

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2021

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS - BAHIA**, por intermédio da **PREGOEIRA OFICIAL**, designada pelo Decreto nº 5.443/2021, e Equipe de Apoio designada pelo Decreto de nº 5.444/2021, tornam público que, conforme autorização contida no **Processo Administrativo nº 1866/2021**, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**. A presente licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decretos Municipais 4.595/2017, Lei Complementar nº 123/06, com as alterações promovidas pela Lei Complementar 147/2014 e subsidiariamente as normas contidas na Lei Federal nº 8.666/93, suas alterações posteriores e pelas condições previstas neste Edital e seus anexos, mediante as seguintes condições:

Edital disponível no site: www.licitacoes-e.com.br

Recebimento das propostas: das 08 horas do dia 18/03/2021 às 08 horas do dia 22/03/2021.

Início da sessão pública: 10 horas do dia 22/03/2021 (HORÁRIO DA BAHIA).

BB: 860611

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação registro de preços **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) PRIORITARIAMENTE RICOS EM PROTEÍNA, PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, IMIGRANTES ABRIGADOS PROVISORIAMENTE E INDIVÍDUOS QUE NECESSITAM SER REMANEJADOS DO SEU ATUAL LOCAL DE ACOLHIMENTO, CONFORME PRECEITOS DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, EM CONSONÂNCIA COM A POLÍTICA NACIONAL PARA INCLUSÃO DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA.**

1.2. A licitação será realizada por **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme tabela constante modelo de proposta de preço – ANEXO II, que integra este Edital, para todos os fins e efeitos, e seus anexos.

2. AS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento e nos seus anexos, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como usuário junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

2.2. Poderão participar deste Pregão, os interessados que tenham ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas, constante deste Edital e seus Anexos.

2.3. Não poderão participar da licitação empresas que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo Órgão que o praticou.

2.4. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Micro empreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.5. Regras acerca da participação de matriz e filial:

- a)** Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
- b)** Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
- c)** A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
- d)** Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO

3.1. Para participar da licitação, a Empresa deve efetuar seu **CRENCIAMENTO** junto ao provedor do sistema que implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3.4. O licitante é responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócio, resultante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela PREGOEIRA ou pelo sistema, ainda que ocorra sua desconexão.

3.5. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações.

3.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.5.2. Assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito da licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.5.3. Independente dos termos firmados no sistema eletrônico do pregão, é imprescindível que o licitante arrematante apresente todas as declarações exigidas no edital sob pena de desclassificação/inabilitação.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço; catálogo até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

4.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

4.2.1 Serão desconsiderados os documentos apresentados em fotocópia que não foram autenticados em Cartório, ou por servidor legal do órgão público.

4.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

4.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4.8. No preenchimento da proposta eletrônica o licitante deverá, obrigatoriamente, mencionar, no campo “INFORMAÇÕES ADICIONAIS”, as **ESPECIFICAÇÕES, CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS OFERTADOS VEDADOS A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

4.8.1. VALOR GLOBAL

4.9. O não preenchimento do campo referido no item anterior, implicará na desclassificação da licitante, face a ausência de informação suficiente para classificação da proposta”.

4.10. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

4.11. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

4.12. A partir do horário previsto no PREÂMBULO para início da sessão pública do pregão eletrônico, terá lugar a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições estabelecidas no edital, as quais serão classificadas para a etapa de lances.

4.13. Serão consideradas irregulares e desclassificadas de logo as propostas que não contiverem informação que permita a perfeita identificação e/ou qualificação do objeto proposto; contiverem emenda, rasura ou entrelinha, de forma a não permitir a sua compreensão; apresentarem o prazo de validade da proposta inferior ao estabelecido; apresentarem prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido; apresentarem prazo de garantia inferior ao estabelecido.

4.14. Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta.

4.15. Sempre que houver interrupção da sessão do pregão, os licitantes deverão ser notificados do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

5. DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

5.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos estabelecidos no edital.

5.3. O sistema eletrônico rejeitará automaticamente os lances em valores superiores aos anteriormente apresentados pelo mesmo licitante.

5.3.1. Não serão registrados, para o mesmo item, 02 (dois) ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

5.3.2. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a cinco (05) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 05 (cinco) segundos.

5.4. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.5. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.6. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.7. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

5.8. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

5.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

5.10. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a PREGOEIRA examinará a aceitabilidade da primeira oferta quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

5.10.1. Serão desclassificadas as propostas que consignem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

5.11. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições deste Edital e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.

5.12. A PREGOEIRA anunciará, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor, a proposta que, em consonância com as especificações contidas neste edital, apresentou o menor preço.

5.13. Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

5.13.1. Entendem-se por empate ficto as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e empate real as que sejam iguais.

5.13.2. Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor valor, exequível, considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

5.13.3. Nesta hipótese, o direito a ofertar proposta de preço inferior deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

5.13.4. Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas neste edital.

5.13.5. No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será considerado como melhor classificado, aquela que registrou seu preço primeiro no sistema.

5.13.6. O disposto neste item **5.13** somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.13.7.Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei, procedendo-se, sucessivamente a convocação na respectiva ordem de classificação dos licitantes, vedado qualquer outro critério.

5.13.7.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

5.14.Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a PREGOEIRA examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

5.15.Havendo necessidade, a PREGOEIRA suspenderá a sessão, informando no “*chat*” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

5.16.A PREGOEIRA poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

5.17.Também nas hipóteses em que a PREGOEIRA não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

5.19.Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a PREGOEIRA passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

6. DA ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

6.1.Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

6.2.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24hs (vinte e quatro horas), sob pena de não aceitação da proposta.

6.2.1.O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

6.2.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o

caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

6.3. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

6.3.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

6.3.2. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.4. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

6.5. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.5.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

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

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação.

7.2. Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a)** Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b)** Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal nº 6.404/76 ou contrato social em vigor e alterações, devidamente registrado e consolidado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c)** Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d)** Decreto de autorização, no caso 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.
- e)** Documento de identificação ou outro equivalente do sócio administrador da empresa.

7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de regularidade com as Fazendas Federal (conjunta com a Dívida ativa da União e INSS), Estadual e Municipal da sede da licitante;
- c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade de Situação/CRF;
- d) Prova de regularidade com a Justiça Trabalhista, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em conformidade com a Lei Federal nº 12.440/2011.

7.3.1. Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 30 (trinta) dias entre a data de sua expedição e a data da realização da licitação.

7.4. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede do licitante válida à data do certame. Caso o documento não consigne prazo de validade, será considerada válida a certidão com data de expedição ou revalidação dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação.

b) 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, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial e Certidão de Regularidade Profissional, emitida pelo Conselho Regional de Contabilidade em nome do contabilista responsável pela confecção do documento, ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

I. Entende-se por “último exercício social já exigível” aquele para o qual já se esgotou o prazo para apresentação do Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado para a Receita Federal.

c) A boa situação econômico-financeira da LICITANTE deverá ser demonstrada através dos seguintes índices:

I) ILC = Índice de Liquidez Corrente maior ou igual a 1,00, calculado pela seguinte fórmula:

ILC = $\frac{AC}{PC}$, onde:

PC

AC = ATIVO CIRCULANTE

PC = PASSIVO CIRCULANTE.

II) IEG = Índice de Endividamento Geral, menor ou igual a 0,8, calculado pela seguinte fórmula:

$IEG = PC + ELP$, onde:

AT

PC = PASSIVO CIRCULANTE

ELP = EXIGÍVEL A LONGO PRAZO

AT = ATIVO TOTAL.

d) Os índices de que trata os subitens acima serão calculados pelo responsável da contabilidade, devendo conter a indicação do seu nome e do número de registro no Conselho Regional de Contabilidade no documento de apresentação dos cálculos, preferencialmente assinada pelo seu representante legal ou responsável de contabilidade.

e) Se a informação do memorial de cálculo não conferir com os elementos constantes no Balanço Patrimonial, o licitante será inabilitado, independente da adoção das medidas legais cabíveis.

f) Caso conste no Balanço Patrimonial o cálculo de todos os índices solicitados na letra c), a declaração será dispensada.

g) O balanço referente ao último exercício encerrado deve estar acompanhado da publicação em Diário Oficial deste quando se tratar de Sociedade Anônima.

h) Os valores financeiros acima referidos poderão ser atualizados para a data da licitação pelo índice oficial (IGP-DI), devendo, neste caso ser apresentada a respectiva memória de cálculo.

i) Quando se tratar de empresa individual ou sociedade por cotas de responsabilidade limitada, a PMA se reservará o direito de exigir a apresentação do livro diário onde o balanço fiscal foi transcrito, para efeito de extração dos parâmetros para o julgamento e verificação dos valores apresentados e calculados pelos licitantes.

