

ATO CONVOCATÓRIO 004/2024

Processo de Contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches

MODALIDADE: CONCORRÊNCIA

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO

DATA LIMITE PARA ENTREGA DE ORÇAMENTO: 19/01/2024

HORÁRIO: 12h00min

1 – PREÂMBULO

1.1 – Torna-se público, para conhecimento dos interessados que no dia 19 de janeiro de 2024 serão analisados os orçamentos encaminhados ao e-mail contratacoesecompras@institutoelo.org.br, visando à contratação de empresa para fornecimento de refeições e lanches, destinados aos funcionários e adolescentes acautelados dos Centros Socioeducativos São Benedito e Contagem, geridos por meio do Contrato de Gestão de nº 009/2023, celebrado entre a Secretaria de Estado de Justiça e Segurança Pública do Estado de Minas Gerais – SEJUSP e Instituto Elo.

1.2 – A proposta deverá ser encaminhada ao Instituto, no e-mail contratacoesecompras@institutoelo.org.br, até as **12h00min** da data acima designada, com tolerância máxima de **10 (dez) minutos**.

2 – DO OBJETO

2.1 - O objeto da presente competição é a escolha da proposta mais vantajosa para fornecimento contínuo de refeições e lanches, destinados aos funcionários e adolescentes acautelados dos Centros Socioeducativos São Benedito e Contagem, a ser financiado com os recursos do Contrato de Gestão de nº 009/2023 conforme as especificações descritas no item 2.4.

2.2 - Os lanches e refeições deverão ser entregues, DIARIAMENTE, nos Centros Socioeducativos São Benedito e Contagem, incluindo dias úteis, finais de semana e feriados. As refeições (almoço e jantar) e os lanches destinados aos adolescentes acautelados e aos colaboradores deverão ser servidos em embalagem individual (*marmitex*).

2.3 - A preparação, produção e o fornecimento contínuo das refeições poderão ser executadas na cozinha dos respectivos Centros Socioeducativos, sendo o ALMOÇO/JANTAR servidos em BALCÕES TÉRMICOS, no formato de rampa (com um funcionário da empresa servindo) e em pratos porcionados, desde que autorizado pelo Contratante.

2.4 - ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

TIPO DE REFEIÇÃO (COMPOSIÇÃO DE 01 UNIDADE DE LANCHE/REFEIÇÃO)		VALOR UNITÁRIO (INCLUIDO O VALOR DA ENTREGA)
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal 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	<ul style="list-style-type: none"> • 01 (uma) fruta (maça, banana ou laranja); 	R\$
ALMOÇO	<p style="text-align: center;">Servido em MARMITEX GRANDE (com disponibilização de talheres descartáveis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prato Principal: (carnes/embutidos/feijoada, etc.) • Salada: dois componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta; • Arroz; • Feijão; • Guarnição: (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes à milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) • Sobremesa; • Bebida: Suco artificial embalagem individual 200 ml a 300 ml ou servido em galões com copos descartáveis; 	R\$
ALMOÇO	<p style="text-align: center;">Servido no refeitório da Unidade em BALCÕES TÉRMICOS, em pratos porcionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prato Principal: (carnes/embutidos/feijoada etc.) • Salada: dois componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta; • Arroz; • Feijão; • Guarnição: (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes à milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) • Sobremesa; • Bebida: Suco artificial embalagem individual 200 ml a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis; 	R\$
LANCHE DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal ou doce com Margarina Vegetal, uma fatia de apresuntado e uma fatia de mussarela); • Bolo Sabores diversos (uma fatia) • Bebida: Suco artificial embalagem individual 200 ml a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis; 	R\$

