

## **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/2022**

O **MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS - BAHIA**, por intermédio da **PREGOEIRA OFICIAL**, designada pelos Decretos nº 5.443/2021 e 5.797/2022, e Equipe de Apoio designada pelo Decreto de nº 5.798/2022, tornam público que, conforme autorização contida no **Processo Administrativo nº 5076/2022**, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**. Apresente e licitação reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipais 4.595/2017 e Decreto Federal 10.024/2019, 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:

Editais disponíveis nos sites: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)

**Recebimento das propostas:** das 08:00 horas do dia 15/07/2022 às 08:00 horas do dia 19/07/2022.

**Início da sessão pública:** 09:00 horas do dia 19/07/2022 (HORÁRIO DA BAHIA)

**BB:** 947110

### **1. DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto da presente licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA.**

**1.2** A licitação será realizada por **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme tabela constante modelo de proposta de preço – ANEXO III, 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 ELETRONICO**

**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 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** Os documentos enviados deverão ser digitalizados em colorido para facilitar a visualização e análise da Comissão. Quando houver dúvidas no que se refere a veracidade dos documentos será realizada diligência com base no § 3º do art. 43 da Lei 8.666/93. Se for constatada a irregularidade o licitante será inabilitado.

**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 incluir o **VALOR GLOBAL, VEDADOS A IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**

**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 estabelecidas 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:

### **7.3 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.

### **7.4 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.

**7.4.1 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.**

## **7.5 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.** No caso de empresa recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá apresentar Balanço de Abertura devidamente registrado na Junta Comercial.

**II.** Entende-se por “último exercício social já exigível” aquele para o qual já se esgotou o prazo para a 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:

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

AC = ATIVO CIRCULANTE

PC = PASSIVO CIRCULANTE.

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

$$IEG = \frac{PC + ELP}{AT}, \text{ onde:}$$

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 feito de extração dos parâmetros para o julgamento e verificação dos valores apresentados e calculados pelos licitantes.

## **7.6 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

### **7.6.1 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 que demonstrem similaridade às do objeto desta licitação, executadas a qualquer tempo devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN. 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)** Registro da licitante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;

**c)** Comprovar possuir no quadro permanente da empresa, profissional nutricionista regularmente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, bem como, a certidão junto ao CRN;

**c.1)** A comprovação de que o Profissional nutricionista Responsável Técnico integra o quadro permanente da empresa será feita com os seguintes documentos:

#### **Profissional registrado:**

**a)** Carteira Profissional de Trabalho (C.T.P.S) ou Ato Constitutivo no caso de Dirigentes, ou;

**b)** Ficha de Registro de Empregado, ou;

c) Guia de FGTS relativa ao mês anterior da entrega das propostas;

**Profissional contratado:**

- a) Contrato Social, Estatuto ou Ato Constitutivo, no caso de sócio, ou;
- b) Contrato de Prestação de Serviços, com data de assinatura anterior à da abertura dos envelopes da licitação, ou;
- c) Termo de Compromisso assinado pelo profissional, com data anterior à da abertura dos envelopes da licitação.

**Observações:**

*No caso de contrato de prestação de serviços ou termo de compromisso – obrigatório o reconhecimento de firma das assinaturas (CONTRATANTE E CONTRATADO).*

*No caso de sócio - é dispensável a apresentação do contrato;*

*No caso de apresentação de Carteira de Trabalho - original mais fotocópia ou fotocópia já autenticada das páginas onde constem a foto, dados pessoais, registro da empresa contratante e remuneração atualizada;*

*No caso de apresentação de ficha de registro de empregados - na ficha deve constar a foto, dados pessoais, empresa contratante, remuneração, carimbo da empresa e assinatura do responsável pelo RH (Recursos Humanos) ou Representante Legal da empresa;*

**7.7 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 V**);
- 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 VI**);
- 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 VII**);
- d) Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (**ANEXO VIII**);
- e) Declaração de dados do representante legal para assinatura do contrato (**ANEXO IX**). (**FACULTADO**);
- f) Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de Alagoinhas (**ANEXO X**);
- g) Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.
- h) Alvará da Vigilância Sanitária da sede da licitante para exercer atividades de comercialização e venda de alimentação, expedido pela Prefeitura da sede do Licitante, em plena validade.
- i) Declaração do responsável técnico de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que

não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o órgão licitador, conforme **ANEXO XI**.

**j)** O Atestado de Visita deverá ser expedido em nome do Responsável Técnico ou outro preposto designado pela empresa, o qual fará a visita no horário de expediente da Secretaria, emitido pela PMA. **(FACULTADO)** A visita deverá ser agendada com antecedência de pelo menos 01 (um) dia antes do certame, através da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS situada na Av. Luiz Viana, 642, Juracy Magalhães, CEP: 48.005-420 – Alagoinhas-BA, Tel.: (75) 3422-1402, **(ANEXO XII)**. **OBS: CASO O LICITANTE OPTE POR NÃO REALIZAR A VISITA TÉCNICA, DEVERÁ APRESENTAR OBRIGATORIAMENTE A DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO MENCIONADA NO ITEM 7.7, LETRA J.**

**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 12.2.5 – 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 validas 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 de acordo com o exigido no item 4.2.1 ou cópias autenticadas por tabelião.

