



IBITINGA
PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 6.709/2023
OFERTA DE COMPRA Nº. 834400801002023OC00111

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br

INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 10 de outubro de 2023.

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 25 de outubro 2023, às 09h00min.

PREÂMBULO

A Prefeita Municipal de Ibitinga, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, torna público que se acha aberta, nesta Prefeitura a Licitação na modalidade **PREGÃO**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada **PREGÃO ELETRÔNICO**, objetivando a **Serviço de Gerenciamento do Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial; sob o regime de empreitada por preço unitário (VALOR POR REFEIÇÃO)**, conforme especificações constantes do Termo de Referência – Anexo I deste Edital, que será regido pela Lei Federal nº 10.520/2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, Lei Complementar nº. 123/2006 e alterações e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA - Participação permitida a qualquer empresa do ramo de atividade, independente do porte da empresa.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP.

É de responsabilidade da PROPONENTE manter-se atualizado quanto a quaisquer alterações e/ou esclarecimentos sobre o EDITAL, através de consulta permanente ao *site* da Prefeitura do Município de Ibitinga (www.ibitinga.sp.gov.br) ou (www.bec.sp.gov.br).

A participação do PROPONENTE nesta Licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridos neste instrumento convocatório, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

Os recursos orçamentários para o atendimento das despesas decorrentes da presente licitação até dezembro de 2023 serão suportados pelo orçamento vigente do corrente ano, como Material, Bem ou serviços para distribuição gratuita – Fundo de Assistência Social 08.244.0011.3109.0000 – ficha 349 e o restante no exercício financeiro de 2024.

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objetivo a Serviço de Gerenciamento dos Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, sob o regime de empreitada por preço unitário, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Populares, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, incluindo o fornecimento de materiais descartáveis, utensílios diversos, equipamentos, mobiliário, material de limpeza, custo com aluguel, energia elétrica, água, gás, adequação civil, elétrica e hidráulica do imóvel, manutenção predial, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, conforme especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência** do presente edital.

1.2. Fica expressamente prevista, desde já, a possibilidade de acréscimo ou redução das quantidades inicialmente licitadas, respeitando-se o limite de 25% (vinte e cinco por cento) fixado pelo § 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Participantes. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Prefeitura do Município de Ibitinga/SP que estejam registrados no CAUFESP, que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

2.1.2. O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br.

2.1.3. A Prefeitura de Ibitinga **NÃO** administra e nem tem acesso aos dados cadastrais das empresas seja no CAUFESP ou na BEC/SP. Caberão aos interessados **manterem seus cadastros ATUALIZADOS junto ao sistema**, desde seus ramos de atividade, endereços, contatos, bem como o **PORTE DA EMPRESA (ME, EPP, LTDA, OUTRAS...)**. **Muita**



atenção a este último, pois influenciará no tratamento durante o certame devido a aplicação da Lei Complementar nº 123/06.

2.2. Vedações. Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

2.2.1. Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública (Processo TJSP nº1000187-59.2023.8.26.0236), com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.3. Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.6. Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;

2.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

2.2.8. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

2.2.9. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública;

2.2.10. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011;

2.2.11. Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

2.3. Inexistência de fato impeditivo à participação. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos à Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.

2.4. Uso do sistema BEC/SP. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de



acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico www.bec.sp.gov.br (opção “CAUFESP”), conforme Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006.

2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.

2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.7. Direito de preferência. Para o exercício do direito de preferência, bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista, previstos neste Edital, **a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá constar do registro do licitante junto ao CAUFESP** sendo de sua responsabilidade manter seu cadastro ATUALIZADO. Atenção: Uma vez iniciada a sessão não será possível alterar sua condição/porte de empresa no cadastro CAUFESP e/ou BEC/SP.

3. PROPOSTA

3.1. Envio. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br na opção “PREGÃO–ENTREGAR PROPOSTA”, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

3.2.1. Valor por refeição, em algarismos, expresso em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, **incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, fretes e demais encargos incidentes,** assim como todas as **despesas diretas ou indiretas** relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.

3.3. O prazo para execução dos serviços é de 12 (doze) meses contados a partir da data indicada pelo CONTRATANTE na Autorização para Início dos Serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos nos termos do artigo 57 da Lei 8666/93. Em caso de prorrogação poderá ser aplicado o IPCA.

3.4. Reajuste. O preço ofertado permanecerá fixo e irreajustável.

3.5. O licitante deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade, tais como aumentos de custo de mão de obra decorrentes de negociação coletiva ou de dissídio coletivo de trabalho.





3.6. Validade da proposta. Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no **Anexo II**, o prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias contados a partir da data de sua apresentação.

3.7. O objeto ofertado deverá atender, sob as penas da lei, a todas as especificações exigidas no Termo de referência – Anexo I deste Edital.

3.8. Não será admitida cotação inferior às quantidades previstas neste Edital.

4. HABILITAÇÃO

4.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

4.1.1. Habilitação Jurídica

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa.

4.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal e com o INSS** – mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa nos termos da Portaria MF 358 de 05/09/14 e Portaria Conjunta PGFN / RFB nº 1.751/2014;
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** – mediante a apresentação de Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;





- e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** – mediante a apresentação de Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município;
- f) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Positiva com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

4.1.3. Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;
- a.1) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.
- a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.
- b) Balanço patrimonial devidamente registrado na forma da Lei e demonstrações contábeis do último exercício financeiro, já exigíveis e apresentados na forma da lei, acompanhado da comprovação da boa situação financeira da empresa, cujo resultado deverá ser **maior ou igual a 01 (um) inteiro**, resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{Liquidez Geral} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável à Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível à Longo Prazo}}$$

$$\text{Solvência Geral} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível à Longo Prazo}}$$

$$\text{Liquidez Corrente} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- b.1) Os índices acima referidos devem ser apresentados com destaque em folha separada e assinada pelo representante legal da empresa licitante e respectivo contador, constando o número da inscrição no Conselho Regional de Contabilidade e que serão analisados por Contador da Prefeitura Municipal de Ibitinga.

