL de suco natural

7.4.4. A refeição será feita de acordo com a especificação da dieta:

7.4.4.1. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO A CONSISTÊNCIA

- a) Dieta Geral (Livre)
- b) Dieta Branda
- c) Dieta Pastosa
- d) Dieta Líquida e Semi-líquida

7.4.4.2. DIETAS ESPECIAIS: SEGUNDO MODIFICAÇÕES DE NUTRIENTES

- a) Diabéticos
- b) Dietas Hipossódicas
- c) Dietas Hiperprotéicas e Hipercalórica
- d) Dietas Hipolipídica
- e) Dietas ricas em fibras ou laxativas
- f) Dieta Constipante
- g) Dieta Hipoproteíca

7.4.5. Distribuição das dietas:

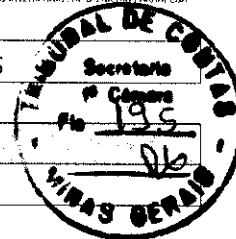
7.4.5.1. O café da manhã e a colação serão entregues na primeira refeição do dia e a distribuição será feita pelos colaboradores da i.CISMEP .

7.4.5.2. Segue abaixo de forma simplificada a descrição das refeições:

DESJEJUM	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite


LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

	Crianças: leite ou suco de frutas
COLAÇÃO	
Prato Principal	Suco de frutas ou Fruta
ALMOÇO	
Cardápio	Conforme descritivo acima
CAFÉ DA TARDE	
Acompanhamento	Pão francês ou pão doce com margarina (com ou sem sal, de acordo com a necessidade)
Bebidas	Café puro ou café com leite Crianças: leite ou suco de frutas
JANTAR	
Cardápio	Conforme descritivo acima



7.4.5.3. ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS

7.4.5.3.1. Acompanhantes legalmente instituídos, segundo a Legislação vigente, consiste em:

- a) Acompanhantes de crianças e adolescentes, nos Termos da Lei Federal nº 8069, de 03/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente);
- b) Acompanhantes de paciente idoso com mais de 60 anos, nos termos da Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

7.5. Refeição transportada:

7.5.1. A refeição será composta de 01 embalagem plástica tipo marmitex nº 9 Branca com tampa filme (capacidade de 920 mL e fechamento a "quente") para o prato quente e 01 marmitex (alumínio) nº 5 para a salada. A sobremesa em embalagem plástica de aproximadamente 110mL com tampa e garrafa plástica c/ tampa de 300 mL para o suco. Devendo ser acondicionadas (embalagem secundária) em vasilhames de polietileno injetado com poliuretano, de forma a manter a temperatura, evitar o odor excessivo, e por ser material antifúngico (Hot Box ou Termo Box).

7.5.2. A empresa deverá dispor aos comensais todo e qualquer utensílio necessário às refeições, sejam eles descartáveis ou não (talheres, canudo e guardanapo).

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

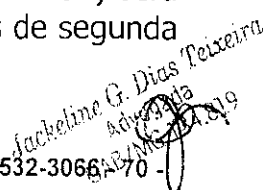
Jackeline C. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 14.489

- 7.5.3. O peso do marmitex deverá variar entre 600 e 650 gramas, devendo ser pesadas por amostragem, em balança apropriada, que deverá ser aferida periodicamente de acordo com as normas do INMETRO.
- 7.5.4. As refeições transportadas deverão ser solicitadas até duas horas antes da entrega as refeições.
- 7.5.5. Os vasilhames nos quais serão acondicionadas as refeições deverão ser lacrados na cozinha e abertas no local da entrega, sob o supervisor e observação do executor do contrato ou outro funcionário por ele designado.
- 7.5.6. Deverá ser mantido, em local adequado e de fácil visualização, um registro de controle de peso das refeições.
- 7.5.7. A empresa deverá, obrigatoriamente, manter um registro diário das refeições efetivamente fornecidas e entregues nas respectivas unidades.
- 7.5.8. No ato da entrega das refeições, após conferência, a CONTRATADA deverá emitir recibo de 02 vias assinado pelo responsável da CONTRATADA e pelo designado da CONTRATANTE.
- 7.5.9. Os marmitex deverão ser identificados conforme solicitação: funcionários, acompanhantes ou pacientes e caso seja prescrita dieta pelo médico a mesma deverá ser especificada na identificação.
- 7.5.10. Os veículos de transporte devem ser adequados às exigências contidas nas normas e demais regulamentos expedidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA (RDC 216/2014). Assim, as refeições deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam as especificações técnicas da legislação vigente.
- 7.5.11. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para o consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.
- 7.5.12. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.
- 7.5.13. A Contratada deverá realizar a entrega das refeições de acordo com o cronograma estabelecido pela Contratante.

7.6. Da execução da preparação das refeições:

- 7.6.1. A cozinha da i.CISMEP (Unidade Clínica Prefeito Toninho Rezende) será utilizada pela empresa terceirizada de 06:00 às 18:00 horas de segunda a quinta feira e de 06:00 às 17:00 na sexta feira.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 11.819

7.6.2. A alimentação transportada deverá ser preparada em outra unidade da empresa CONTRATADA, mediante autorização da CONTRATANTE e distribuídas nas unidades solicitadas, no período de segunda a domingo.

7.6.3. Quando a Clínica Prefeito Toninho Rezende programar atendimentos aos sábados a CONTRATADA será comunicada com antecedência para atendimento a unidade.

8. DO CAFÉ DA MANHÃ

8.1. O café da manhã estará disponível no refeitório ou copas, dependendo da unidade.

8.2. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante
- d) Pão (85% francês e 15% doce) --01 unidade por pessoa
- e) Margarina e manteiga - média de 10 gr por pessoa

9. DO LANCHE DA TARDE

9.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

9.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

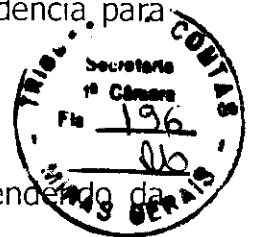
10. DO LANCHE CEIA

10.1. Todos os setores deverão receber garrafas térmicas contendo:

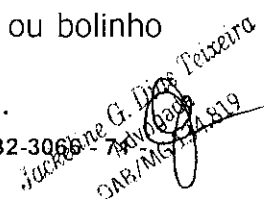
- a) Chá com e sem açúcar
- b) Café com e sem açúcar
- c) Adoçante

10.2. Cada colaborador receberá um kit com:

- a) 01 caixa de 200 mL de suco (sabores variados)
- b) 01 unidade: Biscoitos (salgados e doces – recheados ou não) ou bolinho embalados individualmente
- c) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.




EDINE GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP


Edine G. Dias Teixeira
DAR/MG/14.819

11. KIT LANCHE PACIENTE (JEJUM)

- a) 01 caixa de 200 mL de suco diet
- d) 01 pacote individual de biscoito integral ou biscoito de polvilho diet
- e) Sacola de plástico ou saco de papel, para embalar os produtos.

11.1. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12. LANCHES PARA REUNIÕES E TREINAMENTOS

12.1. Lanche Tipo 01

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Chá com açúcar (100 mL por pessoa)
- d) Petit Fours variados (biscoitos finos). Sabores: casadinho, coco, nozes, nata, limão, parmesão, amanteigado, leite condensado, chocolate, canela, amêndoas (15 unidades por pessoa)
- e) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.2. Lanche Tipo 02

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL por pessoa)
- b) Adoçante (02 sachês por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural ou de caixinha (350 mL por pessoa)
- d) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- e) Bolo simples (sabores variados) – 60 gr por pessoa
- f) Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos descartáveis, palhetas, louças e talheres de metal.

12.3. Lanche Tipo 03 – Reunião Extraordinária

- a) Café com (100 mL) e sem açúcar (50 mL)
- b) Sachê de adoçante e açúcar (02 de cada por pessoa – 5 gr)
- c) Suco natural (350 mL por pessoa)
- d) Água mineral com e sem gás (150 mL de cada por pessoa)
- e) Pão de queijo (100 gr por pessoa)
- f) Mini-sanduíche (recheios variados) – 03 unid. por pessoa
- g) Bolo c/ cobertura (sabores variados) – 80 gr por pessoa
- h) Salgadinhos (coxinha, kibe, pastel de milho, maravilha, pastel assado, esfiha e folhados) – 06 unid por pessoa
- i) Croissant (frango e presunto) – 02 unid por pessoa
- j) Salada de frutas (composta: mamão, laranja, maçã, pera, kiwi, manga, morango, uva) – 100 gr por pessoa
- Utensílios: garrafas térmicas com identificação, toalha de mesa, guardanapos, copos de vidros para água e suco, louças, talheres de metal.

12.4. Reunião interna mensal com os funcionários

Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860, Fone: (31) 3532-3066

- a) Refrigerante (diet e comum) – 350 mL por pessoa
- b) Suco Natural ou de caixinha – 350 mL por pessoa
- c) Torta doce (Chocolate, Coco, Frutas) – 100 gr por pessoa
- d) Mini-cachorro quente – 05 unid por pessoa
- e) Utensílios: toalha de mesa, guardanapos, descartáveis (copo, garfo, prato), louças e talheres.

12.5. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da Contratada.

12.6. A Contratada deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término do evento (quando necessário).

13. DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

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

13.2. A empresa deverá dispor todo e qualquer utensílio necessário às refeições como talheres, canudo e guardanapo (descartáveis para transportada e inox aos colaboradores).

13.3. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

13.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No caso do porcionamento das refeições transportadas, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentações das porções.

13.5. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes com temperatura superior a 60°C; preparações frias com temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

13.6. Os talheres deverão estar embalados em sacos plásticos e dispostos na linha de produção, contendo garfo e faca; quando houver necessidade diante do cardápio oferecido deverá conter também colher.

13.7. As substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas à Contratante e autorizadas pela mesma.

13.8. Café da manhã:

13.8.1. As garrafas de café, chá, os pães e a margarina deverão estar disponíveis em todas as unidades da i.CISMEP nos horários e locais definidos pela CONTRATADA.

LAIS GOMES MARTINS
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

13.8.2. Além disso, todos os setores das unidades da i.CISMEP deverão receber garrafas de chá e café.

13.9. Almoço:

13.9.1. A distribuição será realizada no balcão térmico (do CONTRATANTE) para preparações quentes e balcão refrigerado (da CONTRATADA) para saladas e sobremesas, com pratos de louça branca para refeição e saladas e talheres de inox (garfos, facas e colheres) servidas no sistema "self-service" total. Os utensílios (talheres de inox ou descartáveis) a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso em quantidade compatível com o número de refeições servidas.

13.9.2. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

13.9.3. As duas opções de suco natural deverão ser armazenados em refresqueira elétrica e refrigerada e fornecida pela CONTRATANTE. O suco transportado deverá ser armazenado em garrafa plástica de 300 mL com tampa em caixa térmica para manter a temperatura do produto.

13.9.4. Saladas e molhos: disposto no refeitório e armazenados sob refrigeração.

13.9.5. Temperos deverão ser disponibilizados nas mesas por ocasião do consumo.

13.9.6. Sobremesas e doces: disponibilizados na forma de "self-service"

13.10. Lanche da tarde e Lanche Ceia:

13.10.1. Deverá ser entregue pela CONTRATADA a cada funcionário e paciente, quando solicitado.

13.11. Kit lanche paciente:

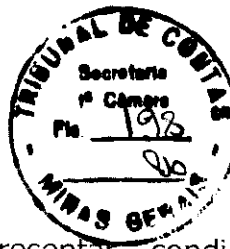
13.11.1. Serão solicitados pela CONTRATANTE de acordo como atendimento aos pacientes.

13.12. Jantar:

13.12.1. Será entregue na forma de refeição transportada, armazenada em marmite, com as mesmas condições e qualidade do almoço.

13.13. Dos lanches tipo 1, tipo 2, tipo 3 e mensal

13.13.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte de todo material até o local do evento, bem como a organização do mesmo, acompanhamento durante a distribuição desde o início até o término.



13.13.2. Os lanches deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

13.13.3. A organização e logística dos lanches serão de responsabilidade da CONTRATADA.

14. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

14.1. Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada.

14.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo a RDC 216.

14.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos a inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.

14.4. Os produtos cárneos deverão conter o S.I.F (Serviço de Inspeção Federal) que é um sistema de controle do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

14.5. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração em temperatura não superior à 5°C ou sob congelamento em temperatura igual ou inferior a -18°C.

14.6. O estoque mínimo de gêneros deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventual falha no fornecimento regular de gêneros.

14.7. Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

14.8. Realizar o **controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente**, através de sistema adequado e auditável, previamente aprovado pela i.CISMEP, sendo necessário acompanhamento de um funcionário da Contratada durante o horário integral das refeições (café da manhã e almoço); fornecendo a Contratante, diária e mensalmente, o relatório de controle das refeições.

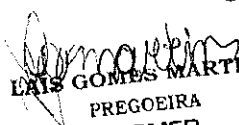
Lais Gomes Martins
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

Jackeline G. Dias Teixeira
Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

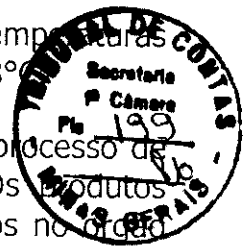
- 14.9. A Contratada deverá apresentar ao Gestor do Contrato o protocolo de renovação do Alvará da Vigilância Sanitária da matriz ou filial, no prazo de 120 (centos e vinte) dias antes do vencimento do mesmo.

15. DA PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 15.1. A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
- 15.2. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 15.3. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- 15.4. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição e identificados.
- 15.5. A temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.
- 15.6. A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme POP da unidade.
- 15.7. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração a temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.
- 15.8. Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos a descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração, e não devem ser recongelados.
- 15.9. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos a temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 06 horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- 15.10. O resfriamento de um alimento tem como objetivo minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C para 10°C em até 02 horas.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.



- 15.11. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de se reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
- 15.12. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para a utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para qual eles foram destinados.
- 15.13. Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC transparente.
- 15.14. A água para diluição dos sucos deverá ser filtrada.
- 15.15. Todas as refeições deverão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, devendo a contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 15.16. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços dotadas.
- 15.17. Quando as matérias-primas ou ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados pelo menos com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

16. DA HIGIENE

- 16.1. A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas, dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço à Contratada, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário.
- 16.2. A Contratada deverá disponibilizar placas de sinalização de "piso molhado" para delimitar o espaço que está sendo higienizado e garantir a segurança dos colaboradores na execução do serviço e dos clientes que estiverem no local.
- 16.3. Para higienização da caixa térmica de transporte de refeições e do veículo de transporte da mesma, deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.
- 16.4. Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do

fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.

16.5. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoa treinada ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde e será de responsabilidade da CONTRATANTE.