**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 A proposta escrita deverá contemplar a planilha de composição de preços com todos respectivos custos e valores readequados ao valor ofertado e registrado de menor lance, incluindo todas as despesas da empresa arrematante para execução do objeto.**

**8.1.2** 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.

**8.1.3 Os preços unitários não poderão ser superiores aos preços unitários constantes na planilha orçamentária, que é parte integrante deste edital.**

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

**8.1.5** 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.

**8.1.6** 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** A PREGOEIRA 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. CONTRATAÇÃO**

**11.1** Homologada a licitação o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, a partir da data da homologação, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93 e 10.520/02.

**11.2** O contrato a ser firmado obedecerá à minuta constante no anexo XIII deste Edital.

**11.3** A empresa a ser contratada ficará obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor e quantitativos iniciais atualizados do contrato.

**11.4** Na ocorrência do não comparecimento do(s) licitante(s) vencedor (es), no prazo estipulado acima, poderá a Administração convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços devidamente atualizados, ou revogar a licitação, independentemente das consequências previstas no Artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

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

**11.6 O(s) contrato(s) terá (ão) o prazo 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura.**

**11.7** Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter e comprovar todas as condições de habilitação exigidas neste certame.

**11.8** Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subsequentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento, pelo licitante, das condições de habilitação, procedendo à contratação.

**11.9** Na convocação dos remanescentes, será observada a classificação final na sessão originária

do pregão, devendo os convocados apresentarem os documentos de habilitação cuja validade tenha-se expirado no prazo transcorrido da data da primeira reunião.

**11.10** Somente será considerado habilitado o licitante que houver preenchido os requisitos de habilitação na data da primeira sessão e que apresentar, na segunda sessão, os documentos que porventura estiverem vencidos.

**11.11** Os licitantes remanescentes convocados na forma dos subitens anteriores se obrigam a atender à convocação e a assinar o contrato respectivo de acordo com a proposta que apresentou, no prazo fixado pela Comissão Permanente de Licitações, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa ou de não atendimento das condições de habilitação.

**11.12** O prazo para a entrega do objeto contratual admite prorrogação, a critério da Administração, mantidos todos os direitos, obrigações e responsabilidades, na conformidade do disposto, no Art. 57 § 1º, da Lei 8.666/93.

**11.13** 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.

**11.13.1** Os reajustamentos de preços do objeto a ser contratado, quando e se for o caso, serão efetuados e calculados de acordo com as disposições específicas vigentes, editadas pelo Governo Federal.

**11.13.2** Ocorrendo reajustamento de preços, autorizado pela Administração, os mesmos serão reajustados pela variação do percentual resultante da diferença do preço fixado para o dia de apresentação da proposta e o dia da entrada em vigor do novo preço, aplicando-se sobre o preço proposto.

**11.13.3** A empresa a ser contratada deverá apresentar documento oficial comprovando o reajuste, acompanhado de requerimento.

## **12. 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 Licitante 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 manter a proposta.

**12.2** A Licitante 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 Alagoinhas/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 distrate com a empresa.
- 12.8** 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.
- 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 CONTRATADO, sob pena de multa.

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

### **13 DO TRANSPORTE/ARMAZENAMENTO E DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS/ HIGIENIZAÇÃO:**

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

**13.2** 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;

**13.3** Assegurar o transporte das carnes bovina e de aves, além de outros produtos manipulados crus e alimentos crus, ocorra de acordo com as normas de ANVISA;

**13.4** 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:

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

**13.4.2** Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

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

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

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

**13.4.6** Armazenamento em contato direto com chão e parede;

**13.5** 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.

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

**13.7** 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 15/09/04, da ANVISA;

**13.8** 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.

**13.9** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas:

**13.9.1** A temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação;

**13.9.2** O prazo de validade da proteína;

**13.9.3** O número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta;

**13.9.4** As características sensoriais;

**13.9.5** A integridade das embalagens.

**13.10** 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;

**13.11** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE.

**13.11.1** 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;

**13.12** 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;

**13.13** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

**13.14** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-5/2013, de 09/04/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

**13.15** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos ou microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

**13.16** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

**13.17** 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;

**13.18** 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;

**13.19** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

**13.20** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara-fria, etc.;

**13.21** 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.

**13.22** 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.

**13.23** 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;

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

**13.25** A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas que deverá ser realizado 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;

**13.26** 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.

#### **14 DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:**

**14.1** O serviço objeto desta licitação deverá ser prestados em caráter continuado nas instalações do Restaurante Popular de Alagoinhas após emissão da Ordem de Serviço pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

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

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

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

**14.5** Caso as refeições sejam servidas 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 1 (uma) hora.

**14.6** 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.

**14.7** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

**14.7.1 PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

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

**14.8** 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 fornecimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

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

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

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

## **15. DO PAGAMENTO**

**15.1** 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.

**15.2** 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.

**15.3** 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.

**15.4** O descumprimento do subitem 15.1 deste edital poderá acarretar a rescisão do contrato, por inadimplemento de obrigação contratual, sem qualquer direito à indenização.

## **16. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**16.1** 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.