4.1.4. Qualificação Técnica

a) Operacional

- a.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (CRN);
- a.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação. A comprovação de aptidão referida será feita por atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove a capacitação técnica da licitante em executar o fornecimento em características semelhantes ao objeto da presente licitação;





a.3. Será permitida a somatória dos atestados apresentados que deverá comprovar o fornecimento em quantidades equivalentes a 50% (cinquenta por cento) conforme abaixo:

- Fornecimento de no mínimo 45.500 refeições

b) profissional

b.1. Comprovação de possuir no seu quadro profissional, na data da licitação, responsável técnico regularmente registrado no CRN (Conselho Regional de Nutrição), **detentor de atestado de responsabilidade técnica acervado no CRN, demonstrando estar apto para execução de serviço com características semelhantes ao objeto desta licitação e que faça parte do quadro da empresa licitante, nos termos da Súmula nº 25(*) do Tribunal de Contas,**

4.1.5. Declarações e Outras Comprovações

Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado conforme modelo mostrado no Anexo III deste Edital, atestando que:

a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) A empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

c) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a Prefeitura do Município de Ibitinga, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Estado de São Paulo.

d) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

e) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;

f) Está ciente de que, para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico, foi adotado o item BEC mais semelhante ao descrito no Termo de Referência. Havendo divergência entre a descrição do objeto existente neste Edital e a utilizada pelo Sistema BEC, deve prevalecer o estabelecido neste Edital e seus anexos.

g) Para microempresas ou empresas de pequeno porte: a empresa não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra;

h) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: seu enquadramento atende a condição de MEI, ME ou EPP, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, e





i) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte: a licitante não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

j) Apresentar relação de contratos firmados com a iniciativa privada e Administração Pública, vigentes na data da sessão pública de abertura da licitação Anexo VI (apenas para a empresa vencedora do certame); (Inclusão por determinação judicial proferida nos autos da Ação Civil Pública nº 0010958-65.2014.5.15.0049 da Vara do Trabalho de Itápolis e PAJ 531.2014.15.003/6-51, em trâmite pela Procuradoria Regional do Trabalho da 15ª Região do Ministério Público do Trabalho).

k) Declaração que os serviços serão prestados por empregados devidamente habilitados com registro em carteira profissional, comprometendo-se a apresentar ao final de cada mês, cópia autenticada das guias de recolhimentos dos encargos trabalhistas (INSS/FGTS). (A SER ELABORADA PELO LICITANTE)

4.2. DISPOSIÇÕES GERAIS

4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como **válidas as expedidas até 90 (noventa) dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

4.2.2. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

a) Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de habilitação de ambos os estabelecimentos.

4.2.3. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal ou trabalhista seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

4.2.4. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas por este Edital.

5. SESSÃO PÚBLICA E JULGAMENTO

5.1. Abertura das propostas. No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

5.2. Análise. A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital;
- que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos ou salários de mercado;





e) formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

5.2.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

5.2.3. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

5.2.4. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.4. Lances. Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixado no item 5.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

5.4.2. O valor de **redução mínima entre os lances será de R\$ 0,10 (dez centavos)** e incidirá sobre o valor por refeição.

5.4.3. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

5.4.3.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o item 5.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.3.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 5.4.3.1., a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.4. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.4.4.1. dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

5.4.4.2. do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.4.5. A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no item 5.4.3.

5.5. Classificação. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. Empate ficto. Com base na classificação a que alude o item 5.5. será assegurada às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:



5.6.1. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro para que apresente preço inferior ao da melhor classificada no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no item 5.6.1;

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o item 5.5, seja microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

5.7. Negociação. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

5.8. Aceitabilidade. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

5.8.1. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Prefeitura do Município de Ibitinga/SP que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

5.8.2. Não serão admitidas, posterior a fase de habilitação, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer desistências, supressões, acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

5.9. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do **Anexo IV** deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

5.9.1. A planilha de proposta deverá ser elaborada com observação às especificações do Termo de Referência constante do **Anexo I**.

5.9.2. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

5.10. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo.

5.11. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no item 5.9, sua proposta não será aceita pelo Pregoeiro.





5.12. EXAME DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO.

Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item 4 deste Edital;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente no campo próprio do Sistema BEC/SP ou por correio eletrônico a ser fornecido pelo Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida a decisão sobre a habilitação.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, porém, será obrigatória durante a fase de habilitação a apresentação dos documentos indicados no subitem 4.1.2, ainda que veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

e.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas;

e.2) A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem “e.1” implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório;

f) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

g) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade.

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.





i) Caso haja demasiada demora por parte do(s) representante(s) da(s) empresa(s) vencedora(s) para envio da proposta, declarações e demais documentos necessários à habilitação, conforme elencados no item 4. do edital, o pregoeiro, a seu critério, poderá estipular um prazo máximo para envio dos mesmos, através de mensagem enviada pelo chat do sistema BEC. Caso não seja enviada toda documentação necessária no prazo estipulado pelo pregoeiro, a empresa licitante será INABILITADA para o(s) item(ns) que venceu, passando o(s) referido(s) item(ns) a ser negociado(s) com o próximo licitante com melhor oferta para o(s) mesmo(s).

5.12.1. Se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

5.13. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA DE ME/EPP/COOPERATIVA. A LICITANTE HABILITADA nas condições da alínea “e” do item 5.12. deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no **prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação com emissão de certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

5.14. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “e”, do item 5.12, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 5.13 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

5.15. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 5.13, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

5.16. Licitação fracassada. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 5.13 a 5.15, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o item 5.5, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6. RECURSO, HOMOLOGAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

6.1. Recursos. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 5.13 a 5.15, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando **exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.**





6.2. Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões ao(s) recurso(s) interposto(s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo(s) recorrente(s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo na Prefeitura do Município de Ibitinga/SP, Departamento de Compras e Licitações, localizado na Rua Miguel Landim, nº. 333, Centro – Ibitinga-SP, licitacao@ibitinga.sp.gov.br ou ibi.compras@gmail.com.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio www.bec.sp.gov.br, opção “RECURSO”. A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 6.1. importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro adjudicar o objeto do certame ao vencedor na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.6. Homologação. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

6.7. Convocação para assinatura do contrato. Será convocado para assinar o Termo de Contrato, respeitados os quantitativos ofertados e a ordem de classificação do certame, a licitante vencedora.

6.7.1. A convocação será feita pelo Órgão Gerenciador em até 5 (cinco) dias úteis após a publicação, no Diário Oficial do Município da Estância Turística de Ibitinga, do ato que homologou o procedimento licitatório.

6.7.2. Salvo disposição diversa constante no ato de convocação, o prazo para comparecimento do fornecedor será de 5 (cinco) dias úteis e o Contrato será celebrada pela mesma autoridade que subscreveu o Edital.

6.7.3. O prazo do item 6.7.2 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, por solicitação do fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Prefeitura de Ibitinga.

6.7.4. Sem prejuízo da aplicação de penalidades, será excluído do Sistema de Registro de Preços o fornecedor que, tendo sido convocado para assinar a Ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado.

6.8. Publicação. Colhidas as assinaturas, a Contratante providenciará a publicação do Contrato.



6.9. Constituição, validade e cancelamento. A constituição, a validade e o cancelamento do Contrato atenderão ao disposto no Contrato, cuja minuta constitui o Anexo VIII deste Edital.

7. DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. Desconexão. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. Efeitos. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

- a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;
- b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

8. PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA.

8.1. Todas as condições para prestação do serviço objeto da presente licitação estão definidas no Termo de Referência, Anexo I do presente Edital.

8.2. Prazo de entrega. O objeto desta licitação deverá ser executado dentro do prazo de **12 (doze) meses após a Autorização para início dos Serviços** devidamente produzida pela Secretaria de Desenvolvimento Social. O início de operacionalização do restaurante deverá ser até no máximo dia 18 de dezembro de 2023.