7.5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

7.5.1. Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de serviços com características e quantitativos semelhantes às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo. Os atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito privado deverão constar o papel timbrado da empresa emitente do atestado. Quanto ao(s) atestado(s) fornecido(s) por órgãos públicos, os mesmos não serão aceitos quando apresentados com assinaturas de pregoeiros e/ou presidentes ou membros de comissões de licitações, em virtude destes servidores não terem competência legal para atestarem recebimentos dos fornecimentos/serviços.

b) Comprovação de que mantém em seu quadro, nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

7.6. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração referente à habilitação (em atendimento ao inciso vii do art. 4º da lei nº 10.520/2002) – pleno conhecimento, conforme (**ANEXO VI**);

- b)** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de cumprimento do disposto no Inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme (**ANEXO VII**);
- c)** Declaração assinada pelo licitante ou representante legal deste, devidamente identificado, de que o licitante não se encontra suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta, conforme (**ANEXO VIII**);
- d)** Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (**ANEXO IX**);
- e)** Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO X**). (**FACULTADO**);
- f)** Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade;
- g)** Alvará de Funcionamento expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária da sede da licitante para exercer atividades de comercialização e venda de alimentação.

7.7 O reconhecimento de firma bem como autenticação dos documentos de HABILITAÇÃO quando for necessário podem ser exercidos conforme o art. 3º da Lei nº 13.726, de 8 de Outubro de 2018.

7.8 A licitante deverá apresentar e seguir todos os anexos deste edital, o não cumprimento acarretará inabilitação da licitante.

7.9. Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados ordenadamente, numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

7.10. A apresentação de declaração falsa pelo licitante acarretará a aplicação da penalidade prevista no item 13.2.5– Das PENALIDADES, deste edital.

7.11. Se a matriz participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. Se a filial participar da licitação, todos os documentos devem ser apresentados em seu nome e de acordo com o seu CNPJ. (Exceto aquelas certidões expedidas em nome da matriz que são válidas para as filiais)

7.12. Os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica podem ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial da empresa licitante.

7.13. Os documentos solicitados a título de habilitação deverão ser apresentados em original ou cópias autenticadas por tabelião ou por servidor da COPEL.

7.14. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado à microempresa e empresa de pequeno porte que comprovar a sua condição para o caso, na fase de credenciamento, e, que for declarado o vencedor do certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, visando a sua habilitação no certame.

7.14.1. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.14.2. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.14.3. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.14.4. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

7.14.5. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.14.6. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

7.14.7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

8. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. A proposta final do licitante arrematante deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar do final do certame no sistema eletrônico e deverá:

8.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

8.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

8.1.3. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

8.1.4. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

8.2. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

8.2.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

8.3.A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.4.A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

8.5.As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

9. DECLARAÇÃO DE VENCEDOR E RECURSOS

9.1.Após análise da documentação de habilitação e proposta de preços e constatado que o proponente da melhor oferta aceitável atende às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

9.2. A declaração de vencedor do certame será previamente comunicada no sistema eletrônico.

9.3.Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar, motivadamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, a intenção de recorrer da decisão da PREGOEIRA, observadas as seguintes normas:

9.3.1. Deverá ser registrada a síntese das razões do recorrente em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada importará na decadência do direito de recurso e, conseqüentemente, na adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

9.3.2.Manifestada a intenção de recorrer, por qualquer dos licitantes, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso. Os demais licitantes se quiserem apresentar contrarrazões, deverão considerar igual prazo, cuja contagem terá início no primeiro dia útil subsequente ao do término do prazo do recorrente.

9.3.3.O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pela PREGOEIRA no prazo de até 03 (três) dias úteis.

9.3.4.A autoridade superior do órgão promotor do pregão deverá decidir o recurso conforme prazo de Lei.

9.3.5.O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4.Estando classificadas e habilitadas microempresas ou empresas de pequeno porte, beneficiárias do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação foi procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal, deverá ser feita prova da efetiva regularização da documentação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data em que declarado o vencedor, prorrogável, por igual período, a critério da Administração Pública.

9.5.Não restando comprovada a satisfação da regularidade fiscal, a licitante será declarada inabilitada, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

9.6.APREGOEIRA poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.

9.7.Os atos essenciais do pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo, com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.

9.8.A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e das informações relativas à sessão pública do pregão deverão constar da ata divulgada no sistema, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na lei.

10. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1.A PREGOEIRA adjudicará o objeto da licitação, para posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

10.2.Caso tenha havido recursos, após decididos estes e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará o objeto licitado, homologando, em seguida, o procedimento licitatório.

10.3.A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1.Após a homologação do resultado da licitação pela autoridade competente, a licitante vencedora e as licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora serão convocadas para assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo de 02 (dois) dias úteis.

11.2.A Ata de Registro de preços será assinada pela licitante vencedora, e pelas licitantes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço da vencedora e pela autoridade competente do órgão gerenciador.

11.3.A licitante, incluída na Ata de Registro de Preços, está obrigada a celebrar os instrumentos contratuais nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, quando convocado.

11.4.Será excluída da Ata de Registro de Preços a licitante que deixar de assiná-la no prazo fixado.

11.5.Quando a licitante vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e condições estabelecidos, é facultado à Administração, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas.

12. CONTRATAÇÃO

12.1. O Órgão Gerenciador convocará o promitente fornecedor para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data da convocação. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente fornecedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão comprador.

12.2.A contratação de que trata o subitem **12.1**, deverá ser efetuada com os fornecedores registrados por intermédio de Nota de Empenho, bem como pela autorização de fornecimento ou por outro instrumento hábil, em conformidade com o edital e com o art. 62 da Lei Federal 8.666/1993.

12.3.Para cada fornecimento será emitido uma Nota de Empenho ou documento equivalente.

12.4.No ato da retirada da Nota de Empenho ou documento equivalente, o promitente fornecedor deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu preposto para tanto, em nome da empresa, quando for o caso.

12.5. O instrumento contratual decorrente do SRP deve ser assinado no prazo e validade da Ata de Registro de preços.

12.6. Caberá aos órgãos participantes e não participantes a emissão de nota de empenho de despesa, atendendo a normatização do órgão gerenciador.

12.7. Caberá aos titulares dos órgãos participantes e não participantes, a formalização do processo para aquisição junto ao órgão gerenciador.

12.8. Havendo recusa do promitente fornecedor em atender a convocação no prazo mencionado no subitem **12.1**.

12.9. É facultado ao Órgão Gerenciador convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para retirar a Nota de Empenho ou documento equivalente, ou, ainda, revogar a licitação. Contudo, antes de tal convocação, deverão ser revalidadas as certidões de regularidade fiscal, que deverão atender as exigências editalícias.

12.10. A execução do objeto não poderá ser cedida, transferida ou subcontratada, no todo ou em parte, sem a prévia e expressa anuência da Contratante.

12.11. Os instrumentos contratuais decorrentes do SRP podem ser alterados, observado o disposto no caput do art. 65 da Lei Federal 8.666/1993.

13. DAS PENALIDADES

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Licitante que:

13.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. Fraudar na execução do contrato;

13.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. Cometer fraude fiscal;

13.1.6. Não mantiver a proposta.

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

13.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

13.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

13.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

13.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

13.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

13.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

13.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

13.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

13.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

13.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração distrate com a empresa.

13.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do CONTRATANTE, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

13.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao CONTRATADO, sob pena de multa.

13.10. O distrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente da contratante.

14. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

14.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social a qual deverá ser atendida diariamente nos horários estabelecidos neste edital.

14.2 As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas diretamente na sede de cada abrigo no perímetro urbano e os respectivos endereços serão fornecidos pela SEMAS após contratação da empresa ganhadora do certame.

14.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

14.4 Os cardápios deverão ser, prioritariamente, rico em proteínas, baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios acima descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários do SUAS e servidores/prestadores de serviços.

14.5 Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço e jantar.

15. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

15.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

15.2 Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

15.3 O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

15.4 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 2 (duas) horas.

15.5 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

15.6 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

15.7 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste edital.

- DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo Setor Competente.