**16.2** 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.

**16.3** 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.

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

## **17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

<b>Projeto atividade</b>	<b>Elemento da despesa</b>	<b>Fonte de recurso</b>
2.133	3.3.90.39	500.0000

## **18. INCIDÊNCIAS FISCAIS**

**18.1** 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.

**18.2** 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.

**18.3** 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.

## **19 REVOGAÇÃO – ANULAÇÃO**

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

**19.2** 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.

**19.3** 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.

## **20. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**20.1** 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, Alagoinhas Velha - Alagoinhas – 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.

**20.1.1** **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.**

**20.1.2** 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.

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

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

**20.2** 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 19.1 e 19.1.1.

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

**20.4** 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.

**20.5** 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.

## **21 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**21.1** 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.

**21.2** 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.

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

**21.4** 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.

**21.5** 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.

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

**21.7** 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;

**21.8** 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.

**21.9** 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.

**21.10** 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.

**21.11** 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 Alagoins, o direito de, independentemente de qualquer aviso ou notificação, renovar a licitação ou convocar os remanescentes;

**21.12** Quaisquer informações e esclarecimentos relativos a esta licitação deverão ser enviados através do correio eletrônico: [licitacoes@alagoins.ba.gov.br](mailto:licitacoes@alagoins.ba.gov.br) 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 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.

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

**21.14** 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.

**21.15** 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.

## **22 DOS ANEXOS**

**22.1** Fazem parte deste Edital, como Anexos:

- a)** Termo de Referência (**ANEXO I**);
- b)** Orçamento estimado em planilha (**ANEXO II**);
- c)** Modelo de proposta de preços (**ANEXO III**);
- d)** Modelo de Carta de Credenciamento (**FACULTADO**) (**ANEXO IV**);
- e)** Declaração de atendimento às condições de habilitação (**ANEXO V**);
- f)** Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (**ANEXO VI**);
- g)** 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 VII**);
- h)** Declaração para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (**ANEXO VIII**);
- i)** Declaração de Dados do Representante Legal para Assinatura do Contrato (**FACULTADO**) (**ANEXO IX**);
- j)** Declaração do licitante de que os dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do município de alagoinhas (**ANEXO X**);
- k)** Modelo de declaração assinada pelo responsável técnico (**ANEXO XI**);
- l)** Modelo de atestado de visita ao local dos serviços (**ANEXO XII**);
- m)** Minuta do Contrato (**ANEXO XIII**).

Alagoinhas/BA, 05 de Julho de 2022.

**LAIANE PEREIRA FLORES**

Pregoeira Municipal

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**OBJETO:**

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS.**

**1 DESCRIÇÃO GERAL**

**1.1** O fornecimento de alimentação consiste no preparo, cocção e entrega de refeições prontas para a alimentação de pessoas, sem restrições. O Restaurante Popular de Alagoinhas atenderá moradores de rua, trabalhadores, estudantes e itinerantes, compreendendo estes como beneficiários foco da política pública de Segurança Alimentar e Nutricional.

**1.2** O Restaurante Popular deverá desenvolver atividades de educação alimentar e promoção da saúde visando a estimular o usuário a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes, hipertensão dentre outras.

**1.2.1** Essas atividades podem utilizar diversas formas de - comunicação como campanhas, folders, painéis e outros. Os conteúdos abordados devem estar de acordo com a realidade do município de Alagoinhas, incluindo:

- a) Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;
- b) Valor nutritivo, e funcionalidade dos alimentos (relação, entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);
- c) Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;
- d) Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais de baixo custo e alto valor nutritivo;
- e) Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através de cuidados na

escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;

- f) Cuidados na alimentação fora do domicílio;
- g) Informações, sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento, das características dos produtos de boa qualidade;
- h) Observação e análise da rotulagem dos alimentos.

**1.3** O Restaurante Popular de Alagoinhas funcionará de terça-feira a sábado, não ocorrendo atendimentos aos domingos, segunda-feira e feriados, exceto em casos previamente solicitados pela Administração Municipal.

**1.4** Serão servidas refeições diárias, equilibradas e de boa qualidade, entre o horário das 11:00h e 14:00h, com cardápio, básico composto, de arroz, feijão; carne, farinha de mandioca, legumes, salada; pão, suco natural e fruta, compondo o mínimo de 1400 (mil e quatrocentas) calorias por refeição.

**1.5** Para o preparo e distribuição das refeições a CONTRATADA utilizará as instalações próprias do Restaurante Popular de Alagoinhas.

**1.6** A CONTRATANTE disponibilizará os equipamentos e utensílios, devidamente descritos em anexo deste Termo de Referência, em regime de comodato.

**1.7** A contratada atenderá toda a demanda de comensais que se dirigir ao Restaurante Popular, limitando-se ao máximo de até 1.000 (mil) refeições diárias.

**1.8** Se houver excesso de produção que ultrapasse 1.000 (mil) refeições ao dia, a CONTRATADA poderá comercializar no Restaurante Popular, este excedente, pelo valor único de R\$ 2,00 (dois) reais, a ser pago pelo usuário, não havendo nenhum aporte de recurso por parte do CONTRATANTE.