JANTAR	<p align="center">Servido em MARMITEX GRANDE (com disponibilização de talheres descartáveis)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prato Principal: (carnes/embutidos/feijoada etc.) • Salada: dois componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta; • Arroz; • Feijão; • Guarnição: (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes à milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) • Sobremesa; • Bebida: Suco artificial embalagem individual 200 ml a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis; 	R\$
JANTAR	<p align="center">Servido no refeitório da Unidade em Balcões Térmicos, em pratos porcionados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prato Principal: (carnes/embutidos/feijoada etc.) • Salada: dois componentes (folhosos e legumes/fruta) ou composta; • Arroz; • Feijão; • Guarnição: (salpicão, batatas, purê de batatas, legumes à milanesa ou ensopados, macarrão, etc.) • Sobremesa; • Bebida: Suco artificial embalagem individual 200ml a 300ml ou servido em galões com copos descartáveis; 	R\$
LANCHE NOTURNO	<ul style="list-style-type: none"> • 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\$
LANCHE FESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal ou doce • Salsicha ao molho • Bebida: Refrigerante 200 ml a 300ml ou servido em seus recipientes originais com copos descartáveis; • Bolo com cobertura - sabores diversos 	R\$
VALOR TOTAL		R\$

2.5 - Os horários de entrega dos lanches e refeições deverão ocorrer **ANTES** dos horários descritos abaixo, sendo tais horários acordados junto à direção das Unidades, podendo sofrer alterações. Os horários de disponibilização dos lanches e refeições são previstos para:

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

2.6 - As gramaturas e incidências de referências para os lanches e refeições são os seguintes:

GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS	
LANCHES	
DESJEJUM	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal/doce: 50 (cinquenta) gramas • Margarina: 10 (dez) gramas • Café: 100 ml • Leite: 200 ml
COLAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> • Banana: 1 (uma) unidade • Maça: 1 (uma) unidade • Melancia: 120 gramas • Mamão: 120 gramas • Laranja: 1(uma) unidade
LANCHE DA TARDE	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal/doce: 50 (cinquenta) gramas • Margarina: 10 (dez) gramas • Queijo mussarela: 15 (quinze) gramas • Apresuntado: 15 (quinze) gramas • Suco concentrado: 300 ml • Bolo Simples: 80 (oitenta) gramas (Fubá, Laranja, Cenoura, Chocolate ou Coco)
LANCHE NOTURNO	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal/doce: 50 (cinquenta) gramas • Margarina: 10 (dez) gramas • Leite com achocolatado: 300 ml
LANCHE FESTIVO	<ul style="list-style-type: none"> • Pão de sal/doce: 50 (cinquenta) gramas • Salsicha ao molho: 60 (sessenta) gramas • Refrigerante: 300 ml • Bolo com cobertura: 80 (oitenta) gramas (Fubá, Laranja, Cenoura, Chocolate ou Coco)

PRATO PRINCIPAL - ALMOÇO E JANTAR						
TIPO DE PROTEINA	OPÇÃO	TIPO DE CORTE	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
CARNE BOVINA	Miolo de pá	Bife	Grelhado/Frito	Acebolado	4	100 (cem) gramas
				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 ou panela	2		
	Copa Lombo	Bife/isca	Grelhado/Frito	Acebolado	2	100 (cem)

CARNE SUÍNA		Cubo	Cozido	Acebolado ou panela		gramas
	Pertences para Feijoada (orelha, pé, paio, charque, bacon, carne suína)	Fracionado	Feijoada		1	100 (cem) gramas
	Pernil	Picado	Assado	Molho ou Acebolado	1	100 (cem) gramas
AVES	Frango: coxa e sobrecoxa	Fracionada s/osso	Cozido	Molho	1	100 (cem) gramas
			Assado	Acebolado	2	
	Filé de Peito	Bife, Isca ou Cubo	Grelhado ou Frito	Milanesa ou Acebolado	2	100 (cem) gramas
			Cozido	Strogonoff	2	100 (cem) gramas
OVO	-	Inteiro	Cozido ou Frito	Inteiro	2	100 (cem) gramas
				Omelete		
				Panqueca recheada		
				Mexido		
EMBUTIDOS	Linguíça	-	Assado, Frito ou Cozido	Acebolado	1	100 (cem) gramas
	Hambúrguer			Parmegiana		
	Steak			Ao molho		
	Almôndega					
PEIXES	Filé de Merluza	Filé	Frito	Dorê ou Milanesa	2	100 (cem) gramas