15.8 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

15.9 Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

15.10 A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

15.11 No tocante aos produtos discriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

16.DO PAGAMENTO

16.1.Os pagamentos serão efetuados conforme disponibilidade financeira da Administração, após a protocolização da Nota Fiscal/Fatura que deverá ser atestada pelo fiscalizador competente, liquidada pela Contabilidade e seja encaminhada à Secretaria de Administração e Finanças. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da certidão negativa de débito com a seguridade social (CND), da CNDT e da certidão de regularidade com o FGTS, além das certidões de regularidade com os tributos municipal, estadual e federal, sob pena de não pagamento.

16.2.Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

16.3.Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

16.4.O descumprimento do subitem **16.1** deste edital poderá acarretar a rescisão do contrato, por inadimplemento de obrigação contratual, sem qualquer direito à indenização.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1.O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

17.2.Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.

17.3. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, será considerada data da apresentação da fatura aquela na qual ocorreu a regularização da pendência por parte da empresa a ser contratada.

17.4.O pagamento não isenta a empresa a ser contratada da responsabilidade de correção dos erros e imperfeições porventura apresentados após a liberação.

18. REVISÃO DE PREÇOS

18.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

18.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

18.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

18.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

18.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

18.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

18.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

18.7. Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

19. CANCELAMENTO

19.1. DO REGISTRO DO FORNECEDOR

O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;
- b)** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;
- d)** sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

19.1.1. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nas alíneas “a”, “b” e “d” deste item será formalizado pela secretaria solicitante assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.2. DO REGISTRO DE PREÇO

19.2.1. O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem **19.1** ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** Por motivo de interesse público;
- b)** A pedido do fornecedor.

19.2.2. O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

20. INCIDÊNCIAS FISCAIS

20.1. Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, custos e despesas que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária, neste caso, a CONTRATADA.

20.2. A CONTRATADA deverá ter levado em conta, na apresentação de sua proposta os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e todas as despesas incidentes sobre a compra de material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

20.3. Ficando comprovado depois do negócio realizado e antes da entrega do objeto que a CONTRATADA acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a quaisquer tributos não incidentes sobre a compra, tais valores serão imediatamente excluídos, com a devolução ao MUNICÍPIO, do valor por ventura.

21. REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO

21.1. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49, da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

21.2. O MUNICÍPIO se reserva ao direito de revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão. Deverá, por outro lado, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, baseado em parecer escrito e devidamente fundamentado.

21.3. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de revogação ou anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratado.

22. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

22.1. Os pedidos de impugnações referentes ao edital deverão ser apresentados por escrito e endereçados a PREGOEIRA, contendo as informações para contato **(telefone, endereço eletrônico, contrato social ou instrumento equivalente acompanhado da procuração, quando necessário)**, sendo que, até três dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica, utilizando-se do e-mail **licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br**, ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoins Velha - Alagoins – BA CEP: 48.030-530, seja por via eletrônica ou presencial no horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

22.1.1. No caso de recebimento via e-mail, em horário estranho ao funcionamento oficial da unidade responsável pelo acompanhamento da licitação, os prazos estabelecidos neste subitem, começarão a correr no primeiro dia e hora útil subsequentes, ao registrado na correspondência eletrônica.

22.2.Decairá do direito de impugnação dos termos do Edital de Pregão, perante a Prefeitura Municipal de Alagoinhas, aquele que não se manifestar até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e/ou irregularidade que o Licitante considere que o viciaram.

22.2.1.Caberá a Pregoeira decidir sobre a impugnação no prazo previsto de Lei.

22.2.2.Acolhida à impugnação, caso não haja alteração na proposta, poderá ser definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.3.Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, protocolados no endereço constante no preâmbulo ou por meio eletrônico via internet, através do e-mail **licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br**, **obedecido o critério previsto no subitem 22.1 e 22.1.1.**

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

22.5.As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pela Pregoeira serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessados.

22.6.Apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como recurso, recebendo tratamento de ação administrativa calcada no direito de petição, interposta perante a PREGOEIRA que encaminhará no prazo de 05 (cinco) dias à autoridade competente para no prazo de 30 (trinta) dias, do recebimento, proceder o julgamento.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1.Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação, inclusive a preparação e apresentação das propostas.

23.2.A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá a PREGOEIRA, se necessário, modificar este Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

23.3.Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela PREGOEIRA.

23.4.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão.

23.5.As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

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

23.7.É facultado a PREGOEIRA ou à autoridade superior:

a) A promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, em qualquer fase do pregão, sendo vedada a inclusão posterior de documento que deveria constar originariamente da proposta;

b) Releva erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação dos proponentes, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da licitação;

c) Convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas;

23.8.A PREGOEIRA poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos.

23.9.Este Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato, como se nele estivessem transcritos, ressalvado o valor proposto, porquanto prevalecerá o ofertado em lance verbal; se houver.

23.10.Os vencedores terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar o instrumento de contrato ou retirar a nota de empenho junto à Prefeitura. A referida convocação será feita através de envio de fax, ofício, ou e-mail.

23.11.Caso o licitante vencedor não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato ou retirada do empenho, ou venha recusar-se a celebrá-lo/retirá-lo, injustificadamente, dentro do prazo estabelecido e na vigência da sua proposta, sujeitar-se-á às sanções cabíveis, reservando-se à Prefeitura Municipal de Alagoinhas, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;

23.12.Quaisquer informações e esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser enviados através do correio eletrônico: licitacoes@alagoinhas.ba.gov.br ou protocolados, na Comissão Permanente de Licitação, sito à Rua Manoel Romão, nº 23, Alagoinhas Velha - Alagoinhas – BA CEP: 48.030-530, seja por via eletrônica ou presencial nos horário de expediente das 07:00 às 13:00 horas, de segunda a sexta-feira, em dias úteis. Maiores informações Tel. (0xx75) 3422-8607.

23.13.Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Diretoria de Compras e Licitação.

23.14.Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, do **Decreto nº 4.595/2017** da Lei Complementar nº 123, de 2006, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.

23.15.Fica designado o foro da Cidade de Alagoinhas - Estado da Bahia, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

24. DOS ANEXOS

24.1.Fazem parte deste Edital, como Anexos:

a) Termo de Referência (**ANEXO I**);

b) Modelo de proposta de preços (**ANEXO II**);

c) Orçamento estimado em planilha (**ANEXO III**);

d) Minuta do Contrato (**ANEXO IV**);

- e) Modelo de Carta de Credenciamento (**ANEXO V**);
- f) Declaração de atendimento às condições de habilitação (**ANEXO VI**);
- g) Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (**ANEXO VII**);
- h) Declaração de que não se encontra suspensa de licitar ou impedida de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta (**ANEXO VIII**);
- i) Modelo de declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (**ANEXO IX**);
- j) Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO X**). (**FACULTADO**)

Alagoinhas/BA, 08 de Março de 2021.

LORENA MARIA DANTAS PRADO
Pregoeira Oficial do Município

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÕES PRONTAS – CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR – NA CASA DE ABRIGAMENTO PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA

PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÕES PRONTAS

1. DESCRIÇÃO GERAL

1.1 O fornecimento de alimentação consiste no preparo, cocção e entrega de refeições prontas para a alimentação de pessoas abrigados provisoriamente, que se encontram em situação de rua e/ou imigrantes, uma vez que enfrentamos um momento de crise econômica, de aumento do desemprego, da pobreza da população em situação de rua e das restrições relacionadas a atividades de sobrevivência de muitas pessoas. Neste contexto, as ações de segurança alimentar e nutricional podem fazer a fronteira para muitos entre a vida e a morte. Salienta-se que o fornecimento atenderá também servidores e/ou prestadores de serviços em atividade nos locais onde essas pessoas estão provisoriamente abrigadas.

1.2 O número de refeições diárias pode variar para mais ou para menos de acordo com a necessidade dos usuários do SUAS, principalmente em razão da variação do número desses.

1.3 A alimentação deverá ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados. Aos usuários do SUAS e aos servidores e/ou prestadores de serviços deverão ser fornecidas 03 (três) refeições (café da manhã, almoço e jantar), nos horários estabelecidos abaixo:

- Café da manhã: 06:00 às 07:00 horas
- Refeição - Almoço: 11:00 às 12:00 horas.
- Jantar – 18:00 às 19:00 horas.

1.4 A contratante efetuará a solicitação dos quantitativos exatos de cada refeição com no mínimo 12 horas de antecedência em relação ao horário das entregas.