### 1.9 COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO

Tipo	Serviço	Composição
ALMOÇO	BANDEJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ PRATO PRINCIPAL (PROTEÍNA OU OPÇÃO)</li> <li>○ ARROZ</li> <li>○ FEIJÃO</li> <li>○ GUARNIÇÃO</li> <li>○ SALADA</li> <li>○ SOBREMESA</li> <li>○ SUCO</li> </ul>
COMPLEMENTO		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ FARINHA (FARINHEIRO)</li> <li>○ SAL (SALEIRO)</li> <li>○ PALITO (PALITEIRO)</li> <li>○ MOLHO DE PIMENTA (MOLHEIRO)</li> <li>○ AZEITE DOCE</li> <li>○ VINAGRE</li> <li>○ GUARNIÇÃO DE PAPEL 24 cm X 24 cm</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Os complementos deverão ser dispostos EM UMA ÚNICA ILHA;</li> <li>2. O prato principal deverá ser oferecido ao longo de toda a distribuição, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação;</li> <li>3. Pratos típicos deverão ser incluídos uma vez na semana (feijoada, dobradinha, cozido, carne de sol, etc);</li> <li>4. Nos meses com menos de 22 dias úteis deverá ser reduzida a incidência de ave – coxa e sobrecoxa;</li> </ol>		

5. A farofa deverá ter 30% de ingredientes além da farinha de mandioca;
6. O caldo de feijão em hipótese alguma deverá sofrer exsossamento com farináceos exceção para quando for feijão composto (tutu, tropeiro, etc.)

### TABELA PER CAPTA I

TIPO	CLASSIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA/MÊS (22 DIAS ÚTEIS)	PER CAPTA / GRAMAGEM IN NATURA
CARNES BOVINAS	PATINHO/ALCATRA/CONTRA FILÉ/FRALDINHA	2	150g
	ACÉM	3	150g
	MÚSCULO	2	150g
	CARNE MOÍDA/ISCA	2	150g
AVES	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	4	300g
	FILÉ DE FRANGO	4	150g
PEIXES	FILÉ DE MERLUZA	1	180g
	POSTA DE ARRAIA/ATUM	1	200g
VÍSCERAS	FÍGADO BOVINO	1	150g
SUÍNO	BISTECA OU CARRÉ	2	200g

### TABELA PER CAPTA II

TIPO	CLASSIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA/MÊS (22 DIAS ÚTEIS)	PER CAPTA / GRAMAGEM IN NATURA
CARNES BOVINAS	CARNE MOÍDA/ISCA	4	150g
	DIANTEIRO SEM OSSO	6	150g
DIVERSOS	A BASE DE OVOS OMELETE/PANQUECAS	3	150g
	LINGUIÇA	1	150g
	SALSICHA	1	150g
	HAMBURGUES	1	112g
	ALMÔNDÉGAS	2	5 und
	OUTROS	1	150g
OVOS/COZIDO/FRITO/MEXIDO		3	1 und

### TABELA PER CAPTA III

	INCIDÊNCIA (22 DIAS ÚTEIS)	GRAMAGENS IN NATURA
--	----------------------------	---------------------

SALADAS	VEGETAL TIPO A FOLHOSOS E NÃO FOLHOSOS VEGETAL TIPO B VEGETAL TIPO C MACARRÃO LEGUMINOSAS CONSERVAS FRUTAS FRIOS	DIÁRIA	100g – 120g
ARROZ	SIMPLES	18	60g
	COMPOSTO	4	50g
FEIJÃO	MULATINHO COM CHARQUE	20	50g
	COMPOSTO	2	50g
GUARNIÇÕES	VEGETAL TIPO A	2	80g
	VEGETAL TIPO B	5	100g
	VEGETAL TIPO C	3	120g
	FAROFAS	3	80g
	MACARRÃO (ESPAGUETE/TALHARIM/PARAFUSO)	4	50g – 100g
	SOJA TEXTURIZADA	2	80g
SOBREMESAS	DERIVADOS DE MILHO (POLENTA/FUBÁ)	2	80g
	FRUTAS	4/SEMANA	1 und ou 100G – 250g
	DOCES	1/SEMANA	Pasta/computa -80g individual 50g
SUCO DE FRURA CONCENTRADO (DIVERSOS SABORES)		22	200ml

**1.10** A CONTRATADA deverá afixar em mural ao lado de cada caixa de venda de refeições, o cardápio do dia e da semana, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades.

**1.11** A CONTRATADA deverá apresentar diariamente um prato modelo próximo às rampas de distribuição com os alimentos componentes da refeição do dia (café da manhã, almoço e jantar), indicando o porcionamento mínimo definido no contrato, sem custo para a CONTRATANTE.

**1.12** 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 utilizados no processo produtivo e gás liquefeito), necessários para a perfeita execução dos serviços, bem como recursos humanos qualificados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

**1.13** 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.

**1.14** 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;

**1.15** 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.

**1.16** Será considerada irregularidade contratual, passível de penalidade, o atraso superior a 30 (trinta) minutos no fornecimento das refeições salvo nos casos de força maior, desde que comunicado à CONTRATANTE.