16.6. A limpeza da caixa de gordura será de responsabilidade da Contratante.

16.7. A limpeza da caixa d'água será de responsabilidade da Contratante.

16.8. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

17. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

17.1. Equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE:

- a) Armário planejado para refeitório em MDF
- b) Balcão de inox Buffet, com 10 cubas (quente)
- c) Bebedouro modelo industrial de coluna
- d) Coifa
- e) Espremedor de frutas
- f) Fogão industrial com 08 bocas, grelhas 30x30, queimadores duplos com controle manual de chamas
- g) Forno industrial
- h) Freezer horizontal cooler
- i) Refrigerador industrial 01 porta
- j) Refrigerador industrial 04 portas
- k) Liquidificador industrial
- l) 01 Refresqueira refrigerada, com 02 bojos de 15 litros
- m) 03 Mesas de ferro com tampo de granito e 10 bancos
- n) 05 Mesas em granito (tipo bancada, de tamanhos variados)
- o) 05 Prateleiras com 06 bandejas de 40 cm

17.2. A Contratada deverá disponibilizar para a Contratante 01 balcão refrigerado para 10 cubas para saladas e sobremesas.

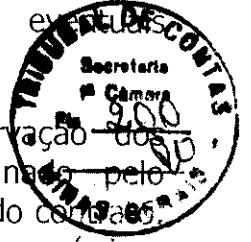
17.3. A CONTRATANTE colocará a disposição da CONTRATADA as instalações do refeitório para sua utilização.

17.4. A manutenção e troca de filtros do bebedouro é de responsabilidade da Contratada.

17.5. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão efetuados pela CONTRATADA, às suas expensas, com prévia anuência do CONTRATANTE.

17.6. No término do contrato, poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA.

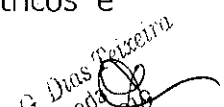
- 17.7. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- 17.8. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, na presença de preposto designado pelo CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.
- 17.9. **Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.**
- 17.10. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança. Com prévia autorização da CONTRATANTE.



18. CARACTERIZAÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL

- 18.1. A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação de serviço, assinar recibo relativo a todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos e utensílios de distribuição, conforme discriminado no inventário, elaborado pela Contratante.
- 18.2. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado (prazo de 20 dias úteis para reposição), por outro do mesmo tipo e do mesmo modelo, mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante, devendo manter as características e as especificações da peça original. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.
- 18.3. A responsabilidade pela manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento, piso, troca de lâmpadas, buchas de torneiras, telas, vedações, limpeza de coifa de exaustão, filtros de bebedouro, entre outros) caberá a Contratada.
- 18.4. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início de vigência do contrato, cronograma das manutenções, específico de cada equipamento no período do contrato (12 meses).
- 18.5. A empresa deverá realizar, sem prejuízos de outras medidas, providências necessárias ao perfeito funcionamento dos equipamentos como testes, lubrificações, regulagens, consertos e reparos em componentes elétricos e mecânicos, entre outros.


R. GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMED

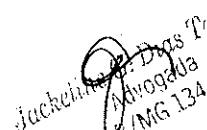

G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.810

- 18.6. A empresa deverá fornecer e substituir toda e qualquer peça defeituosa (inclusive motores elétricos), sempre que necessário de forma a garantir o perfeito funcionamento do equipamento, sem que isso implique em qualquer ônus a Contratante.
- 18.7. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com a aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
- 18.8. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de 48 horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
- 18.9. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o término do reparo ou conserto.
- 18.10. O deslocamento de pessoal e equipamentos será de inteira responsabilidade da empresa Contratada.
- 18.11. A empresa deverá entregar, obrigatoriamente, ao término de cada procedimento de manutenção preventiva e/ou corretiva, ao Gestor do contrato, relatório técnico detalhado, constando a descrição dos serviços realizados, peças substituídas, insumos utilizados e nome do técnico executor.
- 18.12. A contratada deverá providenciar relatório técnico sobre estado de conservação dos equipamentos, com a antecedência mínima de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
- 18.13. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de Gás GLP, transporte de todas as refeições, equipamento de informática e suprimentos necessários para o desenvolvimento do trabalho.
- 18.14. A Contratante disponibilizará água, energia elétrica, um ponto de ramal, ponto de internet que serão utilizados dentro do regime interno da Contratante.
- 18.15. Caberá ainda a Contratante, o Controle integrado de pragas, sendo entregue uma cópia do registro dessa operação a Contratada, a limpeza das caixas d'água e limpeza da caixa de gordura.

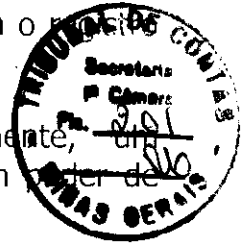
19. DO PESSOAL

- 19.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.

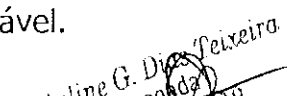

LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Jackeline P. Dias
Advogada
OAB/MG 134

- 19.2. As nutricionistas responsáveis pelas unidades (matriz e filial) deverão estar devidamente registradas no Conselho Regional de Nutrição e com o registro ativo.
- 19.3. A CONTRATADA deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poderes para deliberar e atender o gestor do contrato da CONTRATANTE.
- 19.4. A Contratada deverá apresentar o PCMSO e o PPRA das unidades prestadoras de serviço conforme NR 7, no prazo máximo de 60 dias após início do contrato.
- 19.5. A CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.
- 19.6. O controle da saúde dos funcionários da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.
- 19.7. Apresentar a Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, cargo e horário de trabalho.
- 19.8. A contratada deverá realizar, as suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, afim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.
- 19.9. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº6 do MTE.
- 19.10. No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, duas mudas de uniforme e EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
- 19.11. Os funcionários deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 19.12. Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.
- 19.13. Os uniformes devem ser Fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca descartável.




LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP


Jackeline G. Dias Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

- 19.14. Promover periodicamente, treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndios.

20. CONTROLE DE QUALIDADE E DE PRODUÇÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 20.1. Utilizar gêneros e produtos alimentícios observando o registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.
- 20.2. Manter a área de guarda dos gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- 20.3. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com e produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo.
- 20.4. Fornecer cardápio diário completo para afixação em local visível ao atendimento e dependências da CONTRATANTE.
- 20.5. Atender a solicitação de dietas especiais.
- 20.6. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 20.7. Desprezar, no mesmo dia, as sobras dos alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.
- 20.8. Utilizar utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso das luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 20.9. Supervisionar, nas etapas de transporte interno e externo, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura aceitáveis das refeições fornecidas.
- 20.10. Aplicação de Check list mensal juntamente com representante da Contratante, de acordo com a RDC 275 de 21/10/20002 para avaliação da execução da Boas Práticas de Fabricação e do POP's.
- 20.11. Controle através de planilha de sobras e resto ingesta, repassando semanalmente a Contratante.

21. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 21.1. Para controle de qualidade da alimentação servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100 gramas de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, mantidas sob-refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob-refrigeração.
- 21.2. A Análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente, ficando os custos a cargo da Contratada.

22. USO RACIONAL DA ÁGUA

- 22.1. A Contratada deverá:
- 22.1.1. Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnem desperdícios.
 - 22.1.2. Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.
 - 22.1.3. Adotar procedimentos corretos para uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
 - 22.1.4. Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis.
 - 22.1.5. Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o consumo de água.
 - 22.1.6. Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

23. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- 23.1. A Contratada deverá:
- 23.1.1. Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para os funcionários.


FAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMET

23.1.2. Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistema de iluminação, entre outros.

23.1.3. Obrigações da Contratada

23.1.4. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desses.

23.1.5. Realizar controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente e mensalmente.

23.1.6. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade.

24. DOS LOCAIS E HORÁRIOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

24.1. **Clínica Prefeito Toninho Rezende:** Rua Córsega, 318 – Arquipélago Verde/ Betim – MG.

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 09:00	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.2. **Sede:** Rua São Jorge, 135 – Brasília/ Betim – MG.

24.2.1. Os Funcionários desta unidade almoçam na Clínica, mas também podem solicitar o marmiteix.

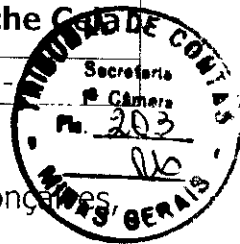
Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	11:00 às 14:00	15:30	-	-

24.3. **Unidade: Bloco Cirúrgico:** Av. Edméia Matos Lazzarotti, 3800 – Ingá/ Betim – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
08:00 às 09:30	12:00 às 14:00	15:30	-	-

24.4. **Unidade: Brumadinho:** Rua Barão do Rio Branco, 108 – Centro/ Brumadinho – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	-	-



24.5. **Unidade: Pronto Socorro de Itaúna:** Av. Dr. Miguel Augusto Gonçalves, 1902 – Graças/ Itaúna – MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	15:30	19:00 às 21:00	22:30

24.6. **Unidade: Policlínica de Juatuba:** Rua Mário Teixeira, 189 – Varginha/ Juatuba - MG

Café da manhã	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Lanche Ceia
07:00 às 08:00	11:30 às 13:30	14:30	19:00 às 21:00	22:30

24.7. Os horários das refeições poderão sofrer alterações caso seja necessário.

24.8. Outra Unidade poderá ser acrescentada em raio não superior a 150km da Sede da i.CISMEP.

25. DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

25.1. - Os serviços deverão ser iniciados em até **10 (dez) dias úteis** após emissão da Autorização de Serviço emitida pela Coordenadoria Administrativa.

26. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DESTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

26.1. DA CONVOÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

26.1.1. - A critério da i.CISMEP, a Coordenadoria Administrativa poderá convocar os proponentes classificados para, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar o Contrato,

26.1.2. – Após a contratação a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos:


LUIZ GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP

26.1.2.1. - **Alvará Sanitário** (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento), expedido pela **Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal**, tal como exigido no art. 8º, § 3º da Lei 9.782 de 22 de Dezembro de 1999.

26.1.2.1.1. - Da Unidade situada na Clínica Prefeito Toninho Resende (Filial), deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Alvará Sanitário.

26.1.2.1.2. - Da Matriz (refeição Transportada), deverá ser apresentado no prazo de 01 semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.2. - **Certidão de Registro no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas**, do nutricionista responsável pela Unidade localizada na Clínica Toninho Rezende deverá ser apresentada no prazo de 60 dias, emitido pela autoridade competente, conforme exigência das Resoluções CFN nº 218/1999, CFN nº 510/2012, CFN nº 419/2008 e CFN nº 378/2005 e Portaria nº 1.428 de 26/11/1993.

26.1.2.2.1. - Da Matriz (refeição transportada), a **Certidão de Registro no CRN da nutricionista responsável** deverá ser apresentada no prazo de uma semana (07 dias) antes do início das atividades de refeição transportada.

26.1.2.3. - **Certificado de vistoria dos veículos para o transporte dos alimentos**, conforme legislação vigente, emitido por autoridade sanitária competente, tal como exigido pela Lei Estadual nº 13.317/1999 e Portaria nº 532/1993 da SES.

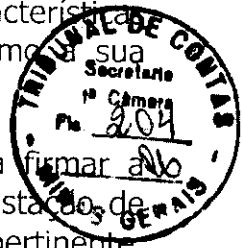
26.1.2.3.1. - Deverá ser apresentado no prazo máximo de 30 (trinta) dias o protocolo de solicitação perante o órgão competente e no prazo máximo de 90 (noventa) dias o Certificado de vistoria.

26.1.2.4. - **POP's e/ou Manual de Boas Práticas da Unidade**, onde serão preparadas as refeições, em concordância com a RDC nº 216/2004 da **ANVISA**. Deverá ser apresentado no prazo máximo de 60 dias.

26.1.2.5. - **Manual de dietas especiais**, conforme consistência e modificação de nutrientes.

26.1.2.5.1. - O manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas e informar toda a equipe envolvida os cuidados com os pacientes sobre a

nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a adequação nutricional.



- 26.1.3. - A Ata de Registro de Preços não obriga a i.CISMEP a contratar, podendo realizar licitação específica para prestação de serviço de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro de preços terá preferência.
- 26.1.4. - A i.CISMEP avaliará o mercado constantemente, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço.
- 26.1.5. - Se o preço inicialmente registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, a i.CISMEP negociará com o FORNECEDOR sua redução, sob pena de cancelamento do seu registro.
- 26.1.6. - O fornecedor, antes de receber a Autorização de Serviço, poderá requerer a i.CISMEP, por escrito, o cancelamento do registro, se o preço de mercado tornar-se superior ao registrado ou por outro motivo superveniente, devendo apresentar documentação comprobatória do fato alegado, ressalvada a possibilidade de equilíbrio econômico-financeiro, nos termos da alínea "d" do inciso II do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/1993.
- 26.1.7. - Nessa hipótese, ocorrendo o cancelamento, o fornecedor ficará exonerado da aplicação de penalidade.
- 26.1.8. - Cancelado o registro, a i.CISMEP poderá convocar os demais fornecedores, na ordem de classificação, possibilitando igual oportunidade de negociação.
- 26.1.9. - Não havendo êxito nas negociações e não existindo mais preços registrados, a i.CISMEP procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, relativamente ao item que restar frustrado.

26.2. - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

- 26.2.1. - A contratação não estabelece qualquer vínculo de natureza empregatícia ou de responsabilidade entre a i.CISMEP e os agentes, prepostos, empregados ou demais pessoas do FORNECEDOR designadas para a execução do objeto, sendo o FORNECEDOR o único responsável por todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho entre ela e seus profissionais ou contratados, previstos na legislação pátria vigente, seja trabalhista, previdenciária, social, de caráter securitário ou qualquer outra.

- 26.2.2. - O FORNECEDOR guardará e fará com que seu pessoal guarde sigilo sobre dados, informações e documentos fornecidos pela i.CISMEP ou


LAYS GOMES MARTINS
PREGOEIRO
i.CISMEP

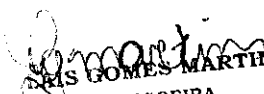
obtidos em razão da execução do objeto contratado, sendo vedada toda e qualquer reprodução dos mesmos.

- 26.2.3. – Nenhum acréscimo de quantitativo poderá ser efetuado, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.
- 26.2.4. – A i.CISMEP reserva para si também o direito de não aceitar ou receber qualquer serviço em desacordo com o previsto no Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto.
- 26.2.5. - O FORNECEDOR não poderá subcontratar, total ou parcialmente a atividade que constitua objeto da presente ata, sem a concordância da i.CISMEP, manifestada após o reconhecimento da ocorrência de motivo justificado e formalizado por termo aditivo, através do qual se mantenha a integral responsabilidade do mesmo FORNECEDOR pela entrega dos materiais correspondentes.