1.5 Os agentes da CONTRATANTE procederão à conferência de todas as refeições entregues.

1.6 O estimativo das refeições a serem servidas constam da tabela a seguir:

ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADE DO SERVIÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
1	- Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar: 300 ml - Pão: 01 unidade 50 g	und	28.800		

	- Raiz: Apim OU Batata doce OU Banana da terra OU Cuscuz de milho - Proteína: 03 ovos mexidos os cozido OU Queijo (30 g), OU Frango: 80g OU Carne de boi: 80g- in natura - Açúcar ou adoçante				
2	- Feijão carioca OU fradinho Ou preto OU lentilha OU ervilha OU feijão verde: 150g - Arroz parbolizado: 100g - Guarnição: Macarrão ou legumes ou purê de batata ou purê de banana ou Purê de abóbora ou suflê ou empanada ou omelete ou refogado de vegetais (1500g) - Proteína: carne bovina de segunda(2x semana), frango (3x semana), massas com proteína: 350 g- in natura	und	28.800		
3	- Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar ou Chá: 300 ml - Macarrão ou Legumes ou suflê de legumes ou Arroz ou raiz ou empanada ou omelete: 250g - Salada crua: 150g - Proteína: carne bovina de segunda, frango, massa com proteína: 350g- in natura	und	28.800		
	TOTAL	und	86.400		

1.7 O fornecimento de alimentação inclui os gêneros e produtos alimentícios, materiais para uso, consumo e insumos em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, equipamentos e máquinas utilizados no processo produtivo, gás liquefeito), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

1.8 As refeições devem ser acondicionadas em embalagens individuais, tipo marmitex de isopor, de 750 ml, entregues em caixas térmicas, podendo ser de isopor, para manter a temperatura e a qualidade.

1.9 Para o fornecimento de líquidos deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, em copos descartáveis, com capacidade de 300 ml;

1.10 A CONTRATADA deverá observar todas as normas constantes no presente Termo de Referência bem como as normas da vigilância sanitária, responsabilizando-se ainda por quaisquer falhas que porventura venham ser cometidas.

1.11 Será considerada irregularidade contratual, passível de penalidade, o atraso superior a 30 (trinta) minutos do prazo estipulado para a entrega das refeições no(s) local(is) indicado pela CONTRATANTE (salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à CONTRATANTE).

1.12 Os gêneros alimentícios, fornecidos pela CONTRATADA, serão quantificados de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos na tabela de Especificações/quantidade, devendo ser de boa qualidade.

1.13 A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados uniformes adequados ao tipo de serviço, em quantidade suficiente, de modo que os mesmos se apresentem no melhor aspecto de higiene e limpeza;

1.14 A CONTRATADA deverá informar, quando solicitado pela CONTRATANTE, elementos necessários à avaliação dos serviços, bem como dados estatísticos e demonstrativos de custos e outros;

1.15 A CONTRATADA é integralmente responsável pelos serviços a serem prestados em consonância com as normas legais que regem os serviços, dentre as quais e não exclusivamente: RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.

ZOBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PARA A BOA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

2.1 Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

2.2 Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

2.3 Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

2.4 Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

2.6 Elaborar fichas técnicas e receitas padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;

2.7 Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha do local de preparo das refeições, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

2.8 Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

2.8.1 Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;

2.8.2 Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras quando couber;

2.8.4 Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

2.8.5 Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;

2.8.6 Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;

2.8.7 Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;

2.8.8 Prestação do fornecimento nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;

2.8.9 Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

2.8.10 Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

3 DOS RECURSOS HUMANOS

3.1 Somente poderá ser admitido para atuar no preparo e distribuição das refeições pessoal considerado sadio, através de exames de saúde, em conformidade com o programa de controle médico de saúde ocupacional do Ministério do Trabalho;

3.2 O contratante poderá solicitar à contratada a substituição de qualquer empregado cuja conduta ou serviço estejam em desacordo com as normas estabelecidas;

3.3 Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos;

3.4 Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/ presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

3.5 Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);

3.6 Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;

3.7 As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução.

4 DO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

4.1 Em atendimento à Portaria nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária, caso a CONTRATADA adquira proteína bovina, suína ou bubalina diretamente de estabelecimentos de abate, deverá exigir do fornecedor as forneça em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte de proteínas tenha refrigeração e mantenha a temperatura adequada, além de consignar em planilhas o respectivo registro de temperatura aferida, por ocasião da entrega;

4.2 O recebimento e a estocagem de carnes devem observar o contido na Portaria Nº 304, de 22/04/96 do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária;

4.3 Assegurar o transporte das carnes bovina e suína, aves e outras, além de produtos manipulados crus e alimentos crus de acordo com as normas de ANVISA;

4.4 Quanto aos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, deverá armazená-los em áreas limpas, arrumadas e arejadas, mantê-los armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo, sendo proibido:

4.4.1 Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

4.4.2 Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

4.4.3 Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;

4.4.4 Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

4.4.5 A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

4.4.6 Armazenamento em contato direto com chão e parede;

4.5 A CONTRATADA deverá realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo destinado exclusivamente para esse fim.

4.6 Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.

4.7 Realizar a distribuição e o transporte dos alimentos aos requisitos constantes do regulamento Técnico de Boas Práticas para o Serviço de Alimentação, RDC nº 216 de 15/11/04, da ANVISA;

5 DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS E DA HIGIENIZAÇÃO

5.1 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

5.2 A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;

5.3 A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;

5.4 A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

- 5.5** Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- 5.6** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;
- 5.7** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-6/99, de 10/3/99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.
- 5.8** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- 5.9** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;
- 5.10** Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;
- 5.11** Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
- 5.12** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- 5.13** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara fria, etc.;
- 5.14** A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de preparo das refeições, com produtos recomendados pela ANVISA.
- 5.15** A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.
- 5.16** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, conforme normas técnicas de higiene;
- 5.17** A CONTRATADA deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências onde serão preparadas as refeições;
- 5.18** A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a

CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

5.19 A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

6 DO CARDÁPIO

6.1 Os cardápios deverão ser, prioritariamente, rico em proteínas, baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios acima descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários do SUAS e servidores/prestadores de serviços.

6.2 Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço e jantar.

7. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

7.1 Na licitação a ser realizada para Registro de Preços, não haverá prévia reserva orçamentária e o quantitativo do objeto pretendido será indicado em termos estimativos, em função do consumo mensal ou anual, sendo a dotação orçamentária indicada somente no momento da efetiva aquisição e/ou contratação dos serviços.

7.2 As despesas decorrentes das futuras e eventuais prestações de serviços da Licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento do Fundo Municipal de Assistência Social, pelo prazo de 12 (doze) meses, validade da Ata de Registro de Preços, e será a cargo do órgão gerenciador Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, cujo programa de trabalho e elemento de despesa específica constará da respectiva Nota de Empenho.

8. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1 Para a aquisição deste objeto recomenda-se a modalidade de licitação denominada **PREGÃO ELETRONICO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO TIPO MENOR PREÇO**, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei Federal nº. 10.520 de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, da Lei Federal nº. 8.666 de 21 de junho de 1.993 e suas alterações, Lei Complementar nº. 123 / 2006 e outras normas aplicáveis à espécie.

8.2 Com vistas ao aumento da competitividade e a estimular a participação de micro e pequenas empresa, permitir-se a apresentação de propostas em quantitativos menores que o máximo previsto, devendo tais propostas conter no mínimo, 1.000 (mil) unidades de cada tipo de refeição.

9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 A Ata de Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses.

10. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias contados a partir do fornecimento prestado, sendo necessário a apresentação da Nota Fiscal, e com o aceite do Setor Competente da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS.

10.2 A Contratada deverá fazer constar na nota fiscal/fatura, o número da respectiva ordem de compra e quantitativo de refeições servidas.

11. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

11.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social a qual deverá ser atendida diariamente nos horários estabelecidos neste termo de referência.

11.2 As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas diretamente na sede de cada abrigo no perímetro urbano e os respectivos endereços serão fornecidos pela SEMAS após contratação da empresa ganhadora do certame.

11.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

12. DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1 O Registro dos Preços será para aquisição de alimentação pronta (Café da manhã, almoço e janta) destinados aos profissionais e usuários do SUAS acolhidos provisoriamente atendendo aqueles que se encontram em situação de rua e/ou imigrantes, uma vez que enfrentamos um momento de crise econômica, de aumento do desemprego, da pobreza da população em situação de rua e das restrições relacionadas a atividades de sobrevivência de muitas pessoas.

13. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1 O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

13.2 Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

13.3 O transporte e a entrega dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

13.4 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 2 (duas) horas.