8.3. A contratada será integral e exclusivamente responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais ou tributários de qualquer natureza gerados decorrentes da execução do objeto do respectivo contrato oriundo desta licitação, inclusive locação de prédio, equipamentos e tudo mais descrito no Termo de Referência, além de despesas com transportes, hospedagem, alimentação e quaisquer taxas incidentes sobre a prestação ora contratada, respondendo também, por todos os danos, perdas ou prejuízos ocorridos à Prefeitura ou a terceiros em geral, que por sua ação, negligência ou omissão, vier a dar causa.

8.4. A Prefeitura Municipal reserva-se no direito de exercer a fiscalização do cumprimento dos serviços, quer através da Secretaria requisitante, quer através de fiscais especialmente designados, vistoriar qualquer das etapas, fases ou parcelas do fornecimento, a qualquer época, a fim de constatar o fiel cumprimento do respectivo contrato, denunciando eventuais irregularidades para as providências cabíveis, podendo, ainda, solicitar reparos ou modificações nos serviços, realizados tidos como não satisfatórios, e, se não atendidos no



prazo estipulado na solicitação, poderão impor multas previstas. A licitante vencedora deverá permitir total e livre acesso às informações solicitadas por ofício da Prefeitura.

8.5. A presença ou ação da fiscalização não diminui ou exclui qualquer responsabilidade da licitante vencedora.

8.6. Não será admitida, incondicionalmente, a substituição da licitante vencedora ou o traspasse de suas obrigações a terceiros.

8.7. A desobediência aos prazos estabelecidos no presente Edital, acarretará a aplicação, ao Contratado, das sanções estabelecidas no item 12 deste Edital, no que couber.

8.8. Constatadas irregularidades no objeto, a Prefeitura poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando a adequação dos serviços executados, ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- c) **se disser respeito a incorreções nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas à contratada para devida substituição no prazo máximo de 02 (dois) dias.**

8.9. Na hipótese de complementação, a contratada deverá fazê-la no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente registrado, sem prejuízo das penalidades impostas.

9. MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

9.1. Os serviços executados serão objeto de aferição através de controle de planilhas diárias através de catraca eletrônica, fechando-se no último dia do mês, sendo considerado efetivamente o número de usuários atendidos

9.2. O recebimento não exime a empresa de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos serviços prestados.

10. PAGAMENTOS

10.1. A Prefeitura efetuará o pagamento **do valor da refeição já descontado o valor de R\$ 2,00 pagos pelo usuário diretamente à empresa contratada**, em moeda corrente, mediante ordem bancária, até a data do vencimento, atestados os serviços pela prestação de contas, desde que não haja fato impeditivo provocado pela Contratada.

10.1.1. Para efeito de pagamento serão considerados efetivamente o número de usuários atendidos, vale dizer, serão pagas as refeições consumidas;

10.2. Os pagamentos serão efetuados através de **transferência bancária**, diretamente em **conta nominal do fornecedor**, até o quinto dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços e respectiva emissão da nota fiscal, devidamente atestado o recebimento definitivo pela secretaria requisitante, e mediante a entrega da fatura ou nota de prestação de serviços pertinentes, bem como da cópia das guias de recolhimento dos encargos do mês (INSS e





FGTS) e o comprovante de pagamento do mês anterior. **NÃO serão aceitos boletos e/ou duplicatas**, sob pena de recusa da entrega.

10.2.1. Deverá ser apresentada junto com a nota fiscal Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou positiva com efeitos de negativa, GFIP, Certidão de Regularidade junto ao INSS e FGTS, todas dentro de sua validade.

10.3. Para agilizar o processo de pagamento, o fornecedor deverá **informar no corpo ou campo de observações da Nota Fiscal, ou ainda, anexar ao documento, as informações bancárias para a transferência.**

10.4. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 dias após a data de sua apresentação válida.

10.5. Em caso de devolução da nota fiscal para correção, o prazo para pagamento fluirá a partir da reapresentação da mesma devidamente corrigida.

10.6. Não haverá qualquer forma de reajuste de preços ou atualização monetária durante a duração do contrato.

11. CONTRATAÇÃO DECORRENTE DO CERTAME

O vencedor do certame estará obrigado a celebrar a contratação, observadas as condições estabelecidas neste Edital, nos seus anexos e no próprio Contrato.

11.1. Constituem também condições para a celebração da contratação:

a) Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial: apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da adjudicatária, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, **ainda**, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo.

b) Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial: apresentação de comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas; ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;

11.2. Celebração. A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo V**.

11.2.1. Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, esta Prefeitura verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.2.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.2.1 por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.





11.2.3. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

11.2.3.1. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

11.2.3.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>);

11.2.3.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

11.2.4. Constituem, igualmente, condições para a celebração do contrato:

a) a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante o contratante;

11.3. Constituem mais condição para a assinatura do instrumento contratual, a apresentação dos documentos que se seguem abaixo:

a) Apresentação de caução nos termos do item 13 deste edital.

11.4. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, o fornecedor deverá comparecer perante o Órgão Participante para a assinatura do termo de contrato. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por igual período por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.5. A recusa injustificada de assinar o contrato ou aceitar/retirar os instrumentos equivalentes dela decorrentes, observado o prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida por parte do proponente adjudicatário, sujeitando-se as sanções previstas no anexo deste edital.

11.6. Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal e trabalhista, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério desta Prefeitura, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à assinatura da ata, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

11.6.1. Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 5.6.1.

11.6.2. Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à assinatura da Ata de registro de Preços.





11.7. As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração do contrato, quando a adjudicatária:

11.7.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes do item 5.13., ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e” do item 5.12;

11.7.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que trata este Edital.

11.7.3. Recusar a contratação, no caso do item 11.5;

11.7.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.2 deste Edital;

11.8. A nova sessão de que trata o item 11.7 será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

11.8.1. O aviso será também divulgado nos endereços eletrônicos www.bec.sp.gov.br, www.imesp.com.br e www.ibitinga.sp.gov.br.

11.8.2. Na nova sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições deste Edital.

12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Impedimento de licitar e contratar. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

12.2. Multas e registros. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no **Anexo V** deste Edital, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço www.esancoes.sp.gov.br, e também no “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

12.3. Autonomia. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.4. Descontos. O contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, seus anexos ou no termo de contrato.

12.5. Conformidade com o marco legal anticorrupção. A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução do contrato, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.





12.6. Competência para aplicação no Contrato. Garantida a ampla defesa e o contraditório, compete:

12.6.1. A Contratante aplicar as penalidades decorrentes:

- a) de infrações no procedimento licitatório;
- b) do descumprimento do pactuado no Contrato ou do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações.

12.6.2. A Contratada aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado no Contrato, informando as ocorrências a Contratante.

13. GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.1. Para assinatura do contrato a empresa adjudicatária **DEVERÁ** comprovar a prestação de garantia no valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor contratado;

13.1.1. A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

- a) Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- b) Seguro-garantia, na forma da legislação aplicável;
- c) Fiança bancária devidamente emitida por Instituição autorizada pelo Banco Central.