SALADAS - ALMOÇO E JANTAR

DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
FOLHOSOS	Picado (cru)	Acelga/Couve	10	30 (trinta) gramas
		Almeirão	4	
		Alface (crespa/americana/lisa)	10	
		Mostarda/Agrião/Chicória/Rúcula/Espinafre	6	
LEGUMES	Ralado (cru)	Beterraba	8	40 (quarenta) gramas
		Cenoura		60 (sessenta) gramas
	Picado (cru)	Nabo		5
		Rabanete		
		Tomate	2	
	Picados (cozidos)	Vinagrete (tomate, cebola e pimentão)	14	45 (quarenta)
		Abóbora		
	Abobrinha			

		Baroa		gramas
		Batata		
		Beterraba		
		Brócolis		
		Cenoura		
		Chuchu		
		Couve-flor		
		Ervilha		
		Milho Verde		
		Vagem		
FRUTAS	Descascadas e picadas	Laranja		
		Melancia		
COMPOSTAS	-	Salpicão	1	80 (oitenta) gramas

- **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				
DENOMINAÇÃO	PREPARAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
MASSAS	Macarrão	À bolonhesa, alho e óleo, à parisiense, aos quatro queijos, ao sugo, com salsicha	7	120g
	Lasanha	À bolonhesa, presunto, quatro queijos, 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		80 (oitenta) gramas
	À milanesa	Couve-flor, Banana, Berinjela		
	No vapor	Brócolis, Couve-flor, Vagem		
	Sufê	Chuchu, Couve-flor, Legumes		
	Fritos	Batata Inglesa, Mandioca, Batata Doce, Banana		
FARINÁCEOS	Angu/Polenta	Ao Molho, À Bolonhesa	2	80 (oitenta) gramas
	Farofa/Virado	Cenoura		
		Couve		
		Ovos/Banana		

ARROZ ALMOÇO E JANTAR

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Arroz	Agulhinha Tipo 1	Simples	30	300 (trezentos) gramas

- **OBSERVAÇÃO:** não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações;

FEIJÃO ALMOÇO E JANTAR

DENOMINAÇÃO	TIPO	PREPARAÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL COCCIONADO
Feijão	Preto	Composto (feijoada)	21	150 (cento e cinquenta) gramas
	Carioquinha Tipo 1	Simples	27	
		Tropeiro	1	
		Tutu	21	

- **OBSERVAÇÃO:** não exceder a quantidade de 10% de óleo nas elaborações das preparações;

SOBREMESAS

DENOMINAÇÃO	COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA	PER CAPITA FINAL
Frutas da época	Banana	23	1 (uma) unidade
	Laranja	2	1 (uma) unidade
	Maça	2	1 (uma) unidade
	Mamão	21	120 (cento e vinte) gramas

	Melancia	21	120g 120 (cento e vinte) gramas
Doces	Bananada	16	20 (vinte) gramas
	Doce de leite		
	Pé de Moleque		
	Paçoca		
	Cremes	525	80 (oitenta) gramas
	Gelatinas		
	Arroz Doce		
	Pudins		

DESEJUM	
DENOMINAÇÃO	INCIDÊNCIA
Pão de sal/Doce	30
Margarina	30
Café	30
Leite	30

COLAÇÃO (ADOLECENTES)		
DENOMINAÇÃO	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
	Apresentado	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 de sal/Doce	30
Margarina	30
Leite com Achocolatado	30

OBSERVAÇÕES:

- a) A gramatura da melancia é sem a casca.
- b) A laranja deverá ser fornecida descascada.
- c) A gramatura do mamão é sem a casca e sem semente.
- d) Outras frutas poderão ser adicionadas no cardápio de acordo com a sazonalidade, desde que previamente aprovado pela nutricionista da Diretoria de Nutrição.
- e) Fornecer todos os utensílios (pratos, copos e talheres) necessários para que os comensais (colaboradores e adolescentes) realizem as suas refeições. Os utensílios devem ser de material autorizado pelo diretor das Unidades Socioeducativas.
- f) A composição dos cardápios deverá ser aprovada pela direção das Unidades Socioeducativas.
- g) 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 em recipientes térmicos (*isobox/hotbox*) e, se necessário, fazer uso de gelo para manutenção da temperatura e da qualidade do alimento.
- h) O lanche festivo sempre será fornecido na última semana do mês, podendo sofrer alterações de acordo com a demanda do contratante.

