ATO CONVOCATÓRIO
064/2021

PROCESSO DE CONTRATAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES NO MUNICÍPIO DE IPATINGA/ MG

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO
DATA LIMITE PARA ENTREGA DE ORÇAMENTO: 18 de setembro de 2021
HORÁRIO: 12h00min

1 - PREÂMBULO

1.1 - Torna-se público, para conhecimento dos interessados que, no dia 18 de setembro de 2021 serão analisados os orçamentos encaminhados ao e-mail contratacoesecompras@institutoelo.org.br, visando à contratação de empresas especializadas em serviço de preparação, produção e fornecimento contínuos de refeições e lanches, destinados aos funcionários e adolescentes do Centro Socioeducativo do município de Ipatinga/MG geridas por meio do Contrato de Gestão nº. 008/2021 celebrado entre a Secretaria de Justiça e Segurança Pública do Estado de Minas Gerais - SEJUSP e o Instituto Elo, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas:

LOTE 01: CENTRO SOCIOEDUCATIVO DE IPATINGA/MG – Avenida João Valentim Pascoal, 1031 - Centro – IPATINGA/MG - CEP: 35160-003.

1.2 - As propostas deverão ser encaminhadas ao Instituto Elo, no e-mail contratacoesecompras@institutoelo.org.br até as **12h00min** da data acima designada, com tolerância máxima de **10 (dez) minutos**.

2 - DO OBJETO

O objeto da presente competição é a escolha da propostas mais vantajosas para contratação de empresas especializadas em serviço de alimentação, preparação, produção e fornecimento de refeições para fornecimento contínuo de lanches e refeições destinados aos funcionários e adolescentes do Centro Socioeducativo do município de Ipatinga/MG, geridas por meio do Contrato de Gestão nº. 008/2021 celebrado entre a Secretaria de Justiça e Segurança Pública do Estado de Minas Gerais - SEJUSP e o Instituto Elo.

2.1 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

As refeições (almoço) destinadas aos funcionários (de segunda-feira a sexta-feira) deverão ser transportadas em caixas térmicas de isobox/hotbox, e servidas nos refeitórios de cada unidade em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados.

Os lanches e refeições destinados aos adolescentes deverão ser servidos em embalagem individual (marmitex).

As refeições (jantar) e almoços nos finais de semana/ feriados destinadas aos funcionários deverão ser servidos em embalagem individual (marmitex).

Os lanches (pão francês/doce com os devidos recheios) e bolos serão servidos em embalagem individual.

Os lanches e refeições deverão ser entregues nas unidades, diariamente, incluindo dias uteis finais de semana e feriados.

As marmitas e/ou potes plásticos devem ser entregues pela CONTRATANTE bem fechadas e sem estar reviradas.

Os seguintes tipos de refeições deverão ser orçados:

TIPO DE REFEIÇÃO (COMPOSIÇÃO DE 01 UNIDADE DE LANCHE/ REFEIÇÃO)		VALOR UNITÁRIO EM R$ (INCLUIDO O VALOR DA ENTREGA)
Desjejum	Pão Francês ou Doce com Margarina Vegetal Leite com achocolatado 200ml a 300ml ou café com leite embalagem individual ou servido em galões com copos descartáveis	R$
Colação	01 fruta (maça, banana ou laranja)	R$
Almoço	MARMITEX GRANDE (com disponibilização de talheres descartáveis) Prato Principal (carnes/ embutidos/ feijoada etc.) Salada 2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta Arroz Feijão Guarnição (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes a milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) Sobremesa Bebida Suco artificial embalagem individual 200l a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis	R$
Lanche da Tarde	Pão Francês/doce com Margarina Vegetal, 1 fatia de apresentado e 1 fatia de mussarela) Bolo Sabores diversos (1 fatia) Bebida Suco artificial embalagem individual 200l a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis	R$
Jantar	MARMITEX GRANDE (com disponibilização de talheres descartáveis) Prato Principal (carnes/ embutidos/ feijoada etc.) Salada 2 componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta Arroz Feijão Guarnição (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes a milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) Sobremesa Bebida Suco artificial embalagem individual 200l a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis	R$
Lanche Noturno	Pão Francês ou doce com Margarina Vegetal Leite com achocolatado 200ml a 300ml embalagem individual ou servido em galões com copos descartáveis	R$
Lanche Festivo	Pão Francês/doce Salsicha ao molho Salsicha + molho Bebida Refrigerante 200l a 300ml ou servido em seus recipientes originais com copos descartáveis Bolo com cobertura Sabores diversos	R$
VALOR TOTAL		**R$**

Deverão ser considerados os seguintes horários de disponibilização dos lanches e refeições, sendo que os horários de entrega dos lanches e refeições serão acordados junto às direções das unidades:

- Desjejum 06:00hs
- Colação 09:30hs
- Almoço 12:00hs
- Lanche da Tarde 15:00hs
- Jantar 18:00hs
- Lanche Noturno 21:00hs

São estimadas as seguintes quantidades médias diárias de fornecimento dos lanches e refeições:

Tipo de Refeição (composição de 01 Unidade de Lanche/Refeição)	**Quantidades Diárias Estimadas**
Desejum	20 a 40
Colação	20 a 40
Almoço (MARMITEX GRANDE)	100 a 300
Almoço (BALCÕES TÉRMICOS)	100 a 300
Lanche da Tarde	20 a 40
Jantar	50 a 60
Lanche Noturno	20 a 40
Lanche festivo	Variável

As quantidades estimadas mencionadas poderão sofrer alterações de acordo com a demanda do contratante.

As gramagens e incidências de referências para os lanches e refeições são os seguintes:

GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS	
LANCHES	
Desjejum	Pão Francês/doce 50 g Margarina 10 g Café 100 ml Leite 200 ml
Colação	Banana 1 unidade Maça 1 unidade Melancia 120g Mamão 120g Laranja 1 unidade
Lanche da Tarde	Pão francês/doce 50 g Margarina 10 g Queijo 15 g Apresuntado 15 g Suco concentrado 300 ml Bolo Simples 80g (Fubá, Laranja, Cenoura, Chocolate ou Coco)
Lanche Noturno	Pão Francês/doce 50 g Margarina 10 g Leite com achocolatado 300 ml
Lanche Festivo	Pão Francês/doce 50 g Salsicha ao molho 60 g Refrigerante 300 ml Bolo com cobertura 80 g (Fubá, Laranja, Cenoura, Chocolate ou Coco)

PRATO PRINCIPAL - ALMOÇO E JANTAR						
GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS						
DENOMINAÇÃO	**TIPO DE CARNE**	**TIPO DE CORTE**	**PREPARAÇÃO**	**ESPECIFICAÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**PER CAPITA FINAL COCCIONADO**
Carne Bovina	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	4	100g
				Pizzaiolo		
				Milanesa		
	Músculo	Cubo/Moída/Isca	Cozido/Refogado	Acebolado	2	
	Acém					
	Fraldinha	Cubo/Isca	Cozido	Rolê	2	
				Panela		
	Costela	Sem osso	Assada/Cozida	Acebolado	1	
	Chã de fora	Isca/Cubo	Cozido	Acebolado/panela	2	
Carne Suína	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	100g
		Cubo	Cozido	Acebolado/panela		

	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		1	100g
	Pernil	Picado	Assado	Molho/Acebolado	1	100g
Aves	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	100g
			Assado	Acebolado	2	
	Filé de Peito	Bife/Isca/Cubo	Grelhado/Frito	Milanesa/Acebolado	2	100g
			Cozido	Strogonoff	2	100g
Ovo	-	Inteiro	Cozido/Frito	Inteiro	2	100g
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
Embutidos	Linguiça	-	Assado/Frito/Cozido	Acebolado	1	100g
	Hambúrguer			À parmegiana/à		
	Steak					
	Almôndega			Ao molho		
Peixes	Filé de Merluza	Filé	Frito	Dorê/Milanesa	2	100g

SALADAS - ALMOÇO E JANTAR

GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE FINAL DE CADA UM DOS DOIS COMPONENTES (EM G)
Folhosos	Picado Cru	Acelga/Couve	10	30g
		Almeirão	4	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula/Espinafre	6	
Legumes	Ralado Cru	Beterraba	8	40g
		Cenoura		
	Picado Cru	Nabo		60g
		Rabanete		
		Tomate	5	60g
		Vinagre (tomate, cebola e pimentão)	2	
	Picados Cozidos	Abóbora	14	45g
		Abobrinha		
		Baroa		
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
		Milho Verde		
		Vagem		
Frutas	Descascadas e picadas	Laranja		
		Melancia		
Compostas	-	Salpicão	1	80g

OBSERVAÇÃO: No dia em que o cardápio apresentar salada composta, não haverá necessidade de outra salada para compor o cardápio. Cebola, cheiro verde, pimentão não serão considerados como componentes de salada.