13.1.2. O seguro-garantia **DEVERÁ** conter:

- a) Nas condições especiais a seguinte ressalva: “Para todos os efeitos desta cláusula, não se observa o disposto no item 9.2 das condições gerais (Circular Susep nº 232 de 03 de junho de 2003), tendo em vista o que estabelece o inciso III do art. 80 da Lei nº 8.666/93”.

13.1.3. A fiança bancária deverá conter:

- a) Prazo de validade, que deverá corresponder ao período de vigência do contrato;
- b) Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;
- c) Não poderá constar ressalva quanto à cobertura de multa administrativa, em consonância com o inciso III do artigo 80 da Lei nº 8.666/93.

13.1.4. Se a caução for efetuada em dinheiro, esta deverá ser recolhida junto a agência da Caixa Econômica Federal ou demais bancos autorizados a receber receitas através dos guias de recolhimento gerados pelo Município de Ibitinga, com fornecimento de comprovante de pagamento com autenticação digital;

13.1.5. A não prestação de garantia equivale a recusa injustificada para a celebração do contrato, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando o adjudicatário as penalidades legalmente estabelecidas.

14. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. Forma. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção “EDITAL”. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.





14.2. Decisão. As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.2.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.2.2. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

14.3. Aceitação tácita. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência e na minuta de termo de contrato.

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Interpretação. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2. Omissões. Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Contratações Eletrônicas, da Secretaria da Fazenda e Planejamento.

15.3. Atas. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14, inciso IX, do Regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.4. Sigilo dos licitantes. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

15.4.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

15.4.2. Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;

15.5. Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Prefeitura do Município de Ibitinga/SP, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

15.6. A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".

15.7. Saneamento de erros e falhas. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.



15.7.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

15.7.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.8. Publicidade. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial da Estância Turística de Ibitinga e nos sítios eletrônicos www.ibitinga.sp.gov.br e www.bec.sp.gov.br, opção “PREGÃO ELETRÔNICO”.

15.9. Prazos. Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

15.10. Foro. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da cidade de Ibitinga/SP.

15.11. Anexos. Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de planilha de proposta;

Anexo III – Modelo de Declarações habilitação;

Anexo IV – Sanções aplicáveis;

Anexo V – Minuta de Contrato;

Anexo VI – Relação de contrato firmado;

Ibitinga, 09 de outubro de 2023.

Cristina Maria Kalil Arantes
Prefeita Municipal





ANEXO I

ANEXO I A - TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO

Constitui objeto deste a Contratação de empresa especializada em Serviço de Gerenciamento de Restaurantes Populares Municipais, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, sob o regime de empreitada por preço unitário, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, incluindo o fornecimento de materiais descartáveis, utensílios diversos, equipamentos de produção, mobiliário, material de limpeza, custo com aluguel, energia elétrica, água, gás, adequação civil, elétrica e hidráulica do imóvel, manutenção predial, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial.

BEC: 157945

VIGÊNCIA:

- 12 (doze) meses, com início imediato a partir do recebimento da Ordem de Serviço, através do fornecimento de refeições em balcões térmicos, no sistema a granel.

RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

1. Alugar o imóvel onde será instalado o restaurante popular;
2. Realizar as devidas adaptações necessárias das instalações prediais inclusive obtenção de AVCB;
3. Adquirir equipamentos, materiais permanentes e de consumo novos;
4. Arcar com todos os custos para a realização do objeto da licitação;
5. Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;
6. Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
7. Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
8. Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;
9. Disponibilizar o espaço para outras atividades de interesse da sociedade, como a realização de atividades de capacitação aos usuários, preferencialmente aquelas ligadas a área de gastronomia, reuniões, comemorações e outros eventos.
10. Realizar a limpeza geral, incluindo o fornecimento de materiais limpeza;
11. Arcar com o custo das despesas relacionadas à materiais descartáveis, utensílios diversos, equipamentos, mobiliário, material de limpeza, aluguéis, energia elétrica, água, gás, adequação civil, elétrica e hidráulica dos imóveis locados, manutenção predial, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial.





PÚBLICO ALVO:

Os beneficiários do programa de restaurante popular será o público em geral, ou seja, atendimento universal, priorizando a população de menor condição socioeconômica.

1. INTRODUÇÃO

Constitui objeto deste a Contratação de empresa especializada em Serviço de Gerenciamento de Restaurantes Populares Municipais, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, sob o regime de empreitada por preço unitário, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais dos Restaurantes Populares, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, incluindo o fornecimento de materiais descartáveis, utensílios diversos, equipamentos, mobiliário, material de limpeza, custo com aluguel, energia elétrica, água, gás, adequação civil, elétrica e hidráulica dos imóveis locados, manutenção predial, manutenção dos equipamentos utilizados na execução dos serviços e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial.

1.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA.

1.2 A Contratada deverá fornecer os utensílios e equipamentos necessários durante a prestação de serviços.

1.3 O Objeto inclui, além do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular –Ibitinga/SP, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel, energia, água e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, a limpeza dos locais onde serão servidas, com o fornecimento de gás liquefeito derivado de petróleo e dos materiais de limpeza para tal, para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

1.4 O objeto inclui ainda a manutenção predial compreendendo a prestação de serviços de manutenção preventiva, corretiva, reparações, adaptações, e pequenos serviços, com fornecimento de material e mão de obra.

1.5 A CONTRATADA deverá executar as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

1.5.1. programação das atividades de nutrição e alimentação;

1.5.2. elaboração de cardápio diário completo e semanal, observando relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com a respectiva “per capita” e frequência de utilização;

1.5.3. armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo fornecidos pela CONTRATADA;

1.5.4. pré-preparo e cocção dos alimentos;

1.5.5. acondicionamento da refeição em recipientes isotérmicos;

1.5.6. expedição, distribuição e porcionamento da refeição aos comensais;

1.5.7. higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.



- 1.6 Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de profissional devidamente habilitado na entidade profissional competente.
- 1.7 O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.
- 1.8 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente;
- 1.9 A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.
- 1.10 As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.
- 1.11 As amostras de alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipiente esterilizado e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.
- 1.12 A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer tempo a pedido do Gestor do Contrato.
- 1.13 Durante a execução do serviço a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº5/13, de 19/4/2013.
- 1.14 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9/9/08.
- 1.15 Horário de distribuição e funcionamento do restaurante de Segunda a Sexta (inclusive feriados).
- 1.15.1 Almoço das 11:00 as 13:30 horas (ou até bater a cota de refeições).

2. COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

- 2.1. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade conforme sugestões constantes do anexo.
- 2.2. A seguir serão enumeradas as principais composições do cardápio:
- 2.2.1. A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA,
- 2.2.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, fornecidos pela CONTRATADA, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes deste projeto básico pela CONTRATADA,
- 2.2.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- 2.3. Cardápio Básico:
- 2.3.1 Composição da refeição diária.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
ALMOÇO	<p>Salada: alface americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve e etc...</p> <p>Prato principal: Carne bovina, suína, frango, embutido ou feijoada.</p> <p>Guarnição: cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão,</p>





	<p>jardineira de legumes e etc...</p> <p>Acompanhamento: Arroz, feijão, mini pão.</p> <p>Suco: Em pó com variedade de 5 sabores por semana (maracujá, limão, frutas vermelhas, morango, laranja, uva, tangerina, goiaba e guaraná)</p> <p>Sobremesa: fruta (maça, melão, mamão, abacaxi, caqui, melancia, banana, laranja ou salada de fruta) ou doce manipulado (foundat de leite ou gelatina de abacaxi) ou doce industrial (pé de moleque)</p>
--	--

- 2.3.2 Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:
- 2.3.2.1 Os ingredientes de cardápio a seguir relacionados deverão satisfazer às exigências específicas e indicadas abaixo.
- 2.3.2.3 O item “Sugestão de Cardápio” é apenas um modelo a ser apresentado pela Contratada para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.
- 2.3.2.4 Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- 2.3.2.5 Fica vedada a utilização de ovo como prato principal;
- 2.3.2.6 Fica vedada a repetição de prato principal e da guarnição dentro da mesma quinzena.
- 2.3.2.7 O peso mínimo da refeição a ser servida será de 700 (setecentos) gramas.

3. SUGESTÃO DE CARDÁPIO

3.1 – Almoço

SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ARROZ	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
FEIJÃO	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
PRATO PRINCIPAL	Bisteca Suína acebolada	Frango moreno (assado na manteiga)	Carne de panela (bovina) ao molho de ervilha	Filé de frango à parmegiana	Copa de lombo ao vinagrete
GUARNIÇÃO	Cenoura sauté	Polenta ao sugo	Berinjela no orégano	Batata corada	Quibebe
SALADA	Alface America	Almeirão	Pepino	Mix de folhas	Repolho bicolor
SUCO	Maracujá	Frutas Vermelhas	Morango	Uva	Morango
SOBREMESA	Maça	Mamão	Abacaxi	Mamão	Banana
Pão	Pão	Pão	Pão	Pão	Pão
Farinha de mandioca	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca

ARROZ E FEIJÃO - Em todas as refeições deverá ser servido arroz e o feijão de 1ª qualidade.

SALADAS - Deverá ser servida diariamente já temperada.

GUARNIÇÕES - Deverá ser servida diariamente, com preparações diversas de acordo com a característica do prato principal.





4. ESTIMATIVA DE CONSUMO/CUSTO

a. Quadro estimativo de comensais / Dia:

RESTAURANTES POPULARES	Dia / Segunda a Sexta
ALMOÇO	350

b. Mediante aviso prévio, a CONTRATANTE, poderá a qualquer tempo, alterar o estabelecido no item anterior conforme permissão constante da Lei de Licitações nº. 8.666/93.

4.1 - CUSTO DO OBJETO:

Valor Unitário da Refeição = R\$ XX,XX (valores a serem obtidos por consulta de preços de mercado)

Sendo:

R\$ XX,XX - pagos pelo MUNICÍPIO

R\$ 2,00 (dois reais) - pagos pelo USUÁRIO (público em geral)

Sendo:

Restaurante Popular

O valor global para execução do objeto da contratação para o Restaurante Popular será o total de 350 refeições por dia de segunda a sexta feira, tendo por estimativa um total de 52 semanas, com 5 dias por semana, perfazendo um total de 260 dias. Sendo 350 refeições por dia, obtém-se um total de 91.000 refeições.

Observação: Modelo de Memória de Cálculo no Anexo I - B

4.2 PROVIDÊNCIAS SOBRE A PARCELA PAGA PELO USUÁRIO

4.2.1 O montante diário da parcela da refeição paga diretamente pelo usuário à CONTRATADA deverá ficar com a mesma.

4.3 DA FORMA DE PAGAMENTO / CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

4.3.1. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias através de catraca eletrônica, fechando-se no último dia do mês, sendo considerado efetivamente o número de usuários atendidos;

4.3.2 A Prefeitura efetuará o pagamento do valor da refeição já descontado o valor de R\$ 2,00 pagos pelo usuário, em moeda corrente, mediante ordem bancária, até o quinto dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços, após atestados os serviços pela prestação de contas, desde que não haja fato impeditivo provocado pela Contratada.

5. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A CONTRATANTE juntamente com a CONTRATADA irá escolher um local para a adequação e implantação do Restaurante sendo os custos com a locação por conta da CONTRATADA.

6. EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO

6.1 – Os equipamentos, utensílios e instalações serão providenciados pela CONTRATADA.

7. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO





- 7.1. Dos gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada; - Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.
- 7.2. O armazenamento de gêneros e produtos alimentícios à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;
- 7.3. O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 7.4. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;
- 7.5. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição;
- 7.6. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;
- 7.7. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- 7.8. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;
- 7.9. Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 7.10. A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- 7.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;
- 7.12. Os utensílios e recipientes a serem disponibilizados pela Contratada na prestação de serviços deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;
- 7.13. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.
- 7.14. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.
- 7.15. A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08;





7.16. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

7.17 A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada;

7.18 Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final;

7.19 Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim;

7.20 A higienização das áreas da cozinha, áreas adjacentes e demais áreas, é de responsabilidade da CONTRATADA.

7.21. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão de responsabilidade da Contratada;

7.23. A manutenção preventiva e corretiva na área física do restaurante e dos equipamentos será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo informar previamente a Contratante sobre qualquer execução de serviço, evitando desta feita interrupções na perfeita execução dos serviços e comprometimento da segurança dos funcionários e comensais;

7.24. A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação.

Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

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

7.26. A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante;

7.27. A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados;

7.28. O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de sua responsabilidade;

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

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

7.31. Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar;



7.32. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto onde ocorrerá a prestação dos serviços, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

8. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS USO RACIONAL DA ÁGUA

8.1 Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas;

8.2 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

8.3 Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

8.3.1 Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

8.3.2 Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

8.3.2.1 Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;

8.3.2.2 Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;

8.3.2.3 Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);

8.3.2.4 Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;

8.3.2.5 Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;

8.3.2.6 Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;

8.3.2.7 Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;

8.3.2.8 Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;

8.3.2.9 Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

8.3.3 Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

8.3.4 Lavagem de folhas e legumes:

8.3.4.1 Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

8.3.4.2 Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

8.3.4.3 Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);

8.3.4.4 Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;

8.3.4.5 Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;





8.3.4.6 Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

8.3.4.7 Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

8.3.4 Manter a torneira fechada quando:

8.3.4.1 Desfolhar verduras e hortaliças;

8.3.4.2 Descascar legumes e frutas;

8.3.4.3 Cortar carnes, aves, peixes, etc.;

8.3.4.4 Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;

8.3.4.5 Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4 Outras práticas:

8.4.1 Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;

8.4.2 Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

8.4.3 Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;

8.4.4 Não utilizar água para descongelar alimentos;

8.4.5 Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;