2.7 - O número estimado de refeições a serem fornecidas poderá variar para maior ou para menor, conforme flutuação diária da população dos centros socioeducativos. São estimadas as seguintes quantidades médias diárias de fornecimento dos lanches e refeições:

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADES DIÁRIAS ESTIMADAS CSE SÃO BENEDITO
Desjejum	100
Colação	100
Almoço	153
Lanche da Tarde	153
Jantar	100
Lanche Noturno	100
Lanche festivo	VARIAVEL

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADES DIÁRIAS ESTIMADAS CSE CONTAGEM
Desjejum	40
Colação	40
Almoço	79
Lanche da Tarde	79
Jantar	40
Lanche Noturno	40
Lanche festivo	VARIAVEL

2.8 - Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

UNIDADE	ENDEREÇO
CSE São Benedito	Rua Conselheiro Rocha, nº 3.792, Bairro Horto, Belo Horizonte/MG, CEP 31010-310
CSE Contagem	Rua Pegasus, nº 275, Bairro Jardim Riacho das Pedras, Contagem/MG, CEP 32241-150

2.9 - A concorrente deverá arcar com todas as despesas de locomoção e transporte de equipamentos a serem utilizados nos serviços, bem como possuir toda ferramenta necessária a realização dos serviços.

3 - DO PREÇO

3.1 - Cada concorrente deverá computar, no preço cotado, todos os custos diretos e indiretos, inclusive os de locomoção, e transporte dos equipamentos a serem utilizados no serviço, e ainda os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que estiver sujeito.

3.2 - Os preços deverão ser considerados para serviços realizados até **07/12/2024**, a contar da data de assinatura do contrato.

3.3 - Fica definido que todos os pagamentos serão realizados através de transferência bancária ou, preferencialmente, boleto bancário.

4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 - 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 constar **OBRIGATORIAMENTE** as seguintes informações:

- 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;
- f)** Constar os dados do destinatário da proposta: Instituto Elo – CNPJ nº 07.514.913/0001-75 – Rua dos Guajajaras, nº 1.570 – sala 301 – Barro Preto – Belo Horizonte/MG – CEP 30180-099.

5.2 - A proposta deverá ser enviada com os seguintes documentos:

- 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; Fundo de Garantia por tempo de serviço – FGTS; Tribunal Superior do Trabalho – TST).

5.3 - As certidões descritas acima, devem ter data de validade vigente até o limite da data final de apresentação das propostas orçamentárias e documentos.

5.4 - Serão desclassificadas as propostas das empresas que não enviarem as documentações/certidões no prazo estipulado pelo Instituto Elo, independentemente do preço que ofertem.

5.5 - Após o envio da proposta, é possível a realização de diligências para saneamento de erros formais, **desde que não altere o valor da proposta.**

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.

6.7 - 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.

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

6.9 - Por preço manifestamente inexequível 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 a prestação dos serviços deverá estar especificado na proposta e as condições para entrega do mesmo estarão acordadas em contrato de compra e venda.

8.2 - A nota fiscal/fatura deverá atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação, sujeitando-se às retenções tributárias previstas em lei, e, as situações específicas, à adoção da forma eletrônica.

9 - DAS CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO E DO OBJETO

9.1 - 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, não poderão ser reajustados com periodicidade inferior a 6 (seis) meses e sem a anuência do Contratante, sendo que, qualquer proposta de reajuste dos preços praticados após a assinatura do contrato deverá ser negociada com antecedência e formalizada mediante aditivo.

11 - DO TRATAMENTO DE DADOS – ADEQUAÇÃO À LGPD

11.1 - O Instituto Elo irá coletar, tratar e compartilhar os dados necessários ao cumprimento deste Ato Convocatório, nos termos do Art. 7º, inc. V da LGPD e os dados necessários para cumprimento de obrigações legais, nos termos do Art. 7º, inc. II da LGPD, com expressa concordância dos proponentes, considerando o envio espontâneo dos documentos e informações prestadas com a finalidade de participar do presente Ato Convocatório.

12 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

12.5 - A proponente vencedora deverá apresentar amostras dos tecidos e paleta de cores ao Instituto Elo.

12.6 - 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.

12.7 - 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.

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

Belo Horizonte, 15 de janeiro de 2024

Instituto Elo
CNPJ: 07.514.913/0001-75