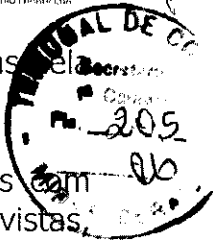
26.3. - DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

- 26.3.1. - O acompanhamento e a fiscalização da contratação, assim como a conferência qualitativa e quantitativa dos serviços entregues, serão realizados pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP.
- 26.3.2. - A Coordenadoria Administrativa atuará como gestor e fiscalizador da execução do objeto contratado.
- 26.3.3. - O recebimento, o controle e a conferência dos serviços serão feitos pela Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP, a qual atestará, por servidor devidamente identificado, no documento fiscal correspondente, a entrega dos serviços nas condições exigidas, inclusive quanto ao quantitativo contratado, constituindo tal confirmação requisito suplementar para a liberação dos pagamentos ao FORNECEDOR.
- 26.3.4. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP comunicará ao FORNECEDOR qualquer irregularidade encontrada na execução do objeto, fixando-lhe prazo para corrigi-la.
- 26.3.5. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP expedirá atestado de inspeção dos serviços, que servirá como instrumento de avaliação do cumprimento das obrigações contratuais e constituirá documento indispensável para a liberação dos pagamentos.

- 26.3.6. - O FORNECEDOR é obrigado a assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da contratação pela i.CISMEP, bem


LUIZ GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

como permitir o acesso a informações consideradas necessárias pela
Coordenadoria Administrativa.

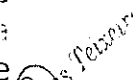


- 26.3.7. - A i.CISMEP não se responsabilizará por contatos realizados com setores ou pessoas não autorizados, salvo nas hipóteses previstas expressamente, nesta Ata de Registro de Preços.
- 26.3.8. - O acompanhamento e a fiscalização de que trata esta cláusula não excluem nem reduzem a responsabilidade do FORNECEDOR pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes da contratação.
- 26.3.9. - O FORNECEDOR deverá providenciar a imediata correção de deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.
- 26.3.10. - A Coordenadoria Administrativa da i.CISMEP deverá realizar a verificação qualitativa do objeto executado, consoante as condições contratadas.
- 26.3.11. - Na hipótese de se atingir o limite inicialmente estimado na Ata de Registro de Preços para a contratação, a i.CISMEP, não poderá efetuar nenhum acréscimo de quantitativo, inclusive o acréscimo de que trata o §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993, nos termos do §1º do art. 12 do Decreto 7.892/2013.

26.4. - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

- 26.4.1. - O FORNECEDOR responderá por todo e qualquer dano provocado a i.CISMEP, seus servidores ou terceiros, decorrentes de atos ou omissões de sua responsabilidade, a qual não poderá ser excluída ou atenuada em função da fiscalização ou do acompanhamento exercido pela i.CISMEP, obrigando-se, a todo e qualquer tempo, a ressarcir-los integralmente, sem prejuízo das multas e demais penalidades previstas na licitação.
- 26.4.2. - Para os efeitos desta cláusula, dano significa todo e qualquer ônus, despesa, custo, obrigação ou prejuízo que venha a ser suportado pela i.CISMEP, decorrentes do não cumprimento, ou do cumprimento deficiente, pelo FORNECEDOR, de obrigações a ela atribuídas contratualmente ou por força de disposição legal, incluindo, mas não se limitando, a pagamentos ou ressarcimentos efetuados pela i.CISMEP a terceiros, multas, penalidades, emolumentos, taxas, tributos, despesas processuais, honorários advocatícios e outros.
- 26.4.3. - Se qualquer reclamação relacionada ao ressarcimento de danos ou ao cumprimento de obrigações definidas como de responsabilidade do FORNECEDOR for apresentada ou chegar ao conhecimento da i.CISMEP, este comunicará ao FORNECEDOR por escrito para que


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Izabeline Gomes Teixeira
Advogada
OAB/MG 134.819

tome as providências necessárias à sua solução, diretamente, quando possível, o qual ficará obrigado a entregar a i.CISMEP a devida comprovação do acordo, acerto, pagamento ou medida administrativa ou judicial que entender de direito, conforme o caso, no prazo que lhe for assinado. As providências administrativas ou judiciais tomadas pelo FORNECEDOR não a eximem das responsabilidades assumidas perante a i.CISMEP, nos termos desta cláusula.

26.4.4. - Fica desde já entendido que quaisquer prejuízos sofridos ou despesas que venham a ser exigidas da i.CISMEP, nos termos desta cláusula, deverão ser pagas pelo FORNECEDOR, independentemente do tempo em que ocorrerem, ou serão objeto de ressarcimento a i.CISMEP, mediante a adoção das seguintes providências:

a) dedução de créditos do FORNECEDOR; ou

b) medida judicial apropriada, a critério da i.CISMEP.

26.5. – DO FATURAMENTO

26.5.1. – Os empenhos, autorizações de serviços e notas fiscais deverão ser emitidos em nome da CONTRATADA, no CNPJ dos documentos apresentados na licitação, que consta no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços.

26.5.1.1. – Caso a CONTRATADA tenha apresentado na licitação os documentos da Matriz e da Filial, para efeitos de faturamento será considerado o CNPJ da Filial.

26.6. – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

26.6.1. – A i.CISMEP pagará ao FORNECEDOR o valor correspondente ao quantitativo de serviços efetivamente entregues, nas condições estipuladas no Edital, seus anexos e nesta Ata, de acordo com os preços registrados no item 5, condicionado à atestação expedida pela Coordenadoria Administrativa.

26.6.2. - O pagamento decorrente da concretização do objeto será efetuado pela i.CISMEP, após a comprovação da entrega do objeto nas condições exigidas, mediante atestação da Coordenadoria Administrativa e apresentação dos documentos fiscais atualizados, no prazo de até **30 (trinta)** dias.

26.6.3. - A nota fiscal será emitida pelo FORNECEDOR em inteira conformidade com as exigências legais e contratuais, especialmente as de natureza fiscal, com destaque, quando exigíveis, das retenções tributárias e/ou previdenciárias.

26.6.3.1. - Deverá constar na nota fiscal: N° do PAC, n° do Pregão, n° da Ata de Registro de Preço e n° da Autorização de Serviço.

26.6.4. - A i.CISMEP, identificando quaisquer divergências na nota fiscal/fatura, deverá devolvê-la ao FORNECEDOR para que sejam feitas as correções necessárias, sendo que o prazo estipulado para pagamento será contado somente a partir da reapresentação/substituição do documento, desde que devidamente sanado o vício.

26.6.5. - Os pagamentos devidos pela i.CISMEP serão efetuados por meio de depósito em conta bancária a ser informada pelo FORNECEDOR ou, eventualmente, por outra forma que vier a ser convencionada entre as partes.

26.6.6. - Nenhum pagamento será efetuado enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação por parte do FORNECEDOR, seja relativa à execução do objeto, seja quanto à documentação exigida para a liberação dos pagamentos, sem que isso gere direito a alteração de preços, correção monetária, compensação financeira ou interrupção na execução do objeto.

26.6.7. - Todo pagamento que vier a ser considerado contratualmente indevido será objeto de ajuste nos pagamentos futuros ou cobrados do FORNECEDOR.

26.6.8. - Uma vez paga a importância discriminada na nota fiscal, o FORNECEDOR dará a i.CISMEP plena, geral e irretratável quitação da remuneração referente aos serviços nela discriminados, para nada mais vir a reclamar ou exigir a qualquer título, tempo ou forma.

26.6.9. - No caso de atraso de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CONTRATANTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples.

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

Lais Gomes Martins
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

26.7. - DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

26.7.1. - O preço registrado será suspenso nos seguintes casos:

26.7.1.1. - Quando o fornecedor, convocado para a contratação, não apresentar documentação de habilitação regular nos termos do Edital: suspensão até a comprovação da regularização, se não for caso de reincidência;

26.7.1.2. - Quando o fornecedor, convocado para executar o objeto, não tiver condições de executá-lo parcial ou totalmente: suspensão de 90 (noventa) dias, contados da data da convocação, se não for caso de reincidência e o fornecedor tiver comunicado a i.CISMEP, em tempo hábil, os motivos da sua impossibilidade, permitindo a convocação do fornecedor seguinte.

26.7.2. - O preço registrado será cancelado nos seguintes casos:

26.7.2.1. – Pela i.CISMEP:

a) o fornecedor não cumprir as exigências do Edital, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;

b) o fornecedor não formalizar a contratação decorrente do registro de preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, salvo se aceita sua justificativa;

c) o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do registro de preços;

d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial do objeto do contrato, decorrente do registro de preços, salvo a hipótese de suspensão do subitem 26.7.1.1;

e) o fornecedor não aceitar reduzir os preços registrados na hipótese em que esses se tornarem superiores aos praticados pelo mercado;

f) por razões de interesse público;

g) na hipótese de reincidência de fato que tenha dado origem à suspensão;

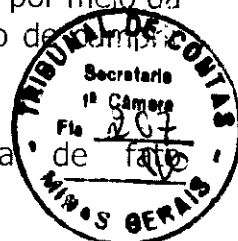
h) se todos os preços forem cancelados, hipótese em que se revogará a presente Ata de Registro de Preços.

8.7.2.2 - Pelo FORNECEDOR:


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

a) mediante solicitação por escrito, antes de ser convocado por meio da Autorização de Serviço, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata;

b) mediante solicitação por escrito, na ocorrência superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior.



8.7.3 - O cancelamento ou a suspensão, pela i.CISMEP, de preço registrado, será precedido do contraditório e da ampla defesa.

8.7.4 - A comunicação do cancelamento de preço registrado será formalizada pela i.CISMEP e publicada no Órgão Oficial do Município de Betim e em seu sítio oficial na internet, juntando-se comprovante nos autos do presente registro de preços.

26.8. - DAS MULTAS E PENALIDADES

26.8.1. - Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a Instituição e será descredenciada do cadastro de fornecedores da i.CISMEP, se existente, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo da rescisão unilateral da Ata/Contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:

26.8.1.1. - Apresentar documento falso;

26.8.1.2. - Retardar a execução do objeto;

26.8.1.3. - Falhar na execução da ata/contrato

26.8.1.4. - Fraudar na execução da ata/contrato;

26.8.1.5. - Comportar-se de modo inidôneo;

26.8.1.6. - Declaração falsa;

26.8.1.7. - Fraude fiscal.

26.8.2. - Para os fins da Subcondição 26.8.1.5, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

26.8.3. - Para condutas descritas nos itens 26.8.1.1, 26.8.1.4, 26.8.1.5, 26.8.1.6 e 26.8.1.7 será aplicada multa de no máximo 30% do valor da Ata ou Contrato.

26.8.4. - Para os fins dos itens 26.8.1.2 e 26.8.1.3, além de outras sanções previstas na Ata ou Contrato, podem ser aplicadas ao FORNECEDOR, garantida prévia defesa, multas na forma que se segue:


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

- 26.8.4.1. Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso na execução do objeto, ou por dia de atraso no cumprimento de obrigação contratual ou legal, até o 30º (trigésimo) dia, calculados sobre o valor da Ordem de Serviço, por ocorrência;
- 26.8.4.2. - Multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor da prestação de serviço/fornecimento não realizado, a partir do primeiro dia útil subsequente ao do vencimento do prazo para cumprimento das obrigações, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na entrega dos produtos constantes do instrumento desta Ata, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução total da Ata/Contrato.
- 26.8.4.3. - Multa de até 30% (vinte por cento) sobre o valor de todas as Notas de Empenho expedidas ao fornecedor, em caso de descumprimento sistemático e reiterado de obrigações assumidas em Ata ou Contrato que comprometam a prestação dos serviços, hipótese em que poderá ser declarada a inexecução parcial da Ata/Contrato.
- 26.8.5. - As sanções previstas, em face da gravidade da infração, poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo, em que se garantirá a observância dos princípios do contraditório e da ampla defesa.
- 26.8.6. - O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, será descontado dos pagamentos devidos pela i.CISMEP.
- 26.8.7. - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo FORNECEDOR à INSTITUIÇÃO, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.
- 26.8.1. - As multas e penalidades previstas nesta Ata não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime o FORNECEDOR da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados a i.CISMEP por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

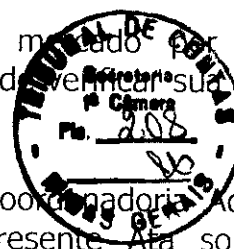
27. DAS OBRIGAÇÕES DA i.CISMEP

- 27.1. - Conduzir eventuais procedimentos administrativos de renegociação de preços registrados, por meio da sua Coordenadoria Administrativa, para fins de adequação às novas condições de mercado, bem como procedimentos administrativos para a aplicação de penalidades.


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP



- 27.2.- Acompanhar a evolução dos preços de mercado por meio da sua Coordenadoria Administrativa, com a finalidade de verificar sua compatibilidade com aqueles registrados na Ata.
- 27.3.- Acompanhar e fiscalizar por meio da sua Coordenadoria Administrativa o cumprimento das condições ajustadas na presente Ata sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando ocorrências de quaisquer fatos que exijam medidas corretivas por parte do FORNECEDOR.
- 27.4. - Pagar os valores contratados pelos bens efetivamente entregues no prazo e nas condições contratuais.



28. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

- 28.1.- Responder, integral e exclusivamente, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza causados direta ou indiretamente por seus empregados, representantes ou prepostos, aos bens da i.CISMEP ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto licitado, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela i.CISMEP.
- 28.2.- Arcar com todos os prejuízos resultantes de ações judiciais a que a i.CISMEP for compelido a responder por força da futura contratação, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios.
- 28.3.- Indicar um Preposto, preferencialmente um membro efetivo de seu quadro de pessoal, com plenos poderes para representá-la, administrativa e judicialmente, assim como decidir acerca de questões relativas à execução do objeto, e atender aos chamados da i.CISMEP, inclusive em situações de urgência e fora do horário normal de expediente.
- 28.4. - Comparecer a i.CISMEP, sempre que solicitado, por meio do Preposto, no prazo de 24 (vinte quatro) horas da convocação para esclarecimento de quaisquer problemas relativos ao objeto licitado.
- 28.5. - Substituir, a pedido da i.CISMEP, o Preposto que não esteja exercendo os encargos de sua função de forma satisfatória.
- 28.6. - Comunicar imediatamente a i.CISMEP qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do objeto contratado.
- 28.7. - Efetuar a troca de serviços rejeitados pela Coordenadoria Administrativa, nas hipóteses de desconformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, defeitos ou imperfeições, em no máximo 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da comunicação.

- 28.8. - Efetuar a substituição de serviços, quando comprovada a existência de problemas cuja verificação só tenha ocorrido após sua prestação.