**1.17** 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.

**1.18** 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;

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

**1.20** 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.

## **2 OBRIGAÇÕES 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;

**2.5** 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 marmitta;

**2.6** 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;

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

**2.7.1** 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;

**2.7.2** 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;

**2.7.3** Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;

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

**2.7.5** Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

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

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

**2.7.9** Supervisionar a operacionalização, do fornecimento das refeições de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando ao 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 à 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 ocorra a aquisição de bovina diretamente de estabelecimentos de abate, a CONTRATADA deverá exigir do fornecedor que as disponibilize em cortes padronizados, devidamente embaladas e identificadas, bem como assegurar que o veículo de transporte dessas 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 de aves, além de outros produtos manipulados crus e alimentos crus, ocorra 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 15/09/04, 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:

**5.2.1** A temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação;

**5.2.2** O prazo de validade da proteína;

**5.2.3** O número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta;

**5.2.4** As características sensoriais;

**5.2.5** 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.

**5.4.1** 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-5/2013, de 09/04/2013, 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 ou 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 que deverá ser realizado 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 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

**6.1** As despesas decorrentes do contrato de que trata este Termo de Referência correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

**Órgão:** 31300 – Secretaria Municipal de Assistência Social

**Unidade Orçamentária:** 031351 – Fundo Municipal de Assistência Social

**Atividade:** 2133 – Restaurante Popular

**Elemento de Despesa:** 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

**Fonte:** 500.0000 – Recursos Ordinários

## **7 DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**7.1** Para a aquisição deste objeto recomenda-se a modalidade de licitação denominada PREGÃO ELETRÔNICO 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.

### **7.2 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**7.3** Contratação decorrente deste Termo de Referência terá vigência de 12 (doze) meses.

## **8 DA GARANTIA E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**8.1** A empresa vencedora da licitação deverá prestar garantia contratual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato, até 5 dias úteis após assinatura do Termo Contratual.

**8.2** Os pagamentos serão efetuado em até 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.

**8.3** A Contratada deverá fazer constar na nota fiscal/fatura, o quantitativo de refeições servidas.

## **9 DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA**

**9.1** O serviço objeto desta licitação deverá ser prestados em caráter continuado nas instalações do Restaurante Popular de Alagoins após emissão da Ordem de Serviço pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

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

## **10 DA REVISÃO DE PREÇOS**

**10.1** Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa detentora da Ata e a retribuição do Contratante para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico - financeiro inicial do contrato.

**10.2** Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

**10.3** Na hipótese da empresa contratada solicitar alteração de preço(s), a mesma terá que justificar o pedido, por meio de planilha(s) detalhada(s) de custos, acompanhada(s) de documento(s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos e/ou matérias-primas, da época da licitação e da aquisição por ocasião do fornecimento, para a devida correção, após avaliação da Administração quanto à pertinência da solicitação.

## **11 DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

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

**11.3** Caso as refeições sejam servidas 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 1 (uma) hora.

**11.4** 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.

**11.5** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

**11.5.1 PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

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

**11.6** 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 fornecimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

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

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

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

## **12 DO VALOR ESTIMADO**

**12.1** O valor estimado pela Administração para a aquisição do objeto licitado será de R\$ XXXX.

## **13 OBRIGAÇÕES ADICIONAIS DA CONTRATADA:**

**13.1** A contratada obriga-se a:

**13.1.1** Efetuar a entrega do objeto licitado em em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.

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

**13.1.3** 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.

**13.1.4** 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.

**13.1.5** 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.

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

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

#### **14 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

**14.1** A contratante obriga-se a:

**14.1.1** Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.

**14.1.2** 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.

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

**14.1.4** Efetuar o pagamento no prazo e condição previstos.

#### **15 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

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

#### **16 DAS ALTERAÇÕES DESTES TERMO DE REFERÊNCIA**

**16.1** 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 I – DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**Relação de Equipamentos e Utensílios**

<b>Nº DO TOMBO</b>	<b>EQUIPAMENTO/UTENSÍLIO</b>
23631	BATEDEIRA COM CAPACIDADE P/20KG
23632	AMASSADEIRA
23634	LIQUIDIFICADOR
23635	LIQUIDIFICADOR
23636	CAFETEIRA ELÉTRICA
23637	FERVEDOR DE LEITE
23638	SERRA FITA ELÉTRICA
23639	AQUECEDOR ELÉTRICO
23640	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS
23641	REFRESQUEIRA
23642	ARMARIO PEQUENO PORTA DE VIDRO FUME
23643	CUBA INOX (PIA)
23644	LAVATÓRIO COLETIVO
23645	LAVATORIO COLETIVO
23646	LAVATÓRIO COLETIVO
23647	LAVATÓRIO COLETIVO
23648	LAVATORIO COLETIVO
23649	LAVATÓRIO COLETIVO
23730	FATIADOR DE CARNES
23742	CATRACA MECANICA BIDIRECIONAL
23743	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA
23744	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA
23745	MESA P/ REFEITORIO C/ 04 CADEIRA
23746	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA
23747	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA
23748	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 04 CADEIRA
23750	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23751	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23752	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23753	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23754	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23755	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23756	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS

23757	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23758	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23759	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23760	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23761	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23762	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23763	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23764	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23765	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23766	MESA P/ REFEITÓRIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23767	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23768	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23769	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23770	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23771	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23772	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23773	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23774	MESA P/ REFEITORIO C/ 10 CADEIRA FIXAS
23775	BEBEDOURO DE PRESSÃO 220 V
23776	BEBEDOURO DE PRESSÃO 220 V
23781	LIQUIDIFICADOR CAP 08 LT
23783	PREPARADOR DE ALIMENTOS INOX 05 DISCO
23784	FILTRO P/ AGUA 400 LT
23785	01 PICADOR DE CARNE EM AÇO INOX
23787	AMACIADOR DE CARNE
23788	VENTILADOR 220 V
23789	VENTILADOR 220 V
23793	VENTILADOR 220 V
23794	VENTILADOR 220 V
23795	VENTILADOR 220 V
23797	VENTILADOR 220 V
23798	VENTILADOR 220 V
23799	VENTILADOR 220 V
23800	VENTILADOR 220 V
23802	VENTILADOR 220 V
23804	VENTILADOR 220 V
23805	VENTILADOR 220 V
23806	VENTILADOR 220 V