13.5 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

13.6 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises

técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

13.7 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- **PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- **DEFINITIVAMENTE**, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e conseqüente aceitação pelo Setor Competente.

13.8 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

13.9 Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

13.10 A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente a todas as disposições legais pertinentes.

13.11 No tocante aos produtos discriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

14. DO VALOR ESTIMADO

14.1 O valor estimado foi calculado com base na média aritmética calculada a partir das cotações realizadas, o que resultou em um montante de R\$ 1.147.200,00 (um milhão cento e quarenta e sete mil e duzentos reais), considerando que existe previsão da disponibilidade financeira nas fontes 00, 28, 29 e que já se passaram 3 meses do ano de 2021, teremos 9 meses restantes para uso do mesmo, sendo assim temos o valor disponível de R\$ 860.400,00 (oitocentos e sessenta mil e quatrocentos reais) para o orçamento do ano corrente.

15. OBRIGAÇÕES ADICIONAIS DA CONTRATADA:

15.1 A contratada obriga-se a:

15.1.1. Efetuar a entrega do objeto licitado em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.

15.1.2 Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.

15.1.3 Comunicar à Administração, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecedem a entrega, quaisquer motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

15.1.4. Manter-se durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.1.5. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia ou quaisquer outros que incidam ou venham a incidir na execução do objeto.

15.1.6 Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.

15.1.7 Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contados da notificação pela organização.

15.1.8. Assegurar a entrega garantindo o cumprimento do contrato, observando as suas especificações, qualidade, quantidade.

16. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

16.1 A contratante obriga-se a:

16.1.1. Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.

16.1.2 Verificar, minuciosamente, no prazo fixado a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

16.1.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).

16.1.4 Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

17. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

17.1. Em caso de transgressão das regras contidas no edital, a contratada estará sujeita às sanções administrativas contidas na Lei nº 8.666/93.

18. DAS ALTERAÇÕES DESTE TERMO DE REFERÊNCIA

18.1 Este Termo de Referência poderá sofrer alterações até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, a fim de fornecer corretamente os dados para a apresentação da proposta comercial, bem como, para se adequar às condições estabelecidas pela legislação vigente.

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2021

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: PREGOEIRA Municipal

Pregão Eletrônico nº 004/2021

Sra. PREGOEIRA,

Atendendo à solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa....., CNPJ nº, situada na, vem apresentar a sua Proposta de Preço para o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) PRIORITARIAMENTE RICOS EM PROTEÍNA, PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, IMIGRANTES ABRIGADOS PROVISORIAMENTE E INDIVÍDUOS QUE NECESSITAM SER REMANEJADOS DO SEU ATUAL LOCAL DE ACOLHIMENTO, CONFORME PRECEITOS DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, EM CONSONÂNCIA COM A POLÍTICA NACIONAL PARA INCLUSÃO DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA**, conforme detalhamento nos quadros a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL

1	- Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar: 300 ml - Pão: 01 unidade 50 g - Raíz: Apim OU Batata doce OU Banana da terra OU Cuscuz de milho - Proteína: 03 ovos mexidos os cozido OU Queijo (30 g), OU Frango: 80g OU Carne de boi: 80g- in natura	und	28.800		
---	---	-----	--------	--	--

	- Açúcar ou adoçante				
2	- Feijão carioca OU fradinho Ou preto OU lentilha OU ervilha OU feijão verde: 150g - Arroz parbolizado: 100g - Guarnição: Macarrão ou legumes ou purê de batata ou purê de banana ou Purê de abóbora ou suflê ou empanada ou omelete ou refogado de vegetais (1500g) - Proteína: carne bovina de segunda(2x semana), frango (3x semana), massas com proteína: 350 g- in natura	und	28.800		
3	- Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar ou Chá: 300 ml - Macarrão ou Legumes ou suflê de legumes ou Arroz ou raiz ou empanada ou omelete: 250g - Salada crua: 150g - Proteína: carne bovina de segunda, frango, massa com proteína: 350g- in natura	und	28.800		
	TOTAL	und	86.400		

O valor lote da Proposta de Preço acima referenciada e abaixo discriminada é de xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias.

Prazo de execução do serviço: 12 (doze) meses.

Atenciosamente,

Carimbo de CNPJ e assinatura do representante legal

ANEXO III

ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHAS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR. UNIT	VLR. TOTAL
1	Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar : 300 ml - Pão: 01 unidade 50 g Raíz: Apim OU Batata doce OU Banana da terra OU Cuscuz de milho Proteína: 03 ovos mexidos os cozido OU Queijo (30 g), OU Frango: 80g OU Carne de boi: 80g- in natura - Açúcar ou adoçante	-	28.800	R\$ 8,80	R\$ 253.440,00
2	Feijão carioca OU fradinho Ou preto OU lentilha OU ervilha OU feijão verde: 150g - Arroz parbolizado: 100g - Guarnição: Macarrão ou legumes ou purê de batata ou purê de banana ou Purê de abóbora ou suflê ou empanada ou omelete ou refogado de vegetais (1500g) - Proteína: carne bovina de segunda(2x semana), frango (3x semana), vísceras (2x na semana) sem osso: 300g com osso: 380g, massas com proteína: 350 g- in natura	-	28.800	R\$ 15,00	R\$ 432.000,00
3	Café com leite sem açúcar OU Suco sem açúcar ou Chá: 300 ml - Macarrão ou Legumes ou suflê de legumes ou Arroz ou raiz ou empanada ou omelete: 250g - Salada crua: 150g - Proteína: carne bovina de segunda, frango , vísceras: 300g com osso: 380g in natura Ou massa com proteína: 350g- in natura	-	28.800	R\$ 15,00	R\$ 432.000,00
VALOR GERAL:					R\$ 1.117.440,00

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALAGOINHAS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º */2021**

PREGÃO ELETRONICO SRP N.º 004/2021 – COPEL

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoinhas - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado **MUNICÍPIO**, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ situada à _____, doravante denominada **PROMITENTE FORNECEDOR**, neste ato representada por _____, formalizam a presente Ata de Registro de Preços (ARP), decorrente da licitação na modalidade **PREGÃO ELETRONICO PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 004/2021**, oriundo do processo administrativo **N.º 1866/2021**, a qual se constitui em documento vinculativo e obrigacional às partes, conforme o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e os Decretos Municipais nº 4.269/2015 e 4.595/2017, segundo as cláusulas e condições a seguir:

1. OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) PRIORITARIAMENTE RICOS EM PROTEÍNA, PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, IMIGRANTES ABRIGADOS PROVISORIAMENTE E INDIVÍDUOS QUE NECESSITAM SER REMANEJADOS DO SEU ATUAL LOCAL DE ACOLHIMENTO, CONFORME PRECEITOS DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, EM CONSONÂNCIA COM A POLÍTICA NACIONAL PARA INCLUSÃO DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA**, nos termos da proposta.

1.1. Discriminação do objeto:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)					
ITENS	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL

1.2. Os preços constantes da proposta feita pelo **PROMITENTE FORNECEDOR** ficam registrados neste instrumento, vinculando toda e qualquer futura contratação entre Município e o Promitente Fornecedor.

1.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração Pública Municipal a contratar, podendo, inclusive, realizar nova licitação, sendo assegurada ao Fornecedor aqui registrado a preferência em igualdade de condições.

2. VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A validade do registro de preços será de **12 (doze) meses** contados a partir da data da assinatura da Ata de Registro de Preços na imprensa oficial.

3.ÓRGÃOS PARTICIPANTES

3.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que participaram dos procedimentos iniciais do Sistema de Registro de preços elencados no preâmbulo desta Ata de Registro de Preços a integrarão.

3.2. Os órgãos participantes deverão:

- a)** Promover consulta prévia junto ao órgão gerenciador a fim de obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados;
- b)** Manifestar, formalmente, para o órgão gerenciador o interesse em celebrar o contrato.
- c)** Transferir os recursos financeiros para o órgão gerenciador, referentes ao quantitativo solicitado.

4. UTILIZAÇÃO POR ÓRGÃO NÃO PARTICIPANTE

4.1. Os órgãos ou entidades da Administração Pública Municipal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais e demais entidades controladas pelo poder Executivo Municipal, que não participaram dos procedimentos iniciais da licitação, atendidos os requisitos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, poderão solicitar manifestação ao órgão Gerenciador quanto a possibilidade de adesão.

4.1.1. O pedido de utilização da Ata de Registro de preços deverá ser dirigido por escrito ao órgão gerenciador da Ata, que se manifestará sobre a possibilidade de adesão.