- 28.9.- Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela i.CISMEP referentes às condições firmadas na presente Ata.
- 28.10.- Viabilizar o atendimento das condições firmadas a partir da data da publicação da presente Ata.
- 28.11.- Cumprir os prazos estipulados, observar, atender e respeitar a legislação aplicável, bem como fornecer e garantir a qualidade dos serviços, preservando a i.CISMEP de qualquer demanda ou reivindicação que seja de sua responsabilidade.
- 28.12.- Manter, durante o prazo de vigência da presente Ata, todas as condições de habilitação exigidas no Edital, devendo comunicar a i.CISMEP, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção de contrato decorrente desta Ata.

29. DAS IMPUGNAÇÕES AOS PREÇOS REGISTRADOS

- 29.1.- Impugnação aos preços registrados, em razão da incompatibilidade destes com os preços praticados no mercado, poderá ser interposta por qualquer cidadão, durante a vigência desta Ata, devendo atender aos seguintes requisitos de admissibilidade:

29.1.1. - Ser protocolizada na i.CISMEP, situado na Rua Córsega, nº 318, Bairro Arquipélago Verde, Betim (MG), CEP 32.656-860;

29.1.1.1. - A i.CISMEP não se responsabilizará por impugnações endereçadas via postal ou por outras formas entregues em locais diversos do mencionado no item acima e que, por isso, não sejam protocolizadas na vigência da Ata de Registro de Preços.

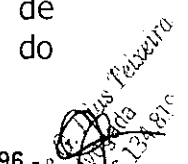
29.1.2. - Ser dirigida à Coordenadoria Administrativa, setor gerenciador desta Ata, que, cumpridos os requisitos de admissibilidade, decidirá a respeito, devendo, uma vez comprovada a procedência do pedido, tomar conforme o caso, as medidas cabíveis;

29.1.2.1. - A decisão da Coordenadoria Administrativa será enviada ao impugnante via correio eletrônico.

29.1.3. - Conter o número da Ata de Registro de Preços a qual se refere, com a descrição do objeto e a identificação do(s) item(s) cujo(s) preço(s) esteja(m) sendo impugnado(s);

29.1.4. - Conter o nome completo, a qualificação, cópia do documento de identidade e do Cadastro de Pessoa Física e o endereço do impugnante;


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP


Helene G. Dias Teixeira
Assessora
i.CISMEP

- 29.1.5. - Conter provas da incompatibilidade do preço impugnado, por não estar de acordo com a pesquisa atualizada do mercado.



30. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

- 30.1. - Os fornecedores deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e a execução do contrato, estando sujeitas às sanções previstas na legislação brasileira.

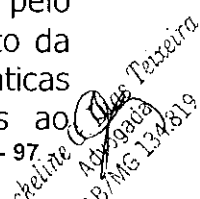
- 30.2. - Os fornecedores devem observar e fazer observar, inclusive por seus subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante a execução do objeto da presente ata.

- 30.2.1. - Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução do contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução do contrato;
- c) "prática conluída": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "prática coercitiva": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e
- e) "prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

- 30.2.2. - Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP


Laís Gomes Martins
Advogada
OAB/MG 134.819

participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

30.2.3. - Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

31. DO FORO

31.1. - Fica eleito o foro da Comarca de Betim, Estado de Minas Gerais, para dirimir eventuais conflitos de interesses decorrentes da presente Ata de Registro de Preços, valendo esta cláusula como renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

E, por estarem de inteiro e comum acordo, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 01 (uma) via, juntamente com 02 (duas) testemunhas

JOÃO LUIZ TEIXEIRA
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA i.CISMEP

REPRESENTANTE DO FORNECEDOR

REPRESENTANTE DO FORNECEDOR

TESTEMUNHAS:

1 - _____
Nome Completo:
Carteira de Identidade:
CPF:

2 - _____
Nome Completo:
Carteira de Identidade:
CPF:


LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP



96

Edital nº 073/2015

Filtre por categoria

100

Exercício 2015

Processo de compra nº 129/2015

Processo de compra nº 129/2015

Processo Administrativo: 129/2015 Pregão Presencial: 073/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração e fornecimento de alimentação para a refeitório.

Processo de compra nº 129/2015

Objeto: Registro de preços para futura e eventual contratação de serviços de terceirização da administração e fornecimento de alimentação para a refeitório.

Data: 23/09/2015

Modalidade: Pregão presencial

Situação: Em Andamento

EDITAL-P.P-073.2015-P.L-129.2015-SERVICOS-DE-ALIMENTACAO.pdf

**CONFERIDO
NO SITE**

Danielle Faria
Equipe de Apoio
I. CISMEP

Processo de compra nº 129/2015

Pregão Eletrônico 082/2014 - PAC - 2014

Chamada Pública Eletrônica nº 082/2014 - Aquisição de alimentos

Processo de compra nº 129/2015

Objeto: Aquisição de alimentos

Data: 07/10/2014

Modalidade: Pregão eletrônico

Situação: Em Andamento

Edital-P.P-073.2015-P.L-129.2015-SERVICOS-DE-ALIMENTACAO.pdf

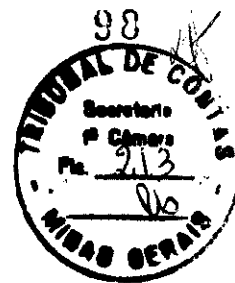
despacho de envio do edital para o sistema de registro de preços - PAC - 2014

Edital-Remarcação nº 082/2014 - PAC - 2014

Declaração de envio do edital para o sistema de registro de preços - PAC - 2014

Adriano Alvares Alencastre Gosende
Vice-Presidente da Comissão Permanente de Licitação





ANEXO V - TERMO DE VISTORIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015
OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da
administração dos serviços de alimentação para a coletividade

Empresa: NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA.

CNPJ: 02.540.779/0001-63

Representante: Janissa Cristina Nogueira Pereira

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, 16 de Setembro de 2015.

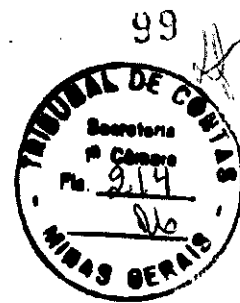
Janissa Cristina Nogueira Pereira
Representante da Licitante

Caroline Lara
Visto/Carimbo da I. CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

CONFERE COM O
ORIGINAL

Caroline Lara
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMEP

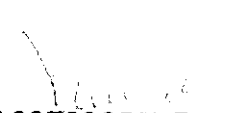


INSTITUIÇÃO DE COOPERAÇÃO INTERMUNICIPAL DO MÉDIO PARAÓPEBA
I.CISMEP
EDITAL DE LICITAÇÃO
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

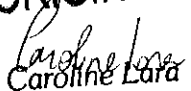
CREDENCIAMENTO PARA VISITA TÉCNICA

PELO PRESENTE INSTRUMENTO PARTICULAR DE MANDATO, A EMPRESA **NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA**, PESSOA JURÍDICA DE DIREITO PRIVADO, INSCRITA NO CNPJ/MF SOB O Nº 02.540.779/0001-63, ESTABELECIDA NA CIDADE DE BELO HORIZONTE À RUA DOMINGOS VIEIRA, Nº 343, SALA 303, BAIRRO SANTA EFIGÊNIA, VEM POR SUA REPRESENTANTE LEGAL, A SRA. RENILDE GONÇALVES DA SILVA, PORTADORA DO CPF Nº. 318.738.396-34, NOMEAR E CREDENCIAR A SRA. LARISSA CRISTINA NOGUEIRA PEREIRA, BRASILEIRA, NUTRICIONISTA, PORTADORA DO REGISTRO NO CRN – CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTA SOB O Nº. 14453, ORA DENOMINADA OUTORGADA, A QUEM CONFERE AMPLOS PODERES PARA EFETUAR A VISTORIA TÉCNICA PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO EPIGRAFADA ACIMA.

BELO HORIZONTE, 15 DE SETEMBRO DE 2015.


NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA.
RENILDE GONÇALVES DA SILVA
DIRETORA COMERCIAL

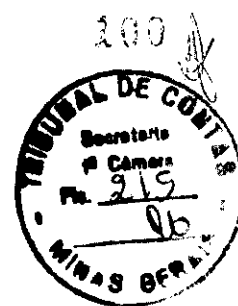
**CONFERE COM
ORIGINAL**


Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMED

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.
Rua Domingos Vieira, 343 - Sala 303 - Santa Efigênia - CEP 30150-240 - Belo Horizonte / MG
CNPJ: 02.540.779/0001-63 - I.E. 362.746.701-0045 - Telefax (31) 3241-2612
www.nsabor.com.br - e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br



Conselho Regional de Nutricionistas
da 9ª Região - Minas Gerais



Protocolo de Requerimento de Inscrição

Nº Protocolo : BH-76693/15

Data do Protocolo : 14/07/2015 16:02:00

Tipo do Documento : REQUERIMENTO

Nº do documento :

Data do Documento : 14/07/2015 16:02:00

Sector : ATENDIMENTO - RODRIGO

Histórico: REQ.NUTRICIONISTA PROVISÓRIO P/ DEFINITIVO

Meio de Envio : EM MÃOS

Complemento: REQUERIMENTO DE INSCRICAO DEFINITIVA RECEBIDO E ENCAMINHADO PARA PROVIDENCIAS.

Nº de Inscrição : 14453

Nome do Interessado : LARISSA CRISTINA NOGUEIRA PEREIRA

Itens Anexos Entregues:

☒ CARTEIRA DE IDENTIFICAÇÃO PROFISSIONAL

☒ DIPLOMA (ORIGINAL E CÓPIA)

☒ FICHA DE INSCRIÇÃO PREENCHIDA

Data de Entrega 14 de julho de 2015

Usuario Logado: RODRIGO DE BARCELOS COURA FERREIRA

Assinatura do Funcionário
CRN-9

CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline L. L.
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I. CISMED

DEPARTAMENTO NACIONAL DE TRANSITO
CARTEIRA NACIONAL DE HABILITACAO

INOME: LARISSA CRISTINA NOGUEIRA PEREIRA

DOC. IDENTIDADE / ORG. EMISOR UF: MG15140732 SSP MG

CPF: 088.949.836-92 DATA NASCIMENTO: 22/07/1987

FILIAÇÃO: LUIZ GONZAGA PEREIRA

MARIA DA CONCEICAO NOGUEIRA PEREIRA

PERMISSÃO: PERMISSÃO ACC: B

REGISTRO: 06236977933 VALIDADE: 20/11/2015 1ª HABILITAÇÃO: 20/11/2014

ASSINATURA DO PORTADOR: Larissa Cristina N. Pereira

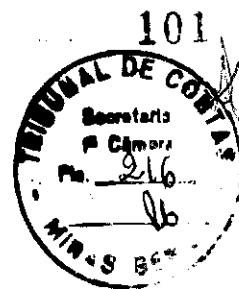
LOCAL: CONTAGEM, MG DATA EMISSÃO: 21/11/2014

ASSINATURA DO EMISOR: Anderson Almeida Ribeiro Alito Diretor-Diretor / ATG 48807575411 MG444724850

DETRAN-MG (MINISTÉRIO DE TRANSPORTES)

VALIDA EM TODA O TERRITÓRIO NACIONAL 1027345230

PROIBIDO PLASTIFICAR 345230

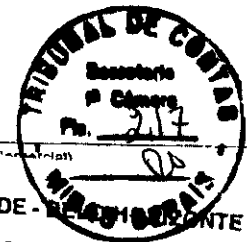


CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline Lara
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMED



Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da Repúbl
Secretaria da Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas G



102

JUCEMG

SEDE - BELA VISTA

Ato: 002 - 28/04/2015 11:48



15/284.228-4

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31205435136

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME:

NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



J153948677561

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002	-	-	ALTERACAO

021	1	ALTERACAO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)
028	2	EXTINCAO DE FILIAL EM OUTRA UF

P1 - JSDAC
Ag. Bomfim
SIDBE

BELO HORIZONTE
Local

27 Abril 2015
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: **MARCIA CRISTINA DA SILVA**
Assinatura: *[assinatura]*
Telefone de Contato: **(31) 3291-2612**

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☒ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) Igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em Ordem
À decisão

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☒ Processo deferido. Publique-se e arquivar-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

09/06/2015 *[assinatura]*
Data Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐ Processo deferido. Publique-se e arquivar-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

Data

Vogal



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICADO O REGISTRO SOB O NRO: 5521620
EM 09/06/2015
NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA

PROTOCOLO: 15/284.228-4

AN1634736

OBSERVAÇÕES

CONFERIDO
NO SITE

[assinatura]
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909CB7A6BB35C3D3C2B64CBCDA17FE. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

[assinatura]
MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETARIA-GERAL

pág. 1/6



103

**INSTRUMENTO PARTICULAR DE ALTERAÇÃO CONTRATUAL DA EMPRESA
NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA.**

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma do direito, as partes abaixo:

1 – MÁRCIA CRISTINA DA SILVA, brasileira, solteira, empresária, domiciliada à Rua Dos Guaranis, 241/1.205 – CEP: 30.120-040, Centro, Belo Horizonte/MG, portadora da CI nº M-9.054.684 expedida pela SSP/MG e CPF. Nº. 032.419.836-17; Data Nascimento: 29/12/1977.

2 – RENILDE GONÇALVES DA SILVA, brasileira, divorciada, empresária, domiciliada na cidade de Belo Horizonte/MG, na Rua Domingos Vieira, 348/609, portadora da CI nº MG 896.289 expedida pela SSP/MG e CPF nº 318.738.396-34; Data Nascimento: 09/01/1957.

únicos sócios componentes da sociedade empresária “NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, estabelecida à Rua Domingos Vieira, 343, Sala 303 – Bairro Santa Efigênia, Belo Horizonte/MG, CEP. 30.150-240, inscrita no CNPJ sob nº. 02.540.779/0001-63, com Contrato Social arquivado na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob nº. 3120543513-6 em 14/05/98, alterações contratuais nº.s 3577592 em 21/08/2006; 3591146 em 22/09/2006; 3719117 em 07/05/2007; 3722716 em 14/05/2007; 3752035 em 13/07/2007; 3792368 em 09/10/2007; 3883055 em 11/02/2008; 3890477 em 25/02/2008; 3894855 em 04/03/2008; 3925857 em 13/05/2008; 3942490 em 11/06/2008; 3955154 em 11/07/2008; 3965802 em 08/08/2008; 3990899 em 30/09/2008; 4013119 em 14/11/2008; 4057807 em 01/12/2008; 4171599 em 05/08/2009; 4190385 em 03/09/2009; 4207006 em 30/09/2009; 4240327 em 24/11/2009; 4308446 em 11/03/2010; 4356298 em 14/06/2010; 4369461 em 09/07/2010; 4499622 em 14/06/2011; 4649806 em 12/07/2011; 4737776 em 15/12/2011; 4756389 em 20/01/2012; 4847709 em 11/05/2012; 4870154 em 19/06/2012; 4986620 em 15/01/2013; 5056334 em 23/05/2013; 5062360 em 05/06/2013; 5137838 em 30/08/13, e última alteração sob nº 5353653 em 21/08/2014, têm, entre si, certo e ajustado, promover, esta alteração contratual mediante as seguintes cláusulas e condições, que reciprocamente se outorgam e aceitam, a saber:

Cláusula Primeira – No ato da assinatura do presente Instrumento, encerram-se as seguintes filiais:

- Na Cidade de Itaguaí/RJ, na Avenida Gen. Euclides de Oliveira Figueiredo, 200 – Brisamar – Nuclebrás Equipamentos Pesados S/A – NUCLEP - parte, NIRE: 3390125379-8, CNPJ: 02.540.779/0025-30, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais),

- Na cidade de Porto Alegre/RS, na Avenida Independência, 661 – Bloco A, 1º Andar – Hospital Materno Infantil Presidente Vargas – parte, NIRE: 4390136454-7 CNPJ: 02.540.779/0012-16, com objetivo social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$3.000,00 (três mil reais).