GUARNIÇÃO - ALMOÇO E JANTAR				
GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS				
DENOMINAÇÃO	**PREPARAÇÃO**	**ESPECIFICAÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**PER CAPITA FINAL COCCIONADO**
Massas	Macarrão	À bolonhesa / ao alho e óleo / à parisiense / aos quatro queijos / ao sugo / com salsicha	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa / de presunto / aos quatro queijos / de frango	1	
Diversos	Purê	Mandioca / Cenoura / Baroa / Batata / Moranga / Misto	14	100g
	Ensopados	Chuchu / Batata / Cenoura / Baroa / Mandioca / Moranga / Inhame / Abobrinha		
	Jardineira de Legumes / Seleta de Legumes / Panachê de Legumes	Legumes Diversos		
	Sautê	Mandioca / Cenoura / Batata Inglesa / Batata Doce		
	Assada	Batata Inglesa		
	Refogados	Chuchu / Couve / Almeirão / Quiabo / Acelga / Mostarda / Brócolis / Vagem / Taioba		
	À Milanesa	Couve-flor / Banana / Berinjela		
	No Vapor	Brócolis / Couve-flor / Vagem		
	Suflê	Chuchu / Couve-flor / Legumes		80g
	Fritos	Batata Inglesa / Mandioca / Batata Doce / Banana		
Farináceos	Angu / Polenta	Ao Molho / A Bolonhesa	2	80g
	Farofa / Virado	Cenoura		
		Couve		
		Ovos / Banana		

ARROZ ALMOÇO E JANTAR				
GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS				
Denominação	**Tipo**	**Preparação**	**Incidência**	**QuantidadeCoccionada**
Arroz	Agulhinha Tipo 1	Simples	30	300g

OBSERVAÇÃO: não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações.

FEIJÃO ALMOÇO E JANTAR				
GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS				
Feijão	Preto	Composto(feijoada)	1	150g
	CarioquinhaTipo 1	Simples	27	
		Tropeiro	1	
		Tutu	1	

OBSERVAÇÃO: Não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações.

SOBREMESAS			
GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS			
DENOMINAÇÃO	**COMPOSIÇÃO**	**INCIDÊNCIA**	**QUANTIDADE**
Frutas da Época	Banana	3	1 Unidade
	Laranja	2	1 Unidade
	Maça	2	1 Unidade
	Mamão	1	120g
	Melancia	1	120g
Doce	Bananada	16	20g
	Doce de leite		
	Pé de Moleque		
	Paçoca		
	Cremes	5	80g
	Gelatinas		
	Arroz Doce		
	Pudins		

DESEJUM

Denominação	Incidência
Pão Francês/Doce	30
Margarina	30
Café	30
Leite	30

COLAÇÃO (ADOLECENTES)

Especificação	Composição	Incidência
Fruta da Época	Banana	12
	Maçã	5
	Melancia	3
	Mamão	3
	Laranja	7

LANCHE DA TARDE

Denominação	Composição	Incidência
Grupo Pão/Carboidrato	Pão Francês/Doce	24
Recheio Específico para Pão	Margarina	16
	Queijo	4
	Apresuntado	4
Bebida	Suco Concentrado	29
Fruta da Época	Banana	11
	Maçã	5
	Melancia	3
	Mamão	3
	Laranja	7
Bolo	Simples	5
	Fubá	
	Chocolate	
	Coco	

LANCHE NOTURNO

Denominação	Incidência
Pão Francês/Doce	30
Margarina	30
Leite com Achocolatado	30

OBSERVAÇÕES:
A gramatura da melancia é sem a casca.
A laranja deverá ser fornecida descascada.
A gramatura do mamão é sem a casca e semente.
Outras frutas poderão ser adicionadas no cardápio de acordo com a sazonalidade, desde que previamente aprovado pela nutricionista da Diretoria de Nutrição.
Fornecer todos os utensílios (pratos, copos e talheres) necessários para que os comensais (servidores e adolescentes) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor das Unidades Socioeducativas.
A composição dos cardápios deverá ser aprovada pela direção da Unidade Socioeducativa.
As sobremesas (mamão, melancia, creme, gelatina, arroz doce e pudim) e as frutas da colação/lanche da tarde que tem
quantidade especificada em gramas deverão ser acondicionadas e transportadas em recipientes térmicos (isobox/hotbox) e, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
O lanche festivo sempre será fornecido na ultima semana do mês, podendo sofrer alterações de acordo com a demanda do contratante.

3 - DO PREÇO

Cada concorrente deverá computar, no preço cotado, todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que estiver sujeito.

3.1 Os preços deverão ser considerados para aquisições no período de 10/10/2021 a 12/07/2022, a contar da data de assinatura do contrato.

3.2 Fica definido que todos os pagamentos serão realizados através de transferência bancária ou, preferencialmente, boleto bancário, incumbindo a empresa vencedora de sua emissão com prazo para pagamento de 05 (cinco) dias após a emissão de nota fiscal.

4 - **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

Poderá participar do processo toda pessoa jurídica que atenda as exigências deste edital e cuja atividade empresarial abranja o objeto desta licitação.