4.2. O fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços deverá se manifestar acerca do interesse em fornecer para o órgão não participante, desde que não fiquem prejudicadas as obrigações presentes e futuras resultantes da ata, assumidas com órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.3. As aquisições ou contratações por órgãos não participantes não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na Ata de Registro de Preços.

4.3.1. O total de utilização de cada item não poderá exceder ao quádruplo do quantitativo inicialmente registrado, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.4. O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à Ata de Registro de Preços após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata.

4.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

4.6. Compete ao órgão não participante os atos relativos à exigência do cumprimento pelo fornecedor das obrigações assumidas e a aplicação, observados a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

5.OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

5.1. Cabe ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e de administração do SRP, e ainda o seguinte:

- a)** Gerenciar a Ata de Registro de Preços, realizando o controle dos quantitativos registrados em relação ao uso por todos os participantes.
- b)** Conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- c)** Controlar a celebração de instrumentos contratuais decorrentes desta Ata.
- d)** Comunicar da celebração de contrato aos órgãos participantes, bem como as suas eventuais alterações.
- e)** Colher as assinaturas e providenciar a imediata publicação da Ata de Registro de Preços, bem como das possíveis alterações na imprensa oficial.
- f)** Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta ATA.
- g)** Prestar informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados da licitante vencedora.
- h)** Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou defeitos observados.
- i)** Sustar qualquer fornecimento que esteja em desacordo com o especificado.
- j)** Exercer a mais ampla, irrestrita, permanente e completa fiscalização, diretamente ou por outros prepostos designados, não obstante a licitante vencedora seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos produtos especificados;
- k)** Notificar por escrito à licitante acerca das imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no material recebido, para que sejam adotadas as medidas cabíveis.
- l)** Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário. Verificar, minuciosamente, no prazo fixado a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.
- m)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).
- n)** Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

6. OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE FORNECEDOR

6.1O Fornecedor está obrigado a celebrar os instrumentos contratuais quando convocado, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata e o que segue:

- a)** Manter durante a validade da Ata de Registro de Preços todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando ao Órgão Gerenciador todos os documentos necessários, sempre que solicitado.
- b)** Submeter-se a todas as normas e condições estabelecidas no edital e seus anexos, que integram esta Ata de Registro de Preços independente de transcrição.
- c)** Responsabilizar-se por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação fiscal, civil, tributária e trabalhista, bem como por todas as despesas e compromissos assumidos, a qualquer título, perante seus fornecedores ou terceiros em razão da execução do objeto licitado.

- d)** Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os materiais ou serviços que apresentarem alterações, deteriorações, imperfeições ou quaisquer irregularidades, ainda que constatados após o recebimento e/ou pagamento.
- e)** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto licitado, salvo mediante prévia e expressa autorização do Contratante.
- f)** Efetuar a entrega do objeto licitado em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.
- g)** Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.
- h)** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecedem a entrega, quaisquer motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- i)** Manter-se durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- j)** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia ou quaisquer outros que incidam ou venham a incidir na execução do objeto.
- k)** Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
- l)** Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contados da notificação pela organização.
- m)** Assegurar a entrega garantindo o cumprimento do contrato, observando as suas especificações, qualidade, quantidade.
- n)** Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;
- o)** Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;
- p)** Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;
- q)** Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;
- r)** Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;
- s)** Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha do local de preparo das refeições, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

- t)** Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:
- u)** Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;
- v)** Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras quando couber;
- w)** Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;
- x)** Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;
- y)** Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- z)** Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;
- aa)** Prestação do fornecimento nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;
- bb)** Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- cc)** Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- dd)** A CONTRATADA deverá realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo destinado exclusivamente para esse fim.
- ee)** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;
- ff)** A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem **necessárias**;
- gg)** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;

- hh)** Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- ii)** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;
- jj)** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-6/99, de 10/3/99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.
- kk)** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- ll)** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;
- mm)** Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;
- nn)** Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
- oo)** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;
- pp)** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara fria, etc.;
- qq)** A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de preparo das refeições, com produtos recomendados pela ANVISA.
- rr)** A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.
- ss)** A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, conforme normas técnicas de higiene;
- tt)** A CONTRATADA deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências onde serão preparadas as refeições;
- uu)** A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

vv) A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

ww) Quando da assinatura desta Ata de Registro de Preços o promitente fornecedor deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressalvando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.

7. ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Os preços registrados poderão ser revistos nos termos do Decreto Municipal nº 4.269/2015, em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

7.3. Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

7.4. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

7.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

7.5.1. Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

7.5.2. Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

7.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.7. Revogar a Ata de Registro de Preços na ocorrência do disposto no art. 19 do Decreto Municipal nº 4.269/2015.

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal (conjunta da Dívida Ativa da União e INSS) e municipal, sob pena de não pagamento.

8.1.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

8.2. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte do FORNECEDOR, o decurso do prazo de pagamentos será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

8.3. O faturamento correspondente ao objeto contratado deverá ser apresentado pelo FORNECEDOR, através de Nota Fiscal, em duas vias, com os requisitos da lei vigente, dentro dos prazos estabelecidos na sua proposta, após assinatura do contrato ou por outros instrumentos equivalentes, nas formas previstas no art. 62 da Lei 8.666/93 e recebimento da Nota de Empenho.

8.4. A entrega do material, por parte do FORNECEDOR, para uma determinada unidade, não poderá ser recusada em razão de débitos de outras unidades, porventura existentes, sob pena de sanções previstas em lei.

9. DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

9.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social a qual deverá ser atendida diariamente nos horários estabelecidos neste edital.

9.2 As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas diretamente na sede de cada abrigo no perímetro urbano e os respectivos endereços serão fornecidos pela SEMAS após contratação da empresa ganhadora do certame.

9.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

9.4 Os cardápios deverão ser, prioritariamente, rico em proteínas, baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios acima descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários do SUAS e servidores/prestadores de serviços.

9.5 Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço e jantar.

10. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

10.2 Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

10.3 O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

10.4 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 2 (duas) horas.

10.5 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

10.6 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

10.7 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste edital.
- DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo Setor Competente.

10.8 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

10.9 Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

10.10 A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

10.11 No tocante aos produtos discriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

11. PENALIDADES

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

11.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5 Cometer fraude fiscal;

11.1.6. Não mantiver a proposta.

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

11.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

11.2.2. Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

11.2.3. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.2.4. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

11.2.5. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoinhas/BA, pelo prazo de até dois anos;

11.2.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

11.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

11.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

11.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

11.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração cancele esta Ata de Registro de Preços.

11.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

11.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

11.10. O cancelamento do registro, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

12. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

12.1. O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a)** Descumprir as condições da Ata de Registro de preços;
- b)** Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c)** Não aceitar reduzir o seu preço registrado sem justificativa, na hipótese deste se tornar superior ao preço praticado no mercado;
- d)** Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei Federal 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei Federal 10.520/2002.

13. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

13.1. O registro de preços poderá ser cancelado na hipótese prevista no subitem 11.1 ou, ainda, na ocorrência de fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a)** Por motivo de interesse público;
- b)** A pedido do fornecedor.

13.2. O cancelamento parcial ou total de itens registrados far-se-á sempre a critério do órgão gerenciador, nas hipóteses previstas nesta Ata de Registro de Preços.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Fica eleito o foro da Cidade de Alagoinhas, Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento desta Ata de Registro de Preços, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Alagoinhas, de de

ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM, DE UM LADO,
MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS, E, DO OUTRO,

_____.

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, com sede a Praça Graciliano de Freitas, s/n, Alagoins - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, e a _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ situada à _____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por _____, celebram o presente contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº **004/2021**, contido do processo administrativo nº 1866/2021 e regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e pelo Decretos Municipais nº 4.595/2017 e nº 4.269/2015 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, e se comprometem a observar as condições contidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1.O objeto do presente Contrato é o **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PRONTA (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E JANTAR) PRIORITARIAMENTE RICOS EM PROTEÍNA, PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA, IMIGRANTES ABRIGADOS PROVISORIAMENTE E INDIVÍDUOS QUE NECESSITAM SER REMANEJADOS DO SEU ATUAL LOCAL DE ACOLHIMENTO, CONFORME PRECEITOS DA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, EM CONSONÂNCIA COM A POLÍTICA NACIONAL PARA INCLUSÃO DA POPULAÇÃO EM SITUAÇÃO DE RUA NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2.Discriminação do objeto:

FORNECEDOR (RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, CONTATOS, REPRESENTANTES)					
ITENS	NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO	UND	QTD	VLR.UNIT	TOTAL