Cláusula Segunda – Também neste ato altera-se a redação dos parágrafos segundo e terceiro da cláusula nona que é:

Parágrafo Segundo - Os lucros anuais, então verificados, terão a destinação que lhes for estabelecida pelos quotistas.

Parágrafo Terceiro - A sociedade poderá levantar balanços intermediários, semestrais ou de períodos menores, para fins contábeis ou para verificação de sua situação financeira, podendo ser distribuídos aos quotistas os lucros verificados nos mesmos. Em havendo prejuízos os mesmos serão de responsabilidade dos sócios na proporção das respectivas quotas.

E passa a ser:

Parágrafo Segundo: A sociedade deliberará em reunião dos sócios, devidamente convocada, a respeito da distribuição dos resultados, desproporcional aos percentuais de participação do quadro societário, segundo autoriza o artigo 1.007 da Lei nº 10.406/2002

**CONFERIDO
NO SITE**

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.

Rua Domingos Vieira, 343 - Sala 303 - Santa Efigênia - CEP 30150-240 - Belo Horizonte / MG

CNPJ: 02.540.779/0001-63 - I.E. 362.746.701-0045 - Telefax (31) 3241-2612

www.nsabor.com.br - e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br

MARCOS MARTINS
PREGOEIRA
LICENÇA



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909CBC7A6BB35C3D3C2B64CBCDA17FE. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.juceemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

MARCOS MARTINS
PREGOEIRA
LICENÇA

pág. 2/6



104



Parágrafo Terceiro - Fica a sociedade autorizada a distribuir antecipadamente lucros do exercício com base em levantamento de balanço intermediário, observada a reposição de lucros quando a distribuição afetar o capital social, conforme estabelece o artigo 1.059 da Lei nº 10.406/2002.

Cláusula Terceira - O capital social continua de R\$4.980.000,00 (quatro milhões novecentos e oitenta mil reais), assim distribuídos entre os sócios:

- MÁRCIA CRISTINA DA SILVA, já qualificada detentora de 1.973.317 (um milhão, novecentos e setenta e três mil, trezentos e dezessete cotas no valor nominal de R\$1,00 (hum real) cada.

- RENILDE GONÇALVES DA SILVA, já qualificada detentora de 3.006.683 (três milhões, seis mil, seiscentos e oitenta e três) cotas no valor nominal de R\$1,00 (hum real) cada cota.

Cláusula Quarta - A sede e foro da sociedade continua na cidade do Belo Horizonte/MG na Rua Domingos Vieira, 343, Sala 303, Bairro Santa Efigênia, CEP. 30.150-240, e, mediante resolução dos quotistas, poderá abrir ou fechar filiais, agências, escritórios e outras dependências em qualquer parte do território nacional ou no exterior.

**CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL DA
NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA**

DENOMINAÇÃO, SEDE, OBJETO E DURAÇÃO.

Cláusula Primeira - A sociedade, opera sob a denominação de NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, nome fantasia HIPERSERVE, inscrita no CNPJ sob nº. 02.540.779/0001-63, com Contrato Social arquivado na Junta Comercial do Estado de Minas Gerais sob nº. 3120543513-6 em 14/05/98 e rege-se pelo presente Contrato Social e pelas disposições legais aplicáveis.

Cláusula Segunda - A sociedade tem sede e foro na cidade do Belo Horizonte/MG na Rua Domingos Vieira, 343, Sala 303, Bairro Santa Efigênia, CEP. 30.150-240, e, mediante resolução dos quotistas, poderá abrir ou fechar filiais, agências, escritórios e outras dependências em qualquer parte do território nacional ou no exterior.

Parágrafo Primeiro - A sociedade é composta dos seguintes estabelecimentos:

a) Matriz na cidade de Belo Horizonte/MG, à Rua Domingos Vieira, 343, Sala 303 - Santa Efigênia, com o objetivo social de: Prestação de serviços de orientação nutricional; Atendimento dietoterápico; Treinamento em restaurantes e cozinhas industriais; Fornecimento de refeições coletivas em suas variadas formas; Alimentação escolar; Fornecimento de lanches; Exploração de serviços de restaurante e lanchonetes, Prestação de serviços de conservação e limpeza em geral; Locação de mão de obra e comércio atacadista de produtos alimentícios em geral.

b) Filial nº. 01 - Na cidade de Janaúba/MG, na Rua Sabará, 96 - parte, Bairro Padre Eustáquio, NIRE: 3190177125-8 CNPJ: 02.540.779/0003-25, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

c) Filial nº. 02 - Na cidade do Rio de Janeiro, Avenida Passos, 115 - Sala 1.406 - Centro CEP. 20051-040, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

d) Filial nº. 03 - Na cidade de Montes Claros/MG, Rua Perimetral, 19, Világge do Lago III - Presídio de Montes Claros - PRMC - parte, NIRE: 3190178759-6 CNPJ: 02.540.779/0007-59, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

e) Filial nº. 04 - Na Cidade de Brasília/DF - na SHC/SW Estrada Parque Contorno do Bosque S/N, Cruzeiro Novo, Hospital das Forças Armada - HFA - Parte, NIRE: 0090016417-4, CNPJ: 02.540.779/0011-35, cujo objeto

**CONFERIDO
NO SITE**

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.

Rua Domingos Vieira, 343 - Sala 303 - Santa Efigênia - CEP 30150-240 - Belo Horizonte / MG

CNPJ: 02.540.779/0001-63 - I.E. 362.746.701-0045 - Telefax (31) 3241-2612

www.nsabor.com.br - e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br

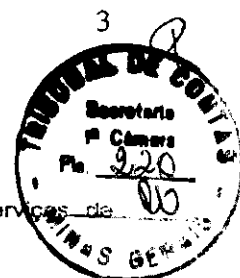


Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909CBC7A6B835C3D3C2B64CBCDA17FE. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

SECRETARIA-GERAL

pág. 3/6



social é: fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e exploração de serviços de restaurantes, lanchonetes e similares e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

f) Filial nº. 05 – Na Cidade do Rio de Janeiro/RJ, à Avenida Brasil, 28.340 – Realengo, NIRE: 0090016834-0, CNPJ: 02.540.779/0010-54, cujo objeto social é a fornecimento de lanches; fornecimento de alimentação escolar; fornecimento de refeição coletiva em suas variadas formas inclusive hospitalar; com capital destacado de R\$3.000,00 (três mil reais).

g) Filial nº. 06 – Na Cidade de Belo Horizonte/MG à Rua Salinas 515, Bairro Floresta, NIRE: 3190178758-8, CNPJ: 02.540.779/0005-97, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas: escolar, hospitalar, industrial e prisional além do fabricação de alimentos obtidos do cozimento de massas e fornecimento de pães e lanches e capital destacado de R\$3.000,00 (três mil reais)

h) Filial nº. 07 – Na cidade do Rio de Janeiro/RJ, na Rua do Equador, 831 – Santo Cristo, CEP. 20.220-410 – Instituto Nacional do Câncer – Unidade II – parte, NIRE: 3390104838-8, CNPJ: 02.540.779/0021-07, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e serviços de lanchonete e capital destacado de R\$3.000,00 (três mil reais)

i) Filial nº. 08 – Na cidade do Rio de Janeiro/RJ, na Rua Visconde de Santa Isabel, 274 – Vila Isabel, CEP. 20.560-120 – Instituto Nacional do Câncer – Unidade III – parte, NIRE: 3390104839-6, CNPJ: 02.540.779/0020-26, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e serviços de lanchonete e capital destacado de R\$3.000,00 (três mil reais)

j) Filial nº 09 – Na cidade de Ipojuca/PE, na Rua Henrique Millet, 49 – Centro, CEP.: 55.590-000, NIRE: 2690058891-0, CNPJ: 02.540.779/0014-88, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e serviço de copa e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

k) Filial nº 10 – Na cidade de Itabaiana/SE, na Avenida 13 de junho, 776 – Bairro Serrano CEP.: 49500-000 – Hospital Regional Dr. Pedro Garcia Moreno Filho – parte; NIRE: 2890013396-5, CNPJ: 02.540.779/0015-69, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais),

l) Filial nº 11 – Na cidade de Tobias Barreto/SE, na Avenida Governador João Alves Filho, S/N – Centro - CEP. 49300-000 – Hospital Regional São Vicente de Paula – parte, NIRE: 2890013398-1, CNPJ: 02.540.779/0017-20, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas, capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

m) Filial nº 12 – Na cidade de Lagarto/SE, na Avenida Brasília, S/N – Bairro Novo Horizonte, CEP. 49400-000 – Hospital Regional Monsenhor João Batista de Carvalho Daltro – parte, NIRE: 2890013397-3, CNPJ: 02.540.779/0016-40, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

n) Filial nº 13 – Na cidade de Nossa Senhora do Socorro/SE, na Rua A-13, S/Nº – Conj. Marcos Freire II, Bairro Complexo Taicoca – CEP. 49.160-000 – Hospital Regional José Franco Sobrinho – parte, NIRE: 2890013590-9, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais),

o) Filial nº 14 – Na cidade de João Monlevade/MG, na Avenida Armando Fajardo, 2420 – Bairro Loanda, NIRE: 3190222189-8, CNPJ: 02.540.779/0023-79, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais),

p) Filial nº 15 – Na cidade de Janaúba/MG, na rua Genésio Cangussu, 220A – Bairro Rio Novo- CEP: 39.440-000, NIRE: 3190226459-7, CNPJ: 02.540.779/0024-50, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

**CONFERIDO
NO SITE**

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.

Rua Domingos Vieira, 343 – Sala 303 – Santa Efigênia – CEP 30150-240 – Belo Horizonte / MG

CNPJ: 02.540.779/0001-63 – I.E. 362.746.701-0045 – Telefax (31) 3241-2612

www.nsabor.com.br – e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br



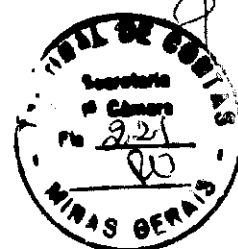
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909CBC7A6BB35C3D3C2B64CBCDA17FE. Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

WOLFF PAUL ALFONSO
SECRETARIA GERAL



106



q) Filial nº 16 - Na cidade de Resende/RJ - Rodovia Presidente Dutra, S/nº - KM 330, Engenheiro Passos - CEP 27555-000 - INB - Industrias Nucleares do Brasil S/A - Fabrica de Combustível Nuclear - Parte, cujo objeto social é o fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e capital social destacado de R\$ 3.000,00 (três mil reais).

r) Filial nº 17 - Na cidade de Vitória/ES, na Rua Aleixo Netto, 454 - Sala 501- Bairro Praia do Canto - CEP: 29.055-260, com objeto social de fornecimento de alimentação coletiva em suas variadas formas e serviço de copa e capital social destacado de R\$3.000,00 (três mil reais).

Cláusula Terceira - O período de duração da sociedade é indeterminado, tanto que, em caso de falecimento ou incapacidade de qualquer dos sócios, continuará com seus herdeiros e sucessores, nas proporções que, em partilha, couber a cada um deles.

CAPITAL SOCIAL

Cláusula Quarta - O capital social continua sendo de R\$4.980.000,00 (quatro milhões, novecentos e oitenta mil reais) dividido em 4.980.000.000 (quatro milhões, novecentos e oitenta mil) cotas no valor nominal de 1,00 (hum real) cada cota assim distribuídas entre os quotistas:

- MÁRCIA CRISTINA DA SILVA, já qualificada detentora de 1.973.317 (hum milhão, novecentos e setenta e três mil, trezentos e dezessete cotas no valor nominal de R\$1,00 (hum real) cada.
- RENILDE GONÇALVES DA SILVA, já qualificada detentora de 3.006.683 (três milhões, seis mil, seiscentos e oitenta e três) cotas no valor nominal de R\$1,00 (hum real) cada cota.

Cláusula Quinta - A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

Cláusula Sexta - As cotas do capital podem ser livremente transacionadas entre os sócios, bastando, para tanto, que o cedente e cessionário assinem o instrumento particular respectivo e a correspondente alteração contratual destinada ao arquivamento no Registro do Comércio.

Parágrafo Único - Para transferência ou cessão, total ou parcial, a qualquer título, a quaisquer terceiros, é indispensável o expresso consenso dos sócios que representem a maioria absoluta do capital social. Neste caso, o pretendente a ceder deverá, previamente, manifestar sua intenção a todos os demais sócios mencionando o preço e condições. Ao final do prazo estipulado em sua proposta efetivamente recebida pelos mesmos, se nenhum deles se interessar e a maioria absoluta aceitar, poderá efetivar a transferência em favor do cessionário estranho.

ADMINISTRAÇÃO

Cláusula Sétima - A administração e gerência da sociedade será exercida por todos os sócios, que assinam todos os documentos necessários à gestão dos negócios, em conjunto ou isoladamente, exceto na alienação de bens de imobilizado da sociedade que ultrapassem 20% (vinte por cento) do capital social quando será necessária a assinatura de todos os sócios.

Cláusula Oitava - Os sócios farão jus a uma remuneração a ser estabelecida pelos quotistas.

EXERCÍCIO SOCIAL - DEMONSTRAÇÕES FINANCEIRAS

Cláusula Nona - O exercício social começa em 1º de janeiro e termina em 31 de dezembro de cada ano.

Parágrafo Primeiro - Ao fim de cada exercício social serão elaboradas as demonstrações financeiras, exigidas por lei.

Marinely de Paula Bomfim
LARA GOMES MARTINS
PREGOEIRA
i.CISMEP

**CONFERIDO
NO SITE**

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.