23807	VENTILADOR 220 V
23808	VENTILADOR 220 V
23809	VENTILADOR 220 V
23811	VENTILADOR 220 V
23812	VENTILADOR 220 V
23813	VENTILADOR 220 V
23814	VENTILADOR 220 V
23815	VENTILADOR 220 V
23816	VENTILADOR 220 V
23817	VENTILADOR 220 V
23818	VENTILADOR 220 V
24671	BANCADA COM 02 CUBAS (3,80 x 0,70 x 0,90)
24672	MESA (3,65 x 0,70 x 0,90)
24673	BANCADA COM 03 CUBAS (3,20 x 0,70 x 0,90)
24674	BANCADA COM 02 CUBAS (3,20 x 0,70 x 0,90)
24675	BANCADA DE APOIO
24676	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24677	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24678	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24679	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24680	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24681	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24682	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24683	BANCADA DE APOIO (2,00 x 0,70 x 0,90)
24684	MESA COM CUBA P/ DETRITOS (1,00 x 1,00 x 0,90)
24685	BANCADA COM 01 CUBA (2,00 x 0,60 x 0,90)
24686	BANCADA COM 01 CUBA (2,00 x 0,60 x 0,90)
24687	MESA COM 01 CUBA (2,00 x 0,70 x 0,90)
24688	BANCADA COM 02 CUBAS (2,50 x 0,70 x 0,90)
24690	MESA P/ BALANÇA (1,00 x 0,70 x 0,70)
24691	SISTEMA DE EXAUTÃO (1,50 x 1,20 x 0,40)
24692	BALCÃO NEUTRO
24693	BALCÃO NEUTRO
24694	ARMÁRIO (2,20 x 0,50 x 2,00)
24695	ARMÁRIO (2,20 x 0,50 x 2,00)
24696	SISTEMA DE EXAUTÃO (1,00 x 0,40 x 1,50)
24697	MESA DE SAIDA (1,00 x 0,70 x 0,90) e 24689
24698	BANCADA COM 01 CUBA (3,40 x 0,70 x 0,90)
24699	ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS

24700	ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS
24701	ESTANTE GRANDE COM PRATELEIRAS
24702	ESTANTE C/ 04 PLANOS (2,00 x 0,50 x 2,10)
24703	ESTANTE C/ 04 PLANOS (2,00 x 0,50 x 2,10)
24704	ESTANTE COM 04 PLANOS (1,00 x 0,50 x 1,80)
24705	ESTANTE COM 04 PLANOS (1,00 x 0,50 x 1,80)
24708	CARRO P/ TRANSPORTE DESTRITOS CALDEIRÃO COM ROLDANAS
24709	CARRO P/ TRANSPORTE DESTRITOS CALDEIRÃO COM ROLDANAS
24711	LIXEIRA COM PEDAL
24712	CARRO P/ TRANSPORTE DESTRITO CALDEIRÃO COM ROLDANAS
24713	CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA
24714	CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA
24715	CARRO P/ TRANSPORTE DE BANDEJA
24717	FOGÃO C/ 04 BOCAS
24718	FOGÃO C/ 06 BOCAS
24719	FOGÃO C/ 06 BOCAS
24720	CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT
24721	CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT
24722	CALDEIRÃO Á GÁS - 500 LT
24723	BANHO MARIA ELETRICO
24724	CHAPA BIFETEIRA
24725	MESA ESQUELETO DESOSSA
24726	FORNO A GÁS COM 03 CÂMARAS
24727	MESA COM DRENO PARA DESCONGELAMENTO
24728	CARRO PARA CEREAIS
24730	MÓDULO DE DESTRIÇÃO P/ 08 GN
24731	MÓDULO DE DESTRIÇÃO P/ 08 GN
24732	MÓDULO DE DESTRIÇÃO P/ 08 GN
24733	CARRO PLATAFORMA
24735	CARRO CHASSIS PARA TRANSPORTE
24736	CARRO CHASSIS PARA TRANSPORTE
24737	CARRO PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS
24738	MESA COM 01 CUBA (2,30 x 0,70 x 0,90)
24739	SISTEMA DE EXAUSTÃO (1,00 x 0,40 x 1,50)
24740	CARRO PORTA RECIPIENTE (CANTONEIRA)
24742	FREEZER VERTICAL
24743	FREEZER VERTICAL
24744	REFRIGERADOR COM 04 PORTAS

24745	REFRIGERADOR C/ 06 PORTAS
24746	PASS THOUGHT QUENTE
24747	PASS THOUGHT QUENTE
24748	PASS THOUGHT QUENTE
24749	PASS THOUGHT REFRIGERADO
24750	PASS THOUGHT REFRIGERADO
24751	PASS THOUGHT REFRIGERADO
24789	CAIXA SUGAAR
24844	SISTEME DE EXAUTÃO (2,20 x 1,00 x 0,40)
24845	SISTEMA DE EXAUTÃO (2,50 x 1,20 x 0,40)