1.3.A CONTRATADA obriga-se a aceitar, quando solicitado pela Administração, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizer nas compras de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, na forma dos §§ 1.º e 2.º do art. 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. Este Contrato terá vigência pelo prazo de **12 (doze) meses**, a partir da data de assinatura, prorrogáveis nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A **CONTRATADA** se obriga a:

- a) Disponibilizar o objeto descrito na Cláusula Primeira deste contrato, nos prazos, condições estabelecidas no edital Pregão Eletrônico nº **004/2021**, no local e tempo requeridos, mediante requisições do preposto autorizado;
- b) Assegurar a boa qualidade do objeto e garantia correspondente, indicada pelo fabricante e pelo Código de Defesa do Consumidor;
- c) As providências e despesas relativas ao pagamento de qualquer tributo que inicia ou venha a incidir sobre contrato serão de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**.
- d) Assumir inteira responsabilidade Civil e Administrativa por danos e prejuízos causados por descumprimento, omissões ou desvios na qualidade técnica do objeto deste edital;
- e) Não transferir ou ceder o contrato a terceiros, no todo ou em parte, sem o prévio consentimento da **CONTRATANTE**;
- f) **Não caucionar ou utilizar o contrato a terceiros, no todo ou em partes, sem o prévio consentimento da CONTRATANTE**;
- g) Efetuar a entrega do objeto licitado em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.
- h) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.
- i) Comunicar à Administração, no prazo máximo de 12 (doze) horas que antecedem a entrega, quaisquer motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- j) Manter-se durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como com as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- k) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia ou quaisquer outros que incidam ou venham a incidir na execução do objeto.
- l) Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
- m) Retirar, transportar, substituir, reparar, corrigir e remover, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verifique danos em decorrência do transporte, bem como providenciar a substituição dos mesmos, no prazo máximo de 2 (duas) horas, contados da notificação pela organização.
- n) Assegurar a entrega garantindo o cumprimento do contrato, observando as suas especificações, qualidade, quantidade.
- o) Apresentar e manter atualizado Manual de Boas Práticas para o serviço de alimentação, conforme realidade local bem como aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas

para serviços de alimentação estabelecidos pela ANVISA na resolução RDC 216/2004 e outras normas legais pertinentes;

p) Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;

q) Administrar os serviços ao seu cargo de maneira eficiente, observando as normas condições higiênico-sanitárias, objetivando total segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições;

r) Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;

s) Elaborar fichas técnicas e receituários padrão dos cardápios oferecidos, adicionando quadro demonstrativo, especificando a quantidade de nutrientes por refeição, bem como o peso final da marmita;

t) Possibilitar total acesso, sem restrições, às dependências da cozinha do local de preparo das refeições, independentemente de notificação ou aviso prévio, do(s) servidor(es) do CONTRATANTE, encarregado(s) de fiscalizar a execução do objeto licitado;

u) Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

v) Adquirir gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral, devendo apresentar à CONTRATANTE documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como amostra de qualquer gênero e material a ser aplicado na execução dos serviços e manual de boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, conforme Portaria nº 1.428/MS, de 26.11.93;

w) Quantificar gêneros alimentícios de forma a respeitar os limites mínimos estabelecidos pelo(a) nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser de qualidade, contendo especificações como a marca, validade e outras quando couber;

x) Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

y) Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;

z) Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;

aa) Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada e funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;

bb) Prestação do fornecimento nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;

cc) Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;

dd) Supervisionar a operacionalização, transporte e entrega das refeições no(s) local(is) estabelecido(s) pela CONTRATANTE, de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

- ee)** A CONTRATADA deverá realizar o transporte e armazenamento adequado dos gêneros alimentícios e materiais de consumo, visando garantir a higiene dos alimentos, devendo para tanto transportá-los em veículo destinado exclusivamente para esse fim.
- ff)** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas: a) a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação; b) o prazo de validade da proteína; c) o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta; d) as características sensoriais; e) a integridade das embalagens;
- gg)** A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras da alimentação preparada e manter sob refrigeração diariamente em embalagens apropriadas, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, amostras idênticas às das refeições completas servidas, para posteriores análises que se fizerem necessárias;
- hh)** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE. Quando houver suspeita de surto de intoxicação, a CONTRATADA deverá providenciar, às suas expensas, que todos os ocupantes de postos de trabalho na cozinha se submetam a exames laboratoriais parasitológicos e outros correlatos, e aqueles com resultado positivo deverão ser afastados dos supracitados postos;
- ii)** Caberá à CONTRATANTE recusar o lote de refeições fornecido, quando for constatada qualidade diferente daquela preestabelecida, ou falta de higiene. O lote recusado deverá ser substituído no prazo máximo de uma hora, pelo cardápio de emergência, o qual deverá ser elaborado pela CONTRATADA e submetido à aprovação da CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;
- jj)** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;
- kk)** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-6/99, de 10/3/99, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.
- ll)** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- mm)** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;
- nn)** Os equipamentos, materiais, utensílios e instalações de preparação e distribuição das refeições deverão ser cuidadosamente higienizados, de forma contínua, eficiente e completa, antes do uso e após, utilizando-se produtos químicos de limpeza adequados e de boa qualidade e específicos a cada material, de forma a se obter ampla higienização, inclusive das mãos dos empregados que manipulam alimentos, devendo utilizar produtos saneantes que tenham registro no órgão oficial;
- oo)** Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza especificados a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
- pp)** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

qq) Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara fria, etc.;

rr) A empresa CONTRATADA executará, semestralmente, limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados nas áreas de preparo das refeições, com produtos recomendados pela ANVISA.

ss) A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

tt) A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, a CONTRATADA deverá providenciar diariamente, às suas expensas e meios, a retirada, quantas vezes se fizer necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, conforme normas técnicas de higiene;

uu) A CONTRATADA deverá impedir a presença de animais domésticos nas dependências onde serão preparadas as refeições;

vv) A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATADA, por intermédio de empresa qualificada e com registro no órgão fiscalizador, devendo a CONTRATADA também manter procedimentos para prevenção e eliminação da presença de insetos e roedores;

ww) A dedetização e desratização da cozinha será realizada a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desratização será feita no final do expediente, devendo sofrer faxina geral após sua realização, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados.

Quando da assinatura deste instrumento a CONTRATADA deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressalvando que a instituição financeira mantenedora da referida conta será indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda.

PARÁGRAFO ÚNICO – Ficarão a cargo da **CONTRATADA**, todas as despesas e custos decorrentes da execução do contrato, bem como dos tributos, obrigações trabalhistas e sociais, segurese todos os demais custos diretos e indiretos, necessários à execução do objeto desta Licitação.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

4.1. O CONTRATANTE se obriga a:

- a)** Designar prepostos para fiscalizar, apontar falhas e atestar a execução do serviço;
- b)** Efetuar nos prazos indicados, os pagamentos devidos à **CONTRATADA**;
- c)** Verificar e aceitar as faturas emitidas pela **CONTRATADA**, recusando-as quando inexatas e incorretas, ficando, nestes casos, o prazo suspenso, que somente voltará a fluir após a apresentação das novas faturas corretas;
- d)** Notificar por escrito, à **CONTRATADA**, quando da aplicação de multas previstas neste Contrato;
- e)** Declarar os serviços efetivamente prestados.
- f)** Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.

Verificar, minuciosamente, no prazo fixado a conformidade do objeto recebido provisoriamente com as especificações constantes no termo de referência, para fins de aceitação e recebimento definitivos.

g) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).

h) Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O valor do presente contrato é de R\$ _____ (_____), constante da proposta integrante da licitação **Pregão Eletrônico nº 004/2021**, aceito pela **CONTRATANTE**, entendido este como preço justo e suficiente para a total prestação de serviços objeto deste instrumento.

5.2. Os pagamentos serão efetuados após atesto do setor competente e, dentro do cronograma de pagamento financeiro. Na data da apresentação da fatura o contratado deverá estar de posse, em plena vigência, da CND de INSS, da CRF de FGTS, da CNDT e das certidões de regularidade com as fazendas estadual, federal e municipal, sob pena de não pagamento.

5.2.1. O pagamento será efetuado pela Administração para a empresa a ser contratada da seguinte forma: mensalmente, conforme fornecimento, **exclusivamente através de crédito em conta especificada pelo credor e mantida em instituição financeira indicada pela SEFAZ (conforme Decreto Municipal nº 4.914/2018)**, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura e depois de atestada pelo Contratante o recebimento parcial/definitivo do objeto licitado.