8.4.6 Jogar os restos no lixo.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

9.1 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

9.2 Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

9.3 Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

9.4 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

9.5 Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

9.6 Realizar manutenção em equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

9.7 Realizar verificações e, se for o caso, realizar manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

9.8 orientar seus empregados sobre as ações referentes à redução do consumo de energia;

9.9 A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS





10.1 A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

10.2 A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda às necessidades nutricionais diárias recomendadas;

10.3 Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

10.4 A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "**Diga não ao desperdício**";

10.5 Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.;

10.6 A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

10.7 A Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;

10.8 As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

10.9 Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

10.9.1 Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

10.9.2 Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;

- Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas;

10.9.3 Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;

10.9.4 Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

10.9.5 Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

10.9.6 Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS



11.1 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

11.2 Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

1) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2) MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (**VERDE** para vidro, **AZUL** para papel, **AMARELO** para metal, **VERMELHO** para plástico e **BRANCO** para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

11.3 Quando implantadas pelo Contratante operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

11.4 Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

12. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

12.1 Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

12.2 Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

12.3 Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

12.4 Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de





23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres;

12.5 Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

13. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

13.1 Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, comunicando por escrito a Contratante.

14. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCCÕES

14.1 Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

15.1. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

15.2. Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, do Contratada;

15.3. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, a fim de garantir a continuidade do serviço;

15.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial com material e mão de obra inclusa dos serviços descritos a seguir, citados a título de exemplo: manutenção hidráulica e elétrica, substituição de partes danificadas como portas, fechaduras, revestimentos de paredes, pisos, vidros, reboco, pintura interna e externa, eliminação de vazamentos em telhados, calhas, vazamentos de gás, etc.

15.5. Realizar as adaptações necessárias nas instalações.

15.6. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

15.7. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;





- 15.8. Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço;
- 15.9. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;
- 15.10. Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;
- 15.11 Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;
- 15.12. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- 15.13. Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;
- 15.14. Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- 15.15. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;
- 15.16. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- 15.17. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);
- 15.18. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 15.19. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 15.20. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 15.21. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 15.22. Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 15.23. Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;
- 15.24. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 15.25. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
- 15.26. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 6/99,





com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;

15.27. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

15.28. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

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

15.30. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;

15.31. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

15.32. Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

15.33. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

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

15.35. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

15.36. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

15.37. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

15.38. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;

15.39. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

15.40. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

15.41. Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

15.42. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

15.43. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando





adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

15.44. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados as normas de segurança de acordo com a legislação vigente;

15.45. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

15.46. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

15.47. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

15.48. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

15.49. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

15.50. Arcar com as despesas com quaisquer materiais descartáveis necessários ao fornecimento das refeições, tais como, embalagens de marmitex, copos, guardanapos, talheres, sacolas plásticas.

15.50.1. Na impossibilidade das refeições serem servidas no prédio contratada, tendo em vista, por exemplo, a um cenário de pandemia, ou outra situação que possa surgir, e havendo a necessidade de que o fornecimento das refeições seja realizado através de embalagens descartáveis, todos os custos decorrentes desse formato correrão por conta da CONTRATADA.

15.51. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

15.52. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

15.53. Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV);

15.54. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;





- 15.55. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;
- 15.56. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 15.57. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exoneram nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;
- 15.58. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;
- 15.59. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional;
- 15.60. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.
- 15.61. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.
- 15.62. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.
- 15.63. A Contratada arcará financeiramente com a aquisição de equipamentos para controle de contagem de refeições como roletas, leitores ópticos e cartões magnéticos ou outro sistema de controle de contagem.

16. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Para a execução do serviço, objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

- 16.1. Indicar Gestor e fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

17. FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 17.1. Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:
- 17.1.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- 17.1.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 17.1.3. Controlar a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;
- 17.1.4. Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;
- 17.1.5. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- 17.1.6. Exercer fiscalização periódica durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o





cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

17.1.7. Aprovar as faturas de prestação de serviço das refeições efetivamente fornecidas;

17.1.8. A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:

a) examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

b) verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

17.1.9. A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

17.1.10. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

18. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO – OPERACIONAL.

18.1. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente (CRN);

18.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação. A comprovação de aptidão referida será feita por atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove a capacitação técnica da licitante em executar o fornecimento em características semelhantes ao objeto da presente licitação;

18.2.1. Será permitida a somatória dos atestados apresentados que deverá comprovar o fornecimento em quantidades equivalentes a 50% (cinquenta por cento) conforme abaixo:

- Fornecimento de no mínimo 45.500 refeições

19. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO – PROFISSIONAL

19.1. Comprovação de possuir no seu quadro profissional, na data da licitação, responsável técnico regularmente registrado no CRN (Conselho Regional de Nutrição), **detentor de atestado de responsabilidade técnica acervado no CRN, demonstrando estar apto para execução de serviço com características semelhantes ao objeto desta licitação e que faça parte do quadro da empresa licitante, nos termos da Súmula nº 25(*) do Tribunal de Contas,**

20. DOS PRAZOS

20.1. O prazo para início de operacionalização do restaurante deverá ser até no máximo dia 18 de dezembro de 2023.





ANEXO I - B MEMÓRIA DE CÁLCULO

DOS VALORES PARA REALIZAÇÃO DO OBJETO POR RESTAURANTE

Demonstrativo Dias Úteis do Ano XXXX – Segunda a Sábado					
Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun
Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Total Dias					

DO PAGAMENTO PELO USUÁRIO

Especificação do Valor				
TIPO	VALOR UNITARIO	QTDE. ALMOÇO DIA	QTDE. DIAS ANO	VALOR TOTAL ANO
Refeição	R\$ 2,00	350	260	XXXX

DO SUBSÍDIO DA PREFEITURA

Especificação do Valor				
TIPO	VALOR UNITARIO	QTDE. ALMOÇO DIA	QTDE. DIAS ANO	VALOR TOTAL ANO
Refeição	R\$ XX,XX	350	260	XXXX

GLOBAL – CUSTO RESTAURANTES – USUÁRIO/PREFEITURA

Valor Global Ano (Restaurantes)			
Restaurante	Usuário (R\$)	Prefeitura (R\$)	Total (R\$)
Total	R\$ XXXX	R\$ XXXX	R\$ XXXX





ANEXO II MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

Razão social: _____
CNPJ nº _____ Inscrição Estadual nº _____
Endereço: _____
Telefone(s): _____
E-mail(s): _____

À Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga/SP
Ref.: OC nº 834400801002023OC00111- Pregão Eletrônico nº 101/2023 - Proposta Comercial.

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO RESUMIDA DOS SERVIÇOS	VALOR POR REFEIÇÃO	TOTAL
01	91.000	Refeição	Serviço de Gerenciamento do Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial		
VALOR TOTAL				R\$	

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

....., de de 2023.

Nome e assinatura do representante legal
RG nº.....