**ANEXO III**  
**ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHAS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD REFEIÇÕES POR DIA	VALOR UNIT. (Refeição)	CUSTO MENSAL - (Calculado sob a média de 22 dias úteis no mês)	TOTAL ANUAL
1	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, para compra de materiais, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições para o restaurante popular de Alagoinhas, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviço de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados. Quantidade estimada de refeições diárias: 1.000 Refeições.	UND	1.000	R\$ 12,00	R\$ 264.000,00	R\$ 3.168.000,00
<b>VALOR TOTAL:</b>						<b>R\$ 3.168.000,00</b>

**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA**

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: PREGOEIRA Municipal

Pregão Eletrônico nº 042/2022

Sra. PREGOEIRA,

Atendendo à solicitação desta conceituada Prefeitura, a empresa ....., CNPJ nº ....., situada na ....., vem apresentar a sua Proposta de Preço para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS NO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS/BAHIA**, conforme detalhamento nos quadros a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD REFEIÇÕES POR DIA	VALOR UNIT. (Refeição)	CUSTO MENSAL - (Calculado sob a média de 22 dias úteis no mês)	TOTAL ANUAL
1	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, para compra de materiais, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições para o restaurante popular de Alagoinhas, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento de mão de obra, prestação de serviço de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados. Quantidade estimada de refeições diárias: 1.000 Refeições.	UND	1.000			
<b>VALOR TOTAL:</b>						

O valor item 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 IV**

**MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**

**(FACULTADO)**

ASSUNTO: \_\_\_\_\_, objeto do **Pregão Eletrônico nº 042/2022**

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 042/2022**, 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 2022.

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

**ANEXO V**

**(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 **cumpre 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 042/2022**, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal.

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO**

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

**Pregão Eletrônico nº 042/2022**

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 16 (dezesesseis) 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 VII**  
**IMPEDIDO DE CONTRATAR**

**Pregão Eletrônico nº 042/2022**

**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 VIII**

**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 042/2022**

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 IX**

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

**Pregão Eletrônico nº 042/2022**

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**

**ANEXO X**

**DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE OS DIRIGENTES, GERENTES, SÓCIOS, RESPONSÁVEIS TÉCNICOS E DEMAIS PROFISSIONAIS NÃO FIGURAM EMPREGADOS NA GESTÃO DO MUNICÍPIO DE ALAGOINHAS**

Alagoinhas, xxxx de xxxx de 2022

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: COPEL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 042/2022

Declaro que entre meus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis técnicos e demais profissionais não figuram empregados na gestão do Município de Alagoinhas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Local e Data

\_\_\_\_\_  
Licitante Interessado

**ANEXO XI**

**MODELO DE DECLARAÇÃO ASSIANDA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: COPEL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 042/2022

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_, representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, responsável técnico, declara para cumprimento do item 7.7, "i" do Edital referente ao procedimento licitatório **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 042/2022**, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes a natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizara para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avencas técnicas ou financeiras com o órgão licitador..

Alagoinhas - Bahia, XX de XX de 2022.

---

Nome e assinatura do representante

**ANEXO XII**  
**MODELO DE ATESTADO DE VISITA AO LOCAL DOS SERVIÇOS**

À

Prefeitura Municipal de Alagoinhas - Bahia

At.: COPEL

PREGÃO ELETRÔNICO nº 042/2022

Declaramos para cumprimento do item 7.7, alínea “j” do Edital referente ao procedimento licitatório **PREGÃO ELETRÔNICO nº 042/2022**, que compareceu ao local dos serviços descritos no Edital de Licitação, a empresa \_\_\_\_\_, CNPJ: \_\_\_\_\_, representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, responsável técnico, estando tal empresa ciente das condições necessárias à execução dos Serviços deste Edital.

Alagoinhas - Bahia, XX de XX 2022.

---

Nome e assinatura do representante

---

Nome e assinatura do representante da Prefeitura

**OBS: HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 07:00H ÀS 13:00H**

**ANEXO XIII**

**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, Alagoinhas - BA, inscrito no CNPJ sob número 13.646.005/0001-38, neste ato representado pelo xxxxxxxx, o Sr. xxxxxxxxxxxx, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ situada à \_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por \_\_\_\_\_, celebram o presente contrato decorrente do Pregão Eletrônico nº 042/2022, contido do processo administrativo nº 5076/2022 e regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e pelo Decreto Municipal nº 4.595/2017 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 a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ALAGOINHAS, COMPREENDENDO A AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS, O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E A MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS UTILIZADOS 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:

<b>Fornecedor (Razão Social, CNPJ, endereço, contatos, representantes)</b>					
<b>ITENS</b>	<b>NOME PADRONIZADO/DESCRIÇÃO</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>	<b>VLR.UNIT</b>	<b>TOTAL</b>

**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, da Lei 8.666/93.

**2.2.** Quando se tratar da prorrogação a CONTRATADA deverá apresentar certidão de quitação com a Fazenda Municipal de Alagoinhas-BA, quanto aos tributos e rendas cujo pagamento esteja obrigado.