5.2.2. Havendo erro na fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a **CONTRATADA** adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

5.2.3. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

5.3. O termo contratual poderá durante o seu prazo de execução, caso ocorra uma das situações previstas no art. 65 da Lei 8.666/93, e em seus incisos e parágrafos, ser alterado, mediante justificativa e autorização da autoridade competente, através de termo de aditamento, cujo extrato deverá, para ter eficácia, ser publicado em órgão de imprensa oficial.

5.4. As faturas deverão discriminar os serviços a que se referem, conforme os itens discriminados na composição apresentada juntamente com a proposta da **CONTRATADA**, e **somente serão pagos os serviços efetivamente atestados**.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

6.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, mediante a expedição de solicitação de fornecimento pela Secretaria Municipal de Assistência Social a qual deverá ser atendida diariamente nos horários estabelecidos neste edital.

6.2 As entregas do objeto desta licitação deverão ser realizadas diretamente na sede de cada abrigo no perímetro urbano e os respectivos endereços serão fornecidos pela SEMAS após contratação da empresa ganhadora do certame.

6.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta licitação, correrão por conta exclusiva da contratada.

6.4 Os cardápios deverão ser, prioritariamente, rico em proteínas, baseados na relação de gêneros e produtos alimentícios acima descritos e apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos usuários do SUAS e servidores/prestadores de serviços.

6.5 Deverão ser elaborados cardápios para todas as refeições diárias: Café da manhã, almoço e jantar.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:

7.1. O fornecedor está sujeito à fiscalização periodicamente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não aceitar o produto, caso o mesmo não se encontre em condições satisfatórias para o consumo.

7.2 Para todos os produtos, considerar que o peso e a qualidade são pré-requisitos para a aceitação.

7.3 O transporte e a descarga dos produtos no local designado correrão por conta exclusiva da empresa vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

7.4 Caso os produtos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela SEMAS, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 2 (duas) horas.

7.5 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério desta Prefeitura Municipal.

7.6 Fica reservado a esta Administração em qualquer fase do certame, o direito de realizar testes que comprovem a qualidade dos produtos ofertados. Para tanto, os produtos serão submetidos a análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados, devendo ser, imediatamente, substituídos.

7.7 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

- PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste contrato.

- DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo Setor Competente.

7.8 A empresa vencedora do certame obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

7.9 Deverão ser atendidas pela empresa além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas.

7.10 A empresa deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto deste Certame, OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes.

7.11 No tocante aos produtos discriminados neste Certame ficam expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade.

CLÁUSULA OITAVA– REAJUSTE E ALTERAÇÕES

8.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

8.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice setorial compatível exclusivamente para as obrigações **iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade**.

8.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.3. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

8.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA NONA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

9.1. O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou sub-contratação, no todo ou em parte, sem prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**, sob pena de imediata caducidade.

CLÁUSULA DÉCIMA – ALOCAÇÃO DE RECURSOS

10.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

Nota de Empenho:

Órgão:

Elemento de despesa:

Projeto Atividade:

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Este contrato poderá ser rescindido unilateralmente pelo **CONTRATANTE**, respeitado o devido processo legal, e sem que assista à contratada direito a qualquer indenização, nas seguintes hipóteses:

- a)** Inadimplemento pela contratada de quaisquer das cláusulas e condições aqui estabelecidas;
- b)** Atraso no cumprimento das “ordens de serviços”;
- c)** Superveniência de incapacidade financeira da contratada devidamente comprovada;
- d)** Falência, liquidação judicial ou extrajudicial, ou concordata da contratada, requeridas ou decretadas;

e) Cessão total ou parcial deste contrato e dos créditos dele decorrentes, sem prévia e escrita autorização do contratante.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Rescindido o contrato, por quaisquer destes motivos, a contratada terá direito, apenas, ao pagamento, dos serviços efetivamente prestados e aceitos.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Ficará o presente contrato rescindido, de pleno direito, independentemente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo das sanções cabíveis nos casos enumerados nos arts. 78 e 80 da lei n.º 8.666/93, alterada pela lei n.º 8.883/94.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS PENALIDADES

12.1.Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

12.1.1.Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

12.1.2.Ensejar o retardamento da execução do objeto;

12.1.3.Fraudar na execução do contrato;

12.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

12.1.5.Cometer fraude fiscal;

12.1.6.Não mantiver a proposta.

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

12.2.1.Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

12.2.2.Multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

12.2.3.Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.2.4.Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

12.2.5.Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Município de Alagoas/BA, pelo prazo de até dois anos;

12.2.6.Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

12.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

12.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

12.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

12.6. Não será efetivado qualquer pagamento ao FORNECEDOR enquanto não efetuado o pagamento da multa devida.

12.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo FORNECEDOR e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração realize o Distrato do Contrato.

12.8. A competência para apuração de responsabilidade e consequente aplicação das penas aqui previstas são exclusivas do órgão gerenciador, salvo quanto a pena de declaração de inidoneidade, que compete ao Prefeito.

12.9. Os danos e prejuízos serão ressarcidos à CONTRATANTE no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após conclusão de processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa ao FORNECEDOR, sob pena de multa.

12.10. O distrato do contrato, assegurado o contraditório, é formalizado por despacho da autoridade competente do Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

13.1. O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial até o quinto dia útil ao mês subsequente ao da assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. As partes elegem, com renúncia expressa a qualquer outro, o Foro da Comarca de Alagoinhas, Estado da Bahia, para submeter o presente Contrato, obrigando ao seu integral cumprimento seus herdeiros e sucessores, a qualquer título.

E, por estarem, assim, justos e acordados, assinam o presente em 04 (quatro) vias de iguais teor e forma para uma só finalidade, afim de que possa produzir os seus devidos e legais efeitos.

Alagoinhas, XXX de XX de 2021.

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA 1: _____



PREFEITURA DE

ALAGOINHAS

CPF: _____

TESTEMUNHA 2: _____

CPF: _____

ANEXO V
MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

ASSUNTO: _____, objeto do **Pregão Eletrônico nº 004/2021**

Designação de Representante

Através da presente credenciamos o (a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____, e cadastro no Cadastro de Pessoas Físicas sob o nº _____, a participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Alagoinhas, na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 004/2021**, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, bem como formular propostas, ofertar lances, recorrer, renunciar e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, _____ de _____ de 2021.

CARIMBO DA EMPRESA E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
IDENTIFICAÇÃO DO CARGO/FUNÇÃO DO FIRMATÁRIO

ANEXO VI

(modelo)

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO (EM ATENDIMENTO AO INCISO VII DO ART. 4º DA LEI Nº 10.520/2002) – PLENO CONHECIMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada _____, **DECLARA**, que **cumpe plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação**, conforme prescreve o inciso VII, do artigo 4º, da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, referente ao **Pregão Eletrônico nº 004/2021**, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

_____, em ____ de _____ de 2021.

Assinatura do Representante Legal.

ANEXO VII
DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Pregão Eletrônico nº 004/2021

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 12 (doze) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, _____ de _____ de _____.

Local e data

Licitante interessado

ANEXO VIII
IMPEDIDO DE CONTRATAR

Pregão Eletrônico nº 004/2021

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE NÃO SE ENCONTRA SUSPENSO DE LICITAR OU
IMPEDIDO DE CONTRATAR**

Declaro, na condição de licitante, não estar suspenso de licitar ou impedido de contratar com qualquer entidade integrante da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, direta ou indireta.

_____, _____, de _____ de _____

Local e Data

Licitante Interessado

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

(Papel timbrado ou carimbo da empresa)

À

PREFEITURA DE ALAGOINHAS - BAHIA

REF. Pregão Eletrônico nº 004/2021

A empresa....., com sede na
....., nº, C.N.P.J. nº
....., **DECLARA**, sob as penas do artigo 299 do Código
Penal, que se enquadra na situação de.....(microempresa ou empresa de
pequeno porte) nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e que inexistem fatos supervenientes que
conduzam ao seu desenquadramento dessa situação.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

Local e data

ANEXO X

**DECLARAÇÃO DE DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA ASSINATURA DA ATA E
CONTRATO
(FACULTADO)**

Pregão Eletrônico nº 004/2021

Dados da empresa

Nome:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Dados do representante para assinatura do contrato

Nome:

Qualificação:

CPF:

RG:

Vínculo:

Endereço:

E-mail:

Telefone:

Assinatura do Responsável pela Empresa

(Nome Legível/Cargo/Carimbo do CNPJ)

Local e data