PELO PROPONENTE:

Nome Completo: _____
Cargo (exemplo: Sócio administrador, procurador etc.): _____
CPF: _____ RG: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone: (_____) _____





ANEXO III.A

MODELO ARQUIVO DECLARAÇÕES (FASE HABILITAÇÃO) PREGÃO ELETRÔNICO nº 101/2023

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), participante do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 101/2023**, da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Ibitinga, **DECLARO**, sob as penas da lei:

- a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;
- b) A empresa atende às normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;
- c) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a Prefeitura do Município de Ibitinga/SP, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução do contrato serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Estado de São Paulo e/ou Diário Oficial Eletrônico do Município.
- d) Para o caso de empresas em recuperação judicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que o plano de recuperação judicial está sendo cumprido;
- e) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que as obrigações do plano de recuperação extrajudicial estão sendo cumpridas;
- f) Está ciente de que, para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico, foi adotado o item BEC mais semelhante ao descrito no Termo de Referência. Havendo divergência entre a descrição do objeto existente neste Edital e a utilizada pelo Sistema BEC, deve prevalecer o estabelecido neste Edital e seus anexos;
- g) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:** seu enquadramento atende a condição de MEI, ME ou EPP, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal, e
- h) Exclusivamente para o Microempresário Individual, Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:** a licitante não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.

..... de de 2023.

Nome e assinatura do representante legal
RG nº.....





IBITINGA
PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA

ANEXO III.B
DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA
DE PEQUENO PORTE
(em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO EDITAL.

Eu, _____, portador do RG nº _____ e do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DA **ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**

Rua Miguel Landim, 333 - Centro - Ibitinga/SP - CEP: 14940-112
telefone (16) 3352-7000 / fax (16) 3352-7001
www.ibitinga.sp.gov.br - CNPJ: 45.321.460/0001-50

ANEXO VII
DAS SANÇÕES PARA CASO DE INADIMPLEMENTO

1. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

1.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a administração direta e indireta do município de Ibitinga, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, à pessoa, física ou jurídica, que:

- a) deixar de entregar documentação ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- b) após recebimento do pedido, dentro do prazo de validade da sua proposta, não entregar o item dentro do prazo de entrega;
- c) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- d) não mantiver a proposta, lance ou oferta;
- e) ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação;
- f) falhar ou fraudar na execução do contrato.

1.2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas neste edital, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa.

1.3. No caso de não entregar o objeto, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a Adjudicatária sujeita a multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o seu valor global.

1.3.1. O atraso no início da prestação dos serviços contratado implicará no descumprimento parcial da obrigação assumida e sujeitará à **CONTRATADA** as seguintes multas calculadas sobre o objeto não executado no prazo avençado:

- a) de 01 (um) a 03 (três) dias - 5% sobre o valor total do contrato;
- b) de 04 (quatro) a 06 (seis) dias - 10 % sobre o valor total do contrato;
- c) de 07 (sete) a 10 (dez) dias - 15 % sobre o total do contrato

1.3.2 - Atrasos superiores a 10 dias serão considerados descumprimento total da obrigação, sendo aplicada a multa constante do item 1.3 acima.

1.4. No caso de denúncia de má prestação dos serviços, após a devida constatação e comprovação por parte da fiscalização, a **CONTRATADA** estará sujeita:

- a) advertência;
- b) no caso de reincidência: multa de 20% (vinte por cento) do valor contratado.**





ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO Nº XXX/2023.
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 101/2023.
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6.709/2023.**

Objeto: Serviço de Gerenciamento do Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial.

O **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBITINGA**, com sede na Rua Miguel Landim, nº 333, Centro, Ibitinga/SP, 14.940-112, inscrito no CNPJ sob o nº 45.321.460/0001-50, neste ato representado por sua Prefeita Municipal Sra. CRISTINA MARIA KALIL ARANTES, portadora da cédula de identidade RG nº xxxxxxxxxxxx e do CPF nº xxxxxxxxxxxx, adiante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e, de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede na xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nº xxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxx/XX, CEP xxxxxxxx, inscrita no CNPJ sob o nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx6, Inscrição Estadual nº xxxxxxxxxxxxxxxx, neste ato representada por seu xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, portador da cédula de identidade RG nº xxxxxxxxxxxx XXX/XX e do CPF nº xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, doravante denominado simplesmente **CONTRATADA**, de comum acordo, contratam o seguinte:

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1.1. A **CONTRATADA** obriga-se a prestar serviços de Gerenciamento do Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, conforme todas as especificações e condições do Termo de Referência - Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 101/2023.

Quant.	Descrição	Valor por MÊS	Valor Total
91.000	Serviço de Gerenciamento do Restaurante Popular Municipal, na modalidade “Serviço de Segurança Alimentar e Nutricional”, compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial	R\$ XXX	R\$ XXXX

1.2. Fica expressamente prevista a possibilidade de acréscimo ou redução do objeto inicialmente contratado, respeitando-se o limite de 25% (vinte e cinco por cento) fixado pelo §1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA II – DA ENTREGA DO OBJETO

- 2.1.** A **CONTRATADA** providenciará o início dos serviços após recebimento da Ordem de Serviço que será emitida após a assinatura deste contrato, pela Secretaria responsável.
- 2.2.** Os locais das prestações de serviços serão definidos em conjunto com a Contratante.
- 2.3.** O objeto será considerado recebido, desde que aferido pela fiscalização do **CONTRATANTE**, constatando que os serviços foram prestados de acordo com o solicitado.





2.4. Constatadas irregularidades na prestação dos serviços, a Prefeitura ora **CONTRATANTE** poderá:

- a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- c) se disser respeito a incorreções nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas à **CONTRATADA** para a devida substituição no prazo máximo de 02 (dois) dias.

2.4.1. Nas hipóteses de substituição e/ou de complementação, a **CONTRATADA** deverá fazê-lo em conformidade com a indicação da mesma no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da notificação por escrito, mantidos o preço inicialmente contratado, sem prejuízo das penalidades impostas.

CLÁUSULA III – DO PAGAMENTO E REAJUSTE DE PREÇOS

3.1. Os pagamentos serão efetuados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente a prestação dos serviços, através de transferência bancária diretamente em conta nominal do fornecedor/CONTRATADA, mediante apresentação de nota fiscal correspondente, devidamente atestada a execução dos serviços, **NÃO sendo aceitos boletos e/ou duplicatas**, sob pena de recusa da nota fiscal.

3.1.1. Na intenção de agilizar o processo de pagamento, o fornecedor/CONTRATADA deverá informar no corpo ou campo de observações da Nota Fiscal, ou ainda, anexar ao documento, as informações bancárias para a transferência.

3.1.2. A **CONTRATADA** deverá apresentar o recolhimento de todos os encargos e contribuições sociais (FGTS e Previdência Social) inerentes à contratação dos agentes, assim como folha de ponto certificando os serviços.

3.1.3. A **CONTRATADA** deverá apresentar também relatório dos serviços efetivamente prestados.

3.2. O preço unitário por refeição é de R\$ xxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx), perfazendo um total do contrato no importe de R\$ xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxx).