## **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 **042/2022**, no local e tempo requeridos, mediante requisições do preposto autorizado;
- b)** Assegurar a boa qualidade do produto 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)** 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;
- h)** Realizar a capacitação dos profissionais manipuladores, quanto às boas práticas de fabricação de alimentos e os procedimentos operacionais padrão;
- i)** 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;
- j)** Manter em seu quadro nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, inclusive pela elaboração dos cardápios;
- k)** 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 marmitta;
- n)** 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;
- o)** Realizar todas as atividades necessárias ao fornecimento de alimentação, dentre as quais destacam-se:

- n) 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;
- o) 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;
- p) Efetuar o pré-preparo e cocção da alimentação;
- q) Realizar o porcionamento uniforme das refeições em vasilhames individuais, de acordo com o “per capita” estabelecido, e utilizar utensílios apropriados;
- r) Fornecer alimentação em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- s) Responsabilização técnica de nutricionista pelos serviços, que deverá possuir experiência comprovada em funções que abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição e alimentação;
- t) Prestação do fornecimento nos padrões técnicos recomendados e com quadro adequado de pessoal técnico, operacional e administrativo;
- u) Efetuar controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- w) Supervisionar a operacionalização, do fornecimento das refeições de maneira a observar sua aceitabilidade, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para realização de possíveis alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.
- x) Efetuar a entrega do objeto licitado em estrita observância às especificações do Edital e da proposta.
- y) Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação.
- z) 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.
- aa) 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.
- bb) 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.
- cc) Possuir o devido Alvará de Licença de Funcionamento e da Vigilância Sanitária atualizados.
- dd) Assegurar a entrega garantindo o cumprimento do contrato, observando as suas especificações, qualidade, quantidade.
- i) Quando da assinatura deste instrumento a CONTRATADA deverá especificar a conta corrente através da qual serão efetuados os pagamentos devidos, ressaltando 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, seguro se 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 materiais efetivamente prestados.
- f) Receber provisoriamente o objeto, disponibilizando local, data e horário.
- g) 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.
- h) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, por meio de servidor designado para tanto (fiscalizador).
- i) 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 042/2022**, 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- REAJUSTE E ALTERAÇÕES**

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

**6.1.1** 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.**

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

**6.3** 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.

**6.4** 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 SÉTIMA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO**

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

### **CLÁUSULA OITAVA – DO TRANSPORTE/ARMAZENAMENTO E DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS/ HIGIENIZAÇÃO:**

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

**8.2** 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;

- 8.3** Assegurar o transporte das carnes bovina e de aves, além de outros produtos manipulados crus e alimentos crus, ocorra de acordo com as normas de ANVISA;
- 8.4** 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:
- 8.4.1** Armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
  - 8.4.2** Armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
  - 8.4.3** Armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
  - 8.4.4** Armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
  - 8.4.5** A utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;
  - 8.4.6** Armazenamento em contato direto com chão e parede;
- 8.5** 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.
- 8.6** Os produtos descartáveis não poderão ser armazenados em caixas de papelão.
- 8.7** 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 15/09/04, da ANVISA;
- 8.8** 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.
- 8.9** A CONTRATADA deverá verificar e registrar em planilhas:
- 8.9.1** a temperatura das proteínas transportadas sob condições adequadas de conservação;
  - 8.9.2** o prazo de validade da proteína;
  - 8.9.3** o número de registro no órgão competente, indicado na etiqueta;
  - 8.9.4** as características sensoriais;
  - 8.9.5** a integridade das embalagens.
- 8.10** 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;
- 8.11** A cada 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados à CONTRATANTE.
- 8.11.1** 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;

**8.12** 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;

**8.13** O óleo utilizado nas fritadeiras elétricas não poderá ser reutilizado, nem o das frituras de preparos à milanesa, devendo ser corretamente descartados;

**8.14** A CONTRATADA deverá atender o quanto disposto na Portaria CVS-5/2013, de 09/04/2013, referente ao “Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos”.

**8.15** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos ou microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

**8.16** Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc.), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada;

**8.17** 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;

**8.18** 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;

**8.19** Deverão ser instaladas saboneteiras e papeleiras em pontos adequados, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

**8.20** Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral de toda a cozinha, incluindo espaços de armazenamento, câmara-fria, etc.;

**8.21** 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.

**8.22** 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.

**8.23** 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;

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

**8.25** A CONTRATADA deverá realizar o controle integrado de pragas que deverá ser realizado 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;

**8.26** 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.

## **CLÁUSULA NONA - DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO:**

**9.1** O serviço objeto desta licitação deverá ser prestados em caráter continuado nas instalações do Restaurante Popular de Alagoinhas após emissão da Ordem de Serviço pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

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

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

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

**9.5** Caso as refeições sejam servidas 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 1 (uma) hora.

**9.6** 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.

**9.7** O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

**9.7.1 PROVISORIAMENTE**, para efeito de posterior verificação dos produtos ofertados com as especificações constantes neste Termo de Referência.

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

**9.8** 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 fornecimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

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

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

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

### **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;

**12.1.2** Fraudar na execução do contrato;

**12.1.3** Comportar-se de modo inidôneo;

**12.1.4** Cometer fraude fiscal;

**12.1.5** Não manter 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 Alagoinhas/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**

**13.10** 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 2022.

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHA 1:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_

**TESTEMUNHA 2:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_