Rua Domingos Vieira, 343 - Sala 303 - Santa Efigênia - CEP 30150-240 - Belo Horizonte / MG
CNPJ: 02.540.779/0001-63 - I.E. 362.746.701-0045 - Telefax (31) 3241-2612
www.nsabor.com.br - e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909C8C7A6BB35C3D3C2B64CBCDA17FE. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

Marinely de Paula Bomfim
SECRETÁRIA GERAL

pág. 5/6



107



Parágrafo Segundo: A sociedade deliberará em reunião dos sócios, devidamente convocada, a respeito da distribuição dos resultados, desproporcional aos percentuais de participação do quadro societário, segundo autoriza o artigo 1.007 da Lei nº 10.406/2002

Parágrafo Terceiro - Fica a sociedade autorizada a distribuir antecipadamente lucros do exercício, com base em levantamento de balanço intermediário, observada a reposição de lucros quando a distribuição afetar o capital social, conforme estabelece o artigo 1.059 da Lei nº 10.406/2002.

MORTE, INCAPACIDADE, OU RETIRADA DE QUOTISTA, CONTINUAÇÃO DA SOCIEDADE

Cláusula Décima - A morte, incapacidade, retirada ou inabilitação de qualquer quotista não acarretará a dissolução da sociedade. Em caso de retirada do quotista, obedecer-se-á ao disposto no Parágrafo Único da Cláusula Sexta. Em caso de morte ou incapacidade obedecer-se-á ao disposto na Cláusula terceira.

LIQUIDAÇÃO

Cláusula Décima Primeira - Poderão os sócios, sempre por maioria de capital, deliberar a liquidação da sociedade, hipótese em que será escolhido o liquidante, levantado o balanço e feita a demonstração da conta de lucros e perdas, passará a sociedade a satisfazer todas as suas dívidas passivas para, somente então, proceder-se ao destrato e a partilha proporcional dos resultados finais apurados.

ALTERAÇÕES

Cláusula Décima Segunda - Este contrato social poderá ser alterado em qualquer de suas cláusulas e a qualquer momento, por deliberação do quotista detentor de mais de mais de ¾ (três quartos) do capital social, podendo ainda, o mesmo deliberar a transformação da sociedade em sociedade por ações, observando os demais preceitos legais.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula Décima Terceira - As hipóteses não previstas que não forem resolvidas pelos sócios segundo o critério da maioria quantitativa, aqui expressamente adotado, serão dirimidas de acordo com a legislação vigente, desde já eleito o foro da comarca de Belo Horizonte/MG.

Cláusula Décima Quarta - Para os devidos fins declaram os sócios que não incorrem em qualquer das proibições Insitas no Código Civil Brasileiro, notadamente as expressas no art. 1011, cientes, ainda, de que, se for inexistente, a presente declaração, estarão incursos nas disposições penais que cogitar do crime de falsidade documental.

Assim, justos e contratados, assinam o presente, que lido e achado conforme, vai por todos e testemunhas abaixo devidamente assinadas, destinando-se ao arquivamento na Junta Comercial.

Belo Horizonte, 08 de abril de 2015.

MÁRCIA CRISTINA DA SILVA

RENILDE GONÇALVES DA SILVA

Testemunhas

AMANDA PEREIRA DOS SANTOS

CI. MG. 15.678.107

CPF.088.038.196-57

AMÁURY ANTÔNIO VIEIRA DOS SANTOS

CI - M6.917.085

CPF: 029.625.486-01

LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

**CONFERIDO
NO SITE**

Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda.

Rua Domingos Vieira, 343 - Sala 303 - Santa Efigênia - CEP 30150-240 - Belo Horizonte / MG

CNPJ: 02.540.779/0001-63 - I.E. 362.746.701-0045 - Telefax (31) 3241-2612

www.nsabor.com.br - e-mail: nutrisabor@nsabor.com.br



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5521620 em 09/06/2015 da Empresa NUTRISABOR ASSESSORIA E ALIMENTOS LTDA, Nire 31205435136 e protocolo 152842284 - 28/04/2015. Autenticação: 5C9946DA909CBC7A6BB35C3D3C2B64C8CDA17FE. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/284.228-4 e o código de segurança Ek1d Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 10/06/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL

pág. 6/6



ANEXO V

TERMO DE VISTORIA

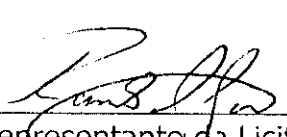
**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015**

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

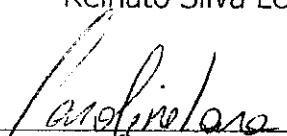
**Empresa: Cook Empreendimentos em Alimentação Coletiva Ltda
CNPJ: 16.654.626/0001-51
Representante: Reinato Silva Lessa**

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Betim-MG, 17 de Setembro de 2015.



Representante da Licitante
Reinato Silva Lessa



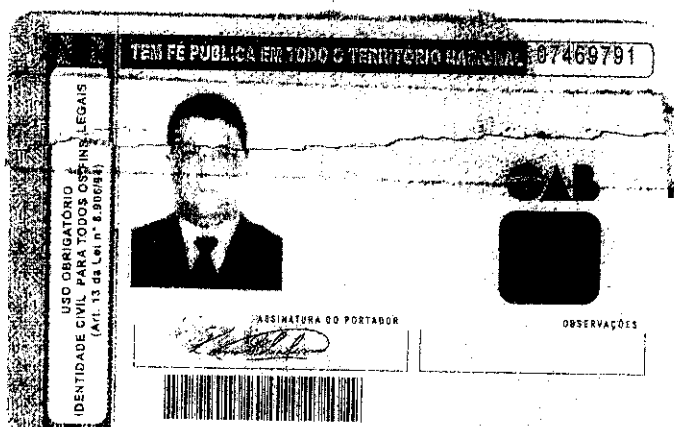
Visto/Carimbo da i.CISMEP

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMEP

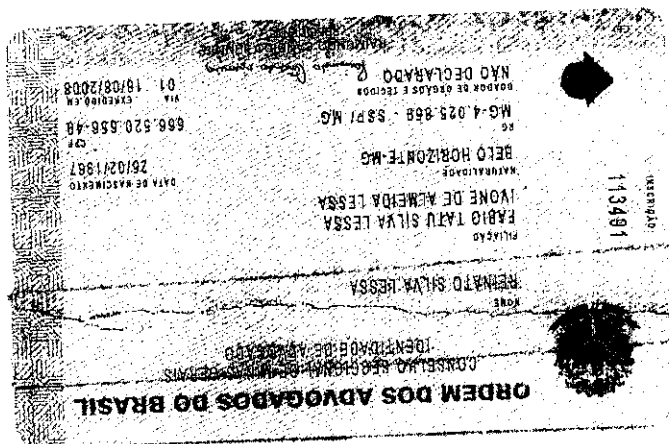
175



CONFERE COM
ORIGINAL



Caroline Lara
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3731
i: PISMER



8

11

11



ANEXO II - MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº

129/2015 PREGÃO PRESENCIAL

Nº 073/2015

Pelo presente instrumento, credenciamos Sr. Reinato Silva Lessa, portador(a) do Documento de Identidade n.ºMG4.025.859 inscrito no CPF sob o nº666.520.656-49 como representante da licitante COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA inscrita no CNPJ sob o nº16.654.626/0001-51 participar da licitação acima referenciada, instaurada pela Instituição de Cooperação Intermunicipal do Médio Paraopeba, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em seu nome, bem como formular proposta comercial, assinar documentos, requerer vista de documentos e propostas, interpor recurso e praticar todos os atos inerentes ao certame, a que tudo daremos por firme e valioso.

Betim, 17 de Setembro de 2015.

Assinatura: _____

Nome legível: Thiago Rodrigues Bastos

Qualificação: Socio Diretor

CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
I, CIBMEP



Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da Rep.
Secretaria de Racionalização e Simplificação
Departamento de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas

JUCEMG

SEDE - BELO HORIZONTE

Ato: 002 - 06/08/2015 10:48

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

31201684824

Código da Natureza Jurídica

2062

Nº de Matrícula do Ag. Auxiliar do Comércio

15/529.542-0

1 - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS

NOME: **COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTACAO COLETIVA LTDA.**
(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



J153170343767

Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO
1	002	-	-	ALTERAÇÃO
		024	1	ALTERAÇÃO DE FILIAL NA UF DA SEDE
		028	1	EXTINÇÃO DE FILIAL EM OUTRA UF
		025	3	EXTINÇÃO DE FILIAL NA UF DA SEDE

RFB

☒ A, ☐ P ☐ P

Conf: *[assinatura]*

BELO HORIZONTE
Local

10 Agosto 2015
Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome:

Assinatura:

Telefone de Contato:

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☒ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em Ordem
À decisão

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☒ Processo deferido. Publique-se e arquite-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

13/08/2015
Data

Juliana Gomes Cruz
Analista de Gestão e Terc. Empregados!
JUCEMG - MAP: 1133076-8
Responsável

DECISÃO CC

☐ Processo

☐ Processo

☐ Processo



JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS
CERTIFICADO DE REGISTRO SOB O NRO: 5564487
EM 14/08/2015

#COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTACAO COLETIVA LTDA #

PROTOCOLO: 15/529.542-0

AN1682456

Presidente da Turma

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

Vogal

OBSERVAÇÕES

**CONFERIR
NO SITE**

Marinelly de Paula Bomfim
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP

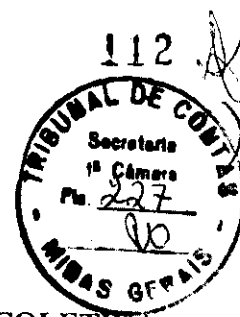


Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTACAO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinelly de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança Z76S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinelly de Paula Bomfim - Secretária-Geral.



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA.

ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo Horizonte(MG) CEP 30.380-103

CNPJ: 16.654.626/0001-51

Jeferson Nassif Gonçalves, brasileiro, casado, economista, nascido à 28/08/1960, residente e domiciliado à rua dos Inconfidentes, nº 355 apto 1001 - bairro Funcionários - Belo Horizonte/MG, CEP 30.140-120, portador da carteira de identidade M-1.653.811, CPF 428.200.816-49, Jair Gonçalves Bastos Filho, brasileiro, casado, administrador de empresas, nascido à 19/10/1960, residente e domiciliado à Rua Tomaz Gonzaga, nº 256 apto 901 - bairro Lourdes, Belo Horizonte/MG, CEP 30.180-140, portador da carteira de identidade nº M-784.431 e CPF 219.555.736-20 e Marcelo Augusto Pimenta Nassif Gonçalves, brasileiro, casado sob o regime de separação parcial de bens, nascido à 01/06/1978, administrador de empresas, nascido à 01/06/1978, portador da C.I.MG-10.178.980, CPF 043.393.996-63, residente e domiciliado à rua Saldanha da Gama, nº 57 - apto 503, bairro Colégio Batista, cep 31.110-210, Thiago Rodrigues Bastos, brasileiro, nascido em 22/05/1985, casado sob o regime parcial de bens, administrador de empresas, nascido em 22/05/1985, residente e domiciliado na Rua Rafael Magalhães, nº 348, apto 501- bairro Santo Antonio, Belo Horizonte/MG, CEP 30.350-110, portador da carteira de identidade nº MG-11.424.691 SSPMG, CPF 074.012.296-76, únicos sócios componentes da sociedade limitada empresaria denominada "COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA.", firma devidamente registrada na JUCEMG sob nº 3.120.168.482.4 em 26/03/81 e última alteração registrada sob número 5552186 em 27/07/2015, autenticada pelo protocolo 15/480498-3 e o código de segurança CtR3, resolvem em comum acordo modificar e consolidar os ditos instrumentos, o que fazem mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLAUSULA I

DENOMINAÇÃO SOCIAL

A sociedade continua a razão social: 'COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA..'

CLAUSULA II

SEDE ENDEREÇO DE CORRESPONDENCIA E PRAZO DE DURAÇÃO

A sociedade que sediada à AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo Horizonte(MG) CEP 30.380-103, e seu prazo de duração continua sendo por tempo indeterminado, podendo a mesma ser modificada, ampliada ou dissolvida em qualquer época, desde que as partes contratantes combinem entre si. A sociedade iniciou suas atividades em 01/04/1981.

**CONFERIDO
NO SITE**

PREGOEIRA
I.CISMEP



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LTDA.
ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo
Horizonte(MG) CEP 30.380-103
CNPJ: 16.654.626/0001-51

CLAUSULA III

OBJETIVO SOCIAL

A sociedade continua com o objeto social de venda de lanches, o fornecimento de refeições, comercio varejista e atacadista de alimentação em geral, lanchonetes, restaurantes, cervejarias e chopperias e supermercados, administração de cozinha e restaurantes, atendimento a alimentação hospitalar .

CLAUSULA IV

CAPITAL SOCIAL

Capital Social continua em R\$648.000,00 (Seiscentos e quarenta e oito mil reais) representado por 270.000(duzentos e setenta mil) quotas no valor de R\$ 2,40 (dois reais e quarenta centavos) cada uma, totalmente integralizado em moeda corrente do país.

Ficando distribuidas as quotas entre os quotistas nas seguintes proporções:

NOME	QUOTAS	VALOR
Jéferson Nassif Gonçalves	179.333	R\$ 430.399,20
Jair Gonçalves Bastos Filho	89.352	R\$ 214.444,80
Marcelo A. P. Nassif Gonçalves	1.000	R\$ 2.400,00
Thiago Rodrigues Bastos	315	R\$ 756,00
T O T A L	270.000	R\$ 648.000,00

CLAUSULA V

ADMINISTRAÇÃO DA SOCIEDADE

A administração da sociedade será exercida por todos os quotistas, cabendo aos mesmos a representação judicial ou extra judicial, bem como perante instituições financeiras e bancárias, fornecedores e clientes em geral, autarquias e demais repartições públicas federais, estaduais e municipais, enfim, em todas as relações junto a terceiros, podendo assinar documentos juntos ou separadamente.

**CONFERIDO
NO SITE**

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança Z76S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



**FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LTDA.**

**ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo
Horizonte(MG) CEP 30.380-103**

CNPJ: 16.654.626/0001-51

CLAUSULA VI

USO DA DENOMINAÇÃO SOCIAL

A denominação social será usada por todos os quotistas em conjunto ou separadamente, aos quais são delegados poderes para assinar pela sociedade, mas somente em negócios e contratos exclusivos do interesse social, sendo portanto, vedado seu uso em negócios estranhos aos fins sociais, quer em proveito próprio ou de terceiros, sob pena de nulidade, subsistindo no caso de indevido emprego da denominação social, suas responsabilidades pessoais e exclusivas.

CLAUSULA VII

RESPONSABILIDADE DOS SÓCIOS

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

CLAUSULA VIII

RETIRADA PRO-LABORE

Fica constituído a título de pro-labore, para todos os quotistas, o direito a uma retirada mensal de conformidade com as disponibilidades da sociedade.