3.3. Conforme o protocolo ICMS 42/09, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

3.4. A despesa correspondente à execução do presente instrumento de contrato onerará a seguinte dotação orçamentária: **Secretaria xxxxxxxxxxxxxxxx - xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx - 3.3.90.39.00 - Recurso Próprio: 0.01.00 - 110.000 - Ficha nº xxxxxxxxxxxx - Reserva Orçamentária nº xxxxxxxxxxxx.**

CLÁUSULA IV – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Inclusão por determinação judicial proferida nos autos da Ação Civil Pública nº 0010958-65.2014.5.15.0049 da Vara do Trabalho de Itápolis e PAJ 531.2014.15.003/6-51, em trâmite pela Procuradoria Regional do Trabalho da 15. Região do Ministério Público do Trabalho), constituem obrigações da contrata, além das elencadas no edital:

a) manter sede, filial ou escritório no local da prestação de serviços, com capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Administração Pública, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados, num **prazo máximo de 90 dias após assinatura do contrato.**

b) providenciar Cartão Cidadão expedido pela Caixa Econômica Federal (CEF) para todos os empregados;

c) providenciar senha para que o trabalhador tenha acesso ao Extrato de Informações Previdenciárias;

d) manter número de empregados compatível com a quantidade de serviços a serem prestados, comprovados através da apresentação das **GFIPS;**





- e) de fixar o domicílio bancário dos empregados terceirizados no município no qual serão prestados os serviços;
- f) autorizar a abertura de conta vinculada ao contrato de prestação de serviços, na qual serão feitas as provisões para o pagamento de férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada;
- g) **autorizar o repasse direto aos trabalhadores da remuneração mensal não paga pela contratada, quando houver retenção de faturas por inadimplência ou não apresentação de certidões pela contratada;**

CLÁUSULA V – MOTIVO DE FORÇA MAIOR

5.1. Se a CONTRATADA, por motivo de força maior, não puder efetuar o serviço, deverá, em tempo hábil, providenciar o suprimento da falta, contratando outro vigia, cujas despesas, no caso, correrão às suas expensas, cuidando sempre para que o horário do trabalho seja rigorosamente cumprido, podendo, ainda, solicitar a rescisão do contrato, desde que, comunique o CONTRATANTE com 30 (trinta) dias de antecedência.

CLÁUSULA VI – DA VIGÊNCIA

6.1. O presente contrato vigorará a partir da data de sua formalização até o último pagamento.

6.2. Os serviços deverão ser executados durante **12 (doze) meses com início a contar do recebimento da** Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos na forma estabelecida na Lei Federal nº 8.666/93, sem reajuste de preços.

CLÁUSULA VII – RESPONSABILIDADE CIVIL E CRIMINAL

7.1. A CONTRATADA será civil e criminalmente responsável por todo e qualquer acidente, dano ou prejuízo causado aos seus funcionários ou a terceiros na execução dos serviços contratados, bem como pelos encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, comerciais ou tributários de qualquer natureza, bem como e por aqueles oriundos do exercício da atividade de transportes.

7.2. A CONTRATADA obriga-se a cumprir, durante toda a execução do contrato, em consonância com as obrigações que assumir, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem a este ajuste.

7.3. Não será admitida, incondicionalmente, a substituição da CONTRATADA ou o transpasse de suas obrigações a terceiros, durante toda a execução deste instrumento de contrato, salvo quando expressamente autorizado pela Administração.

CLÁUSULA VIII – DAS PENALIDADES

8.1. No caso de inadimplemento das obrigações previstas neste instrumento de CONTRATO, no Edital de **Pregão Eletrônico nº 101/2023** e nas normas legais no mesmo referidas, incorrerá à CONTRATADA nas penalidades previstas pela Lei Federal nº 8.666/93; Lei Federal nº 10.520/02 e no instrumento convocatório:

8.2. No caso de recusa à assinatura do contrato ou no caso de inexecução total, ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, ficando a Adjudicatária sujeita a multa de 20% (vinte por cento) calculada sobre o valor global do contrato.

8.2.1. O atraso no início da prestação dos serviços contratado implicará no descumprimento parcial da obrigação assumida e sujeitará à **CONTRATADA** as seguintes multas calculadas sobre o objeto não executado no prazo avençado:

- a) de 01 (um) a 03 (três) dias - 5% sobre o valor total do contrato;
- b) de 04 (quatro) a 06 (seis) dias - 10 % sobre o valor total do contrato;
- c) de 07 (sete) a 10 (dez) dias - 15 % sobre o total do contrato

8.2.2. Atrasos superiores a 30 (trinta) dias serão considerados descumprimento total da obrigação, sendo aplicada a **multa constante do item 8.2.1 acima.**





8.3. No caso de denúncia de má prestação dos serviços, após a devida constatação e comprovação por parte da fiscalização, a CONTRATADA estará sujeita:

a) Advertência;

b) No caso de reincidência: multa de 20% (vinte por cento) do valor contratado.

8.4. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta à CONTRATADA em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA IX – DA RESCISÃO

9.1. Quando os atrasos não aceitos como justificáveis provocarem atraso superior a 30 (trinta) dias, o CONTRATANTE poderá rescindir este instrumento de contrato, independentemente de medidas judiciais ou extrajudiciais cabíveis.

9.2. O presente CONTRATO também poderá ser rescindido na ocorrência de qualquer uma das hipóteses enumeradas no artigo 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as formalidades previstas nos artigos 79 e 80 da lei supra, ou por comunicação da CONTRATADA, com antecedência de 30 (trinta) dias.

9.3. Na hipótese de omissão deste instrumento de contrato e do Edital, aplicar-se-ão as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas modificações posteriores.

CLÁUSULA X – DOS ANEXOS DO CONTRATO

10.1. Fazem parte integrante deste instrumento de contrato, a PROPOSTA de preços apresentada pela CONTRATADA, bem como o Edital correspondente e respectivos anexos.

10.2. Na hipótese de divergência entre este instrumento de contrato e o Edital correspondente, prevalecerão as disposições contidas no Edital.

CLÁUSULA XI – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O presente contrato terá como Gestor o xxxxxxxxxxxxxxxx, Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx e como Fiscal o xxxxxxxxxxxxxxxx, Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx.

CLÁUSULA XII – DO FORO

12.1. Para dirimir dúvidas ou controvérsias decorrentes desta execução deste instrumento de contrato, fica eleito desde já o foro da Comarca de Ibitinga, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, firmam as partes o presente instrumento de Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e para um só fim, juntamente com as testemunhas abaixo.

Ibitinga, xxx de xxxxxxxxxxx de 2023.

MUNICÍPIO DE IBITINGA
CRISTINA MARIA KALIL ARANTES
CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA





ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA – PREGÃO ELETRÔNICO 101/2023

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) no _____, inscrição estadual no _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública:

Nome do Órgão/Empresa e endereço completo	Vigência do Contrato	Valor total do Contrato*

Valor total dos Contratos Ativos	R\$ _____
----------------------------------	-----------

Local e data

Assinatura