5 - DA PROPOSTA

5.1 - Na elaboração da proposta comercial deverão ser observados os seguintes requisitos:

a) Conter especificação clara do serviço/produto ofertado, com informações que possibilitem completa avaliação da qualidade do serviço e capacidade técnica;
b) Cotar preço unitário;
c) Consignar os valores em moeda corrente nacional, limitado a 02 (duas) casas decimais, desprezando-se as frações excedentes;
d) Prazo de validade não inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
e) Conter, razão social, CNPJ, endereço, telefone e data (dia, mês e ano) da elaboração da proposta.

5.2 - A proposta deverá conter:

a) Cópia do contrato social e última alteração contratual da empresa;
b) Cópia do CNPJ da empresa;
c) Cópia do RG e CPF do sócio administrador da empresa;
d) Comprovantes de regularidade fiscal, tributária e trabalhista (certidões negativas de débito das Fazendas Federal, Estadual, Municipal, Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, Fundo de Garantia por tempo de serviço - FGTS e Tribunal Superior do Trabalho - TST.
e) Endereço e telefone da empresa;

5.3 - Serão desclassificadas as propostas que vierem desacompanhadas das documentações obrigatórias descritas no item 5.2, independentemente do preço que ofertem.

6 - DO JULGAMENTO

6.1 - Os membros da Comissão e os representantes credenciados examinarão e julgarão as propostas de acordo, exclusivamente, com os fatores e critérios estabelecidos neste ato convocatório.

6.2 - As propostas, depois de enviadas ao e-mail indicado, serão tidas como imutáveis e acabadas, não sendo admitidas quaisquer providências posteriores tendentes a sanar falhas ou omissões.

6.3 - As propostas serão classificadas pela ordem crescente dos preços ofertados e aceitáveis e a qualidade do serviço ofertado.

6.4 - Em caso de empate, serão adotados os seguintes procedimentos:

6.4.1 - Será realizado sorteio entre as empresas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.5 - Será considerada vencedora a proposta que atenda às especificações do objeto e oferte o **menor preço**.

6.6 - Serão desclassificadas as propostas que alterem, descaracterizem ou desatendam às especificações do objeto, independentemente do preço que ofertem.

6.6.1 - Não serão consideradas, admitidas ou aceitas propostas que ofereçam preços baseados nas ofertas das demais participantes, bem como não se considerará qualquer oferecimento de vantagem não prevista no instrumento convocatório.

6.6.2 - Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o do mercado, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam, ou seja, manifestamente inexeqüíveis.

6.6.2.1 - Por preço manifestamente inexeqüível deve-se entender aquele que seja simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os preços de mercado.

7 - DAS CONDIÇÕES DO PROCESSO DE COMPRA

7.1 - O não atendimento injustificado à convocação configura recusa e não interesse em participar do processo de prestação de serviços.

7.2 - Na hipótese prevista no subitem acima, fica facultado ao Instituto Elo convocar outra empresa.

8 - DAS CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO DO OBJETO E PAGAMENTO

8.1 O prazo para entrega do objeto deverá estar especificado na proposta e as condições para entrega do mesmo estarão acordadas em contrato de prestação de serviços.

8.2 O pagamento pelos itens adquiridos será realizado através de boleto bancário, que será emitido pela empresa vencedora com vencimento em 05 (cinco) dias após o recebimento da compra.

9 - DAS CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO E DO OBJETO

O prazo para atendimento e as condições, objeto da presente concorrência serão negociadas em futuro contrato com a empresa vencedora.

10 - DO REAJUSTE

10.1 - Os preços pactuados em decorrência deste processo de prestação de serviços, não poderão ser reajustados com periodicidade inferior a 06 meses e sem a anuência do Contratante.

10.2 - Qualquer proposta de reajuste dos preços praticados após a assinatura do contrato de prestação de serviços deverá ser negociada com antecedência e formalizada mediante aditivo.

11 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 - Após a divulgação do resultado final do processo, os proponentes poderão apresentar recurso no prazo de 02 (dois) dias úteis.

11.2 - Os recursos deverão ser entregues na sede do Instituto Elo e serão analisados em até 02(dois) dias úteis.

11.3 - O Instituto Elo poderá revogar ou anular este processo, no todo ou em parte.

11.4 - A apresentação da proposta implica plena e total aceitação das condições deste ato convocatório, ficando automaticamente prejudicada a proposta que expressamente contrarie suas normas.

11.5 - Poderá o Instituto Elo deixar de contratar com a proponente melhor classificada, se tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que comprometa sua idoneidade financeira, capacidade técnica ou administrativa, sem que a esta caiba o direito de indenização ou reembolso, seja a que título for.

11.6 - A Comissão, no interesse do Instituto Elo, poderá relevar omissões puramente formais observadas na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura do processo de compra, sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

11.7 - Todas as comunicações referentes a este certame serão publicadas no site do Instituto Elo.

Belo Horizonte, 13 de setembro de 2021.

Instituto Elo