CLAUSULA IX – FILIAIS

Baixa-se neste ato as filial:

FILIAL: a ROD PREFEITO AMERICO GIANETTI, Nº 4143 – BAIRRO SAO PEDRO (VENDA NOVA), BELO HORIZONTE, CEP 31.610-273 CNPJ 16.654.626/0025-29, IE 062309838.14-76 NIRE 31902100730, pelo motivo de encerramento da liquidação voluntária.

FILIAL: A Rua Libero Leone, nº 155 no bairro Buritis, CEP 30.493-145 – Belo Horizonte/MG, conforme consulta de viabilidade aprovada sob nº 114.243.914.895, CNPJ 16.654.626/0027-90 e IE 062309838.16-20 – NIRE 3190216314-6 pelo motivo de encerramento da liquidação voluntária.

CONFERIDO

NO SITE

**LATIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP**



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA.

ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo Horizonte(MG) CEP 30.380-103

CNPJ: 16.654.626/0001-51

FILIAL: Rod. Presidente Dutra, s/nº - km 330 – Engº Passos – Resende – RJ – CEP 27.534-010 – CNPJ 16.654.626/0020-14 pelo motivo de encerramento da liquidação voluntária.

FILIAL: RODOVIA ALCA LESTE no Bairro DISTRITO INDUSTRIAL DE IBIRITE no município de IBIRITE/ MG – CEP 32.400-000, CNPJ 16.654.626/0030-96 NIRE 3190236798-1 pelo motivo de encerramento da liquidação voluntária.

Altera-se neste ato :

FILIAL: Rua Mariana, 1.411 – Bairro Bonfim – Belo Horizonte(MG) Cep 31.210-420, IE 062309838.15-49, CNPJ 16.654.626/002600-NIRE 3190210072-1, para atividade principal 56.20-1/01 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas.

Mantêm-se as filiais em suas atividades inalteradas

FILIAL: Campus Universitário de Botucatu, SP – Distrito de Rubião Junior – CEP 18.618-000 – CNPJ 16.654.626/0002-32, pelo motivo de encerramento da liquidação voluntária

FILIAL: Av. Morvan Dias de Figueiredo, nº 5.845 – Vila Maria – São Paulo – SP – CEP 02.170-000 – CNPJ 16.654.626/0012-04,

FILIAL: Rua Mergentheler, nº 592 – Vila Leopoldina, São Paulo – SP – CEP 05.311-030 – CNPJ 16.654.626/0013-95,

FILIAL: ALAMEDA EZEQUIEL DIAS, numero 427, BAIRRO SANTA EFIGENIA, BELO HORIZONTE, CEP 30.130-110, CNPJ 16.654.626/0029-52 – IE 062.309.838.1883 – NIRE 319022.9662-6.

FILIAL: RUA CATULO BREVIGLIERI, S/N, no bairro SANTA CATARINA no município de JUIZ DE FORA/MG – CEP 36.036-110, CNPJ 16.654.626/0031-77, NIRE 319236799-0

FILIAL: RUA MANAUS, numero 88 – LOTE 007, BAIRRO VILA BRASILIA, APARECIDA DE GOIANIA, CEP 74.905-530, Número do Recibo: GO37581271.

FILIAL: Rua Rene Bittencourt, numero 371, no Bairro Santa Cruz, na cidade Rio de Janeiro/RJ, CEP 23.565-200 , CNPJ 16.654.626/0033-39, NIRE 339.901.338.360 ARQUIVAMENTO 3390.0133.835-1.

**CONFERIDO
NO SITE**

**LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP**



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança Z76S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



**FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA
LTDA.**

**ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo
Horizonte(MG) CEP 30.380-103**

CNPJ: 16.654.626/0001-51

FILIAL: Avenida General Euclides de Oliveira Figueiredo, numero 200, no bairro Brisa Mar, na cidade de Itaguai/RJ, CEP 23.825-410, CNPJ 16.654.626/0034-10, NIRE 339.901.338.360 ARQUIVAMENTO 3390.0133.860-0.

FILIAL: Avenida Universitaria, S/N, no Bairro ININGA, na cidade TERESINA/PI, CEP 64.049-550, CNPJ 16.654.626/0035-09.

FILIAL: Avenida Olegário Maciel, numero 714 –ANEXO COZINHA - Bairro Centro de Paracatu/MG – CEP 38600-000, CNPJ 16.654.626/0032-58, NIRE 3190236800-7.

FILIAL: AVENIDA TORONTO, 1562, BAIRRO JARDIM CANADA EM NOVA LIMA, CEP 34.000-000, nome fantasia CAMINHOS DE MINAS, CNPJ 16.654.626/0028-71 – IE 062.309.838.1700 – NIRE 319022.9661-8;

FILIAL: AVE PRESIDENTE ANTONIO CARLOS, 6.627 - CAMPUS UFMG – CEP 31.270-901, conforme consulta de viabilidade nº. 113.630.441.288, CNPJ 16.654.626/0019-80, IE 062309838.09-76, IM 316.328/003-1, NIRE 319.015.955-31.

FILIAL: Rua Doutor Cristiano Rezende, nº 2718 – B, CEP 30.620-470 bairro Flavio Marques Lisboa em Belo horizonte / MG, CNPJ 16.654.626/0005-85 e NIRE 319.009.548-04, inscrição municipal 316.328.002-3.

FILIAL: Rua BENJAMIM SIMOES, nº 650, bairro AGOSTINHO RODRIGUES, cidade de ITABIRITO/MG, cep 35.450-000, CNPJ 16.654.626/0008-28, IE 062.309.838.02-24, NIRE 31901102585.

FILIAL: Av. Presidente Antonio Carlos, 6.627 – Restaurante – Pampulha Belo Horizonte- MG CEP 31.270-901, CNPJ 16.654.626/0023-67 – NIRE 3190204190-3

FILIAL: Av. Presidente Antonio Carlos, 6.627 – 4º. Andar – Sala de Convivio – Pampulha – Belo Horizonte – MG CEP 31.270-901, CNPJ no.16.654.626/0024-48 – NIRE 3190204191-1.

FILIAL: Avenida Brasil, nº 10.500, bairro Olaria – Rio de Janeiro/RJ, . 339.0086717-2

FILIAL: Praça dos Três Poderes, s/nº Bloco VII – térreo – "Restaurante Parte" – SEEP Brasília – DF – CEP 70.100-000.

**CONFERIDO
NO SITE**

**U. GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I. CISMEP**



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança Z76S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL

FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVALTDA.ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em BeloHorizonte(MG) CEP 30.380-103CNPJ: 16.654.626/0001-51**CLAUSULA X****EXERCÍCIO SOCIAL E DISTRIBUIÇÃO DOS RESULTADOS**

O exercício social será coincidente com o balanço geral encerrado em 31 de Dezembro de cada ano, e, na proporção a participação de cada um, serão distribuídos os lucros ou prejuízos correspondentes ao período ou serão mantidos em suspenso por deliberação dos sócios.

CLAUSULA XI**TRANSFERÊNCIA DAS QUOTAS SOCIAIS**

Nenhum dos quotistas poderá ceder ou transferir a terceiros, parte ou totalidade de suas quotas sociais, sem expressa anuência dos outros sócios, sob pena de ineficiência da cessão.

CLAUSULA XII**SUCESSÃO**

A sociedade não se dissolverá por morte ou interdição de qualquer dos sócios. Os herdeiros do falecido ou interditado, mediante concordância expressa dos outros sócios, poderão permanecer na sociedade.

CLAUSULA XIII**DECLARAÇÃO DOS SÓCIOS**

Os administradores declaram, sob penas da Lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por Lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrarem sob efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas e defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou propriedade.

CONFERIDO

NO SITE

Carla Gomes Martins
CARLA GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP



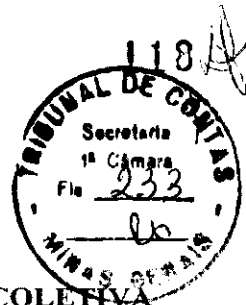
Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança Z76S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

Marinely de Paula Bomfim
MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETÁRIA-GERAL



61ª ALTERAÇÃO CONTRATUAL



FIRMA: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

LTDA.

ENDEREÇO: AVENIDA RAJA GABAGLIA – Nº 285 Bairro Cidade Jardim em Belo Horizonte(MG) CEP 30.380-103

CNPJ: 16.654.626/0001-51

CLÁUSULA XIV

CASOS OMISSOS

Casos omissos serão resolvidos amigavelmente entre os quotistas. Na impossibilidade de composição amigável, serão aplicados as leis vigentes na época, usos e costumes geralmente observados, ficando eleito o Foro da Comarca de Belo Horizonte, como o único competente para dirimir ou apreciar quaisquer dúvidas surgidas com a interpretação do presente

instrumento, renunciando as partes contratantes a qualquer outro que lhes possa assegurado ser em razão de domicílio.

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo presenciaram.

BELO HORIZONTE, 04 DE Agosto DE 2015

JEFERSON NASSIF GONÇALVES

JAIR GONÇALVES BASTOS FILHO

MARCELO AUGUSTO PIMENTA NASSIF GONÇALVES

THIAGO RODRIGUES BASTOS

TESTEMUNHAS:

RICARDO DA SILVA MENDES

CRC 77.394/01-CRCMG

REINATO SILVA LESSA

OAB 113.491

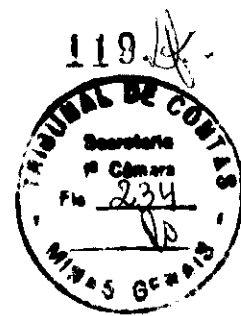
CONFERIDO
NO SITE

MAY GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LEISMEP



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5564487 em 14/08/2015 da Empresa COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA., Nire 31201684824 e protocolo 155295420 - 06/08/2015. Autenticação: 19DC695F3D5C3EF167936135B9A8EA721529C1. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 15/529.542-0 e o código de segurança 276S Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 18/08/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.



CARTÓRIO OLIVEIRA - SERVIÇO NOTARIAL DO 10º OFÍCIO - BH - MG.
RUA DOS GUAYARAS, 637 - CEP 30180-100 - BELO HORIZONTE - MG - TELEFAX: (31) 3222-8500
TABELÃO: BEL. ANTÔNIO DANIEL DE OLIVEIRA

Reconheço por semelhança a(s) firma(s) de:
(EMX88119) JAIR GONÇALVES BASTOS FILHO
(EMX88120) JEFFERSON MASSIF GONÇALVES
Belo Horizonte, 04/08/2015 10:11:40 20722
Em Testo. da verdade.

Thatiana Tamara Silva

Thatiana
EMX 88119-04 I.F. 0042-50 - Total R\$ 10,54
QUALQUER FÉRMEN OU MANEIRA DE ASSINATURA COMO TÍTULO DE AUTENTICAÇÃO OU TENTATIVA DE FRAUDE

CARTÓRIO OLIVEIRA - SERVIÇO NOTARIAL DO 10º OFÍCIO - BH - MG.
RUA DOS GUAYARAS, 637 - CEP 30180-100 - BELO HORIZONTE - MG - TELEFAX: (31) 3222-8500
TABELÃO: BEL. ANTÔNIO DANIEL DE OLIVEIRA

Reconheço por semelhança a(s) firma(s) de:
(EMX88128) MARCELO AUGUSTO PIMENTA MASSIF GONÇALVES **
(EMX88129) THIAGO RODRIGUES BASTOS
Belo Horizonte, 06/08/2015 10:12:35 21873
Em Testo. da verdade.

Thatiana Tamara Silva

Thatiana
EMX 88128-04 I.F. 0042-50 - Total R\$ 10,54
QUALQUER FÉRMEN OU MANEIRA DE ASSINATURA COMO TÍTULO DE AUTENTICAÇÃO OU TENTATIVA DE FRAUDE



Selo de fiscalização

RECONHECIMENTO DE FIRMA
BUX 88120

Selo de fiscalização

RECONHECIMENTO DE FIRMA
BUX 88119

Selo de fiscalização

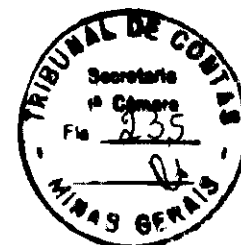
RECONHECIMENTO DE FIRMA
BUX 88129

Selo de fiscalização

RECONHECIMENTO DE FIRMA
BUX 88128

CONFERIDO
NO SITE

Marinelly de Paula Bomfim
LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP



TERMO DE VISTORIA
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 129/2015
PREGÃO PRESENCIAL Nº 073/2015

OBJETO: Registro de preço para futura e eventual terceirização da administração dos serviços de alimentação para a coletividade

Empresa: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME. CNPJ: 14.151.109/0001-34
 Representante: RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS

Declaro que tomei conhecimento da cozinha situada na Unidade Toninho Resende, local aonde será executado o serviço de Terceirização da Administração e Serviços de Alimentação para a Coletividade, conforme demanda e especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital, com ciência de todas as informações, equipamentos, instalações, das condições e do grau de dificuldade dos serviços a serem realizados, razão pela qual não poderá a empresa a qual represento, após a apresentação da proposta ou mesmo durante a execução dos serviços, se vencedora, alegar desconhecimento de detalhes técnicos, operacionais e de instalações não detectados na vistoria, ou divergências das condições dos mesmos, como justificativa das condições do convite.

Belim-MG, 17 de setembro de 2015.

 RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS.

 Visto/Carimbo da I.CISMEP
Caroline Lara
 Encarregada Nutrição
 CRN9 - 3751
 I. CISMEP

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS
5ª REGIÃO

INSCRIÇÃO Nº 8129

NOME:
RAQUEL GONCALVES DE MORAIS

OBSERVAÇÕES:

ASSINATURA DO TITULAR

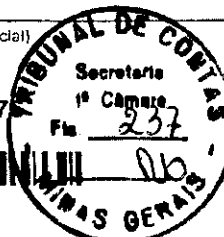
VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL - Lei Nº 6.306/75

CARTEIRA DE IDENTIDADE PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA



CONFERE COM
ORIGINAL

Caroline Lara
Caroline Lara
Encarregada Nutrição
CRN9 - 3751
i. CISMED

 Secretaria da Micro e Pequena Empresa da Presidência da República Secretaria de Racionalização e Simplificação Departamento de Registro Empresarial e Integração Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais			Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)  JUCEMG - UD7 UD76 - MF BETIM 14/711.106-4			 TRIBUNAL DE CONTAS Secretaria 1ª Câmara Fls. 237 16	
NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)		Código da Natureza Jurídica	Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio				
31209229603		2062					
1 - REQUERIMENTO							
ILMO(A). SR(A). PRESIDENTE DA JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS							
NOME: NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME (da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio) requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:							
					Nº FCN/REMP  J143433180862		
Nº DE VIAS	CÓDIGO DO ATO	CÓDIGO DO EVENTO	QTDE	DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO			
1	002	-	-	ALTERACAO			
		023	1	ABERTURA DE FILIAL NA UF DA SEDE			
		2244	1	ALTERACAO DE ATIVIDADES ECONOMICAS (PRINCIPAL E SECUNDARIAS)			
		2247	1	ALTERACAO DE CAPITAL SOCIAL			
		2015	1	ALTERACAO DE OBJETO SOCIAL			
Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:							
RFB AT A ☐ P ☐ P Conf: <i>luciana</i>		Nome: <u>Raquel Gonçalves de Moraes</u> Assinatura: <u>[Assinatura]</u> Telefone de Contato: <u>35956094 / 3531 2913</u>					
		BETIM Local 22 Dezembro 2014 Data					
2 - USO DA JUNTA COMERCIAL							
☐ DECISÃO SINGULAR			☐ DECISÃO COLEGIADA				
Nome(s) Empresarial(ais) Igual(ais) ou semelhante(s): ☐ SIM ☐ SIM _____ _____ _____ ☐ NÃO ☐ NÃO Data Responsável Data Responsável				Processo em Ordem A decisão _____ Data Responsável			
DECISÃO SINGULAR ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) ☒ Processo deferido. Publique-se e arquite-se. ☐ Processo indeferido. Publique-se.		2ª Exigência ☐ 3ª Exigência ☐ 09/01/2015 Data		4ª Exigência ☐ 5ª Exigência ☐ Helena M. S. Cordero UF de Betim Matrícula: 01371410 Responsável			
DECISÃO COLEGIADA ☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa) ☐ Processo deferido. Publique-se e arquite-se. ☐ Processo indeferido. Publique-se.		JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS CERTIFICADO DE REGISTRO SOB O Nº: 5440062 EM 09/01/2015 #NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME# PROTOCOLO: 14/711.106-4 AN1193259 Presidente da Turma					
OBSERVAÇÕES							

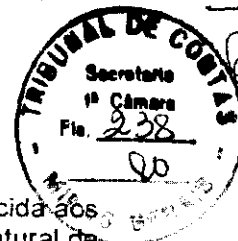


Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral.

 MARINELY DE PAULA BOMFIM
 SECRETÁRIA-GERAL

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**



1 – RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS, brasileira, solteira, nutricionista, nascida aos 16/04/1983, CI M-8.727.446 – SSP/MG, inscrita no CPF nº 063.582.626-70, natural de Belo Horizonte, residente e domiciliada a Rua Leozino de Oliveira, nº 43 CS - Bairro Filadélfia - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.670-154; e

2 – VANESSA ALEXANDRE DA SILVA, brasileira, solteira, empresária, nascida aos 11/08/1984, CI MG-13.044.972 – SSP/MG, inscrita no CPF nº 059.155.026-10, natural de Betim/MG, residente e domiciliada a Rua Nossa Senhora da Penha nº 421 – Bairro Santa Inês - na cidade de Betim /MG, CEP: 32.603-196;

ÚNICAS sócias da sociedade empresária **LTDA** denominada **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME** inscrita no CNPJ sob o nº 14.151.109/0001-34, situada a Rua Leozino de Oliveira nº 43 Letra-A, Bairro Filadélfia na cidade de Betim/MG, CEP 32.670-154, com Contrato Social datado de 2 (dois) de Agosto de 2011, registrado na JUCEMG sob o nº 312.092.296-03, tem entre si justa e combinada a alteração contratual que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA CESSÃO/ADMISSÃO DE SÓCIO/TRANSFERENCIA DO CAPITAL.

Retira-se da sociedade a sócia **VANESSA ALEXANDRE DA SILVA**, antes qualificada, que cede e transfere as quotas do capital social que possui, no total de 10.000 (dez mil) cotas, no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, totalizando a importância de R\$10.000,00 (dez mil) reais, para os sócios:

LUIZ CLAUDIO SILVEIRA, brasileiro, casado, sob o regime comunhão parcial de Bens, advogado, inscrito na OAB/MG sob o número 47.798, CPF 250.481.396-15, natural de Curvelo – MG, nascido aos 07/09/1955, residente na Rua Rodrigues Caldas n. 340, Apto 201, Bairro Santo Agostinho, Belo Horizonte/MG, CEP 30.190-120, 6.000 (seis mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, totalizando a quantia de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), que passa a integrar a sociedade a partir desta alteração; e **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS**, antes qualificada, 4.000 (quatro mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real), totalizando a importância de R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), valores recebidos neste ato pela sócia retirante em moeda corrente do país, que outorga plena e geral quitação à sociedade e aos adquirentes das quotas transferidas, para nada mais reclamar em juízo ou fora dele.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO DO CAPITAL SOCIAL

O Capital Social integralizado na quantia de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), a partir desta data passará a ser de R\$40.000,00 (quarenta mil reais), dividido em 40.000 (quarenta mil) quotas com valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada, aumento que é integralizado pelos sócios em moeda corrente do país nesta data, mediante depósito bancário, na conta da empresa, ficando o Capital Social assim distribuído:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)

**CONFERIDO
NO SITE**

LAIS GOMES MARTINS
SECRETÁRIA-GERAL



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

LAIS GOMES MARTINS
SECRETÁRIA-GERAL

124
3

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CRIAÇÃO DE FILIAL

Para o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para o CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMEP, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014, a sociedade resolve constituir neste ato a FILIAL CISMEP no seguinte endereço: Rua Córsega Nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860.

CLÁUSULA QUARTA – DA ATRIBUIÇÃO DO CAPITAL

Do Capital Social da empresa correspondente à R\$40.000,00 (Quarenta Mil Reais), R\$25.000,00 (vinte e cinco mil reais) é atribuída a Matriz e R\$15.000,00 (quinze mil reais) é destinado a FILIAL - CISMEP.

CLÁUSULA QUINTA – DA CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL

Em razão das modificações ora ajustadas, consolida-se o contrato social, com a seguinte redação:

**CONTRATO SOCIAL DA NUTRIQUALITY ALIMENTOS
LTDA - ME**

CLÁUSULA PRIMEIRA: DENOMINAÇÃO – SEDE E ESTABELECIMENTOS

A sociedade atua com o nome empresarial de **NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME**, e a expressão de fantasia de **NUTRIQUALITY ALIMENTOS**, com sede/matriz e filial estabelecidas nos seguintes endereços:

MATRIZ: Rua Leozino de Oliveira, número 43, Letra A, Bairro Filadélfia, no Município de Betim – MG, CEP 32670-154, com **Capital Social destacado:** R\$ 25.000,00 (vinte e cinco mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

FILIAL CISMEP: Rua Córsega nº 318, Subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG, CEP 32656-860, com **Capital Social destacado:** R\$ 15.000,00 (quinze mil reais); **Objeto:** O fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias.

Parágrafo Primeiro: o fornecimento de alimentos será exclusivamente para o CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SAÚDE DO MÉDIO PARAÓPEBA – CISMEP, observadas as cláusulas e condições homologadas no Processo Licitatório Nº 109/2014, Pregão Presencial Nº 72/2014.

**CONFERIDO
NO SITE**

**LAÍS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP**



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 14711.1064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucecmg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.



**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**



CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO – FINALIDADE SOCIAL.

O objetivo ou finalidade da sociedade empresária será o fornecimento de alimentos preponderantemente preparados para empresas públicas ou privadas, órgãos públicos, escolas, fundações e autarquias, também para consumo domiciliar, bem como para comércio de bar, restaurante, casas de chás e lanchonete.

CLÁUSULA TERCEIRA: DURAÇÃO

O prazo de duração da sociedade é indeterminado, correspondendo o início das atividades a data declarada à JUCEMG, 02/08/2011.

CLÁUSULA QUARTA: CAPITAL SOCIAL

O capital social é de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) inteiramente subscritos e realizados em 40.000 (vinte mil) quotas no valor nominal de R\$ 1,00 (um real) cada uma, distribuídas entre os sócios na forma e proporções seguintes:

Raquel Gonçalves de morais	28.000 quotas	R\$28.000,00 (70%)
Luiz Cláudio Silveira	12.000 quotas	R\$12.000,00 (30%)

CLÁUSULA QUINTA: CESSÃO DE COTAS

As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas, vendidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento prévio dos outros sócios, aos quais fica assegurado, em igualdade de condições e preço, o direito de preferência para aquisição das quotas colocadas à venda, formalizando, se realizada a cessão ou venda, a alteração contratual pertinente.

CLÁUSULA SEXTA: RESPONSABILIDADE DOS SÓCIOS

A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social, sem prejuízo da regra prescrita no Art. 1032 do Código Civil.

CLÁUSULA SÉTIMA: ADMINISTRAÇÃO SOCIAL

A administração da sociedade caberá aos sócios-administradores **RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS e LUIZ CLÁUDIO SILVEIRA** com os poderes e atribuições de representação ativa e passiva da sociedade, em juízo e fora dele, **podendo assinar quaisquer documentos, JUNTOS OU SEPARADAMENTE**, praticar todos os atos necessários para cumprimento da finalidade social da empresa, sempre no interesse desta, sendo-lhe vedado o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social, em favor próprio, do outro sócio ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do outro sócio. (artigos 997, VI; 1.013. 1.015, 1064, CC/2002);

CLÁUSULA OITAVA: EXERCÍCIO SOCIAL – BALANÇO

O exercício social será encerrado em 31 de dezembro de cada ano, quando o administrador prestará contas justificadas de sua administração, procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou as perdas

**CONFERIDO
NO SITE
JULIO CESAR MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP**

**1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3**



social, para compensar prejuízos de outros exercícios, ou reservá-los, no todo ou em parte, para cobertura de passivo que venha a ser apurado em exercício futuro.

Parágrafo único – Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e os resultados, e designarão administrador (es) se for necessário.

CLÁUSULA NONA: ABERTURA DE FILIAIS

A sociedade possui uma filial(CISMEP)-situada a Rua Córsega n. 318, subsolo – Bairro Arquipélago Verde – Betim/MG- CEP 32.670-154, podendo a qualquer tempo abrir outras filiais ou fechar filiais ou dependência, mediante alteração contratual deliberada na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA: PRO-LABORE

Os sócios podem em consenso fixar retirada(s) mensal a título de “pro labore”, sempre respeitada a legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: FALECIMENTO/INTERDIÇÃO

Falecido ou interditado qualquer dos sócios, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores ou representante legal do incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será liquidado com base no patrimônio real da sociedade, apurado na data da resolução em balanço especial levantado.

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a um dos sócios. (art. 1.028 e art. 1.031, CC/2002).

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA: DA LIQUIDAÇÃO

A sociedade só se dissolverá quando ocorrer qualquer dos casos previstos em lei, ou por consenso de todos os sócios, servido como liquidantes os sócios administradores, ou quem estes indicar e, resolvido o passivo, o ativo, se houver, será rateado em favor dos sócios na proporção de suas quotas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DECLARAÇÃO

Os sócios administradores declaram, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade. (art. 1.011, § 1º, CC/2002)

**CONFERIDO
NO SITE**

Martins
**ALGOMES MARTINS
PREGOEIRA
I.CISMEP**



Junta Comercial do Estado de Minas Gerais

Certifico registro sob o nº 5440062 em 09/01/2015 da Empresa NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA-ME, Nire 31209229603 e protocolo 147111064 - 23/12/2014. Autenticação: 2BA6BF2D1C3B914DF2EA0A0606313E37AA1DD8. Marinely de Paula Bomfim - Secretária-Geral. Para validar este documento, acesse www.jucemg.mg.gov.br e informe nº do protocolo 14/711.106-4 e o código de segurança SQja Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 13/01/2015 por Marinely de Paula Bomfim – Secretária-Geral.

Martins
**MARINELY DE PAULA BOMFIM
SECRETARIA GERAL**

1ª ALTERAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DO CONTRATO SOCIAL
NUTRIQUALITY ALIMENTOS LTDA – ME
CNPJ 14.151.109/0001-34 – NIRE 3120922960-3



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: FORO – QUESTÕES OMISSAS

Fica eleito o foro da comarca de BETIM - MG para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, inclusive os casos omissos e controversos não resolvidos por acordo transacionado entre os sócios, nos termos da lei.

E por estarem justos e contratados, assinam a presente alteração contratual.

Betim, 19 de novembro de 2014

2º OFÍCIO
BETIM - MG

RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS
CPF: 063.582.626-70
Sócia administradora

2º OFÍCIO
BETIM - MG

VANESSA ALEXANDRE DA SILVA
CPF: 059.155.026-10
Sócia retirante

2º OFÍCIO
BETIM - MG

LUÍZ CLAUDIO SILVEIRA
CPF: 250.481.396-15
Sócio administrador

Reconhecimento por autenticidade a(s) firma(s)
[LX6wmy8F]-LUÍZ CLAUDIO SILVEIRA 47798
OAB/MG-[LX6wmy8F]-RAQUEL GONÇALVES DE MORAIS M.
8.727.446 SEP/MG
Betim-MG, 23/12/2014
Emol.7,80, Tx. Fis: 2,42 Total: 10,22
Em Teste

2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Wesley Silva - Tabelião - Leila T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituta - Romulo C. Lima - Daniel
Silva - Lúcia P.B. Ratorani - MG-Goretti R.F. Bentes - Augustina Costa - Soraia P. Moreira - Escrivã

Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



RECONHECIMENTO DE FIRMA
BSX 59849

Reconhecimento por semelhança(s) a(s) firma(s):
[LX6xCL70]-VANESSA ALEXANDRE DA SILVA
Betim-MG, 23/12/2014
Emol.3,90, Tx. Fis: 1,21 Total: 5,11
Em Teste

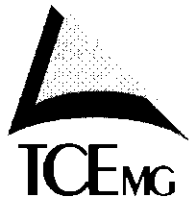
2º SERVIÇO NOTARIAL DE BETIM - ROBERTO SILVA
Wesley Silva - Tabelião - Leila T. Silva - Valéria P.B. Silva Substituta - Romulo C. Lima - Daniel
Silva - Lúcia P.B. Ratorani - MG-Goretti R.F. Bentes - Augustina Costa - Soraia P. Moreira - Escrivã

Romulo Costa Lima
Escrivente Autorizado



CONFERIDO
NO SITE

LAIS GOMES MARTINS
PREGOEIRA
LICISMEP



TRIBUNAL DE CONTAS DO
ESTADO DE MINAS GERAIS



TERMO DE ENCERRAMENTO DE VOLUME

Em 22/08/2016 faço o encerramento do volume nº 1 do processo nº 969113, contendo 243 folhas, incluindo este Termo, sendo o último documento:
CÓPIA DA CLÁUSULA 14ª : FORO QUESTÕESW OMISSAS - NUTRIQUALITY
ALIMENTOS LTDA. - ME



SECRETARIA DA 1ª CÂMARA
ROSANA COSTA PACHECO COELHO