



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2023

PROCESSO Nº 20573/2023

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA OBJETIVANDO A EXECUÇÃO DO PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES AOS COMENSAIS DO RESTAURANTE POPULAR MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS.

Origem dos recursos: Próprio

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 29/11/2023, ÀS 09H.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA, Prefeita Municipal de Pederneiras, Estado de São Paulo, torna público que, na data e a partir do horário acima assinalado, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, a ser realizada através do site www.comprasnet.gov.br, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, objetivando a contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, que será regido pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, Decreto Municipal nº 4.011, de 02 de junho de 2014, alterado pelo Decreto Municipal nº 4.195, de 07 de julho de 2015, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147/2014, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie. em conformidade com as disposições deste edital e respectivos anexos.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, através do endereço www.comprasnet.gov.br.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.comprasnet.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.

VISTORIA:

É obrigatória. O licitante interessado em participar deste certame deverá vistoriar, com o acompanhamento de servidor do Município de Pederneiras, as instalações relativas aos locais de execução dos serviços, durante o período compreendido entre a data de publicação deste Edital e aquela prevista para a abertura dos envelopes de documentação, mediante prévio agendamento junto à Secretaria Municipal de Infraestrutura e Obras pelo telefone: (14) 3283-9570, ramais 9587 e 9591.

1 – LOCAL, DATA E HORA

1.1. A sessão pública será realizada no site www.comprasnet.gov.br, no dia **29/11/2023**, com início às **09h**, horário de Brasília-DF.

1.2. Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1, **até as 09h do mesmo dia**.

1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

2 – DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, aproximadamente 300 (trezentos) almoços por dia, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriados, usando para produção das refeições as instalações do Município de Pederneiras, pelo sistema de porcionamento, 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, e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial. O Município de Pederneiras irá ceder o espaço para instalação do Restaurante, porém o licitante vencedor deverá arcar com todas as despesas relacionadas com as adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, bem como com o consumo de água, energia elétrica e gás liquefeito derivado de petróleo, conforme especificações constantes do Anexo I deste edital.

2.2. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descrito no Compras Governamentais - CATMAT e as especificações constantes do Anexo I deste Edital, prevalecerão as últimas.

3 – PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar do presente Pregão Eletrônico as empresas que:

3.1.1. Possuam ramo de atividade pertinente ao objeto desta contratação e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e estejam previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no sítio www.comprasnet.gov.br.

3.2. Como requisito para participação no Pregão Eletrônico o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências previstas neste Edital, bem como com a descrição técnica constante dos Anexos I e II do presente Edital.

3.3. A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

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

3.6. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da lei nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

3.6.1. Estrangeiras que não funcionem no País;

3.6.2. Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.6.3. Suspensas temporariamente de participar de licitações e impedidas de contatar com o Município de Pederneiras, nos termos do Inciso III do artigo 87 da lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

3.6.4. Impedidas de licitar e contratar com o Município de Pederneiras, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

3.6.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;

3.6.6. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

4 – REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

4.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema de Pregão Eletrônico através do site www.comprasnet.gov.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

4.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.3. O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

4.3.1. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio **www.comprasnet.gov.br**, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.4. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.5. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Pederneiras, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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

4.7. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada Pregão Eletrônico.

5 – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

5.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

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

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

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

6 – DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Descrição dos serviços, obedecidas as especificações citadas no Anexos I deste edital.

b) Preços unitários e totais, fixos e irrecorríveis, por item, em moeda corrente nacional, em algarismo com somente duas casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, levando-se em consideração a tabela abaixo para composição de preços:

a.1) Valor máximo a ser pago pelo Comensal e pela Prefeitura.

RESTAURANTE	Quantidade / Dia Segunda a Sexta	Quantidade anual	Valor Comensal	Valor Município de Pederneiras	Valor Total Unitário
Descrição	300	75.600	R\$ 2,00	R\$ 16,31	R\$ 18,31

Observações:

a) O preço proposto não poderá ser superior aos valores da tabela acima.

b) Na proposta deverá ser levado em consideração somente o valor a ser pago pelo Município de Pederneiras, ou seja, não deverá ser incluído o valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário, conforme Anexo II – Modelo de proposta.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

6.7. É vedada a identificação dos licitantes no sistema, nas fichas técnicas ou documentos em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva do Pregão.

6.8. O preço ofertado permanecerá fixo e irrecorrível, durante o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado somente a partir deste período, anualmente, pelo índice IPC da Fipe, em caso de prorrogação contratual.

7 – DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas.

7.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.6. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.7. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.8. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR TOTAL DO ITEM.

7.10. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.11. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.12. Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.14. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.15. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.17. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.18. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

7.19. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

7.20. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

7.21. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.22. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.23. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.24. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio **www.comprasnet.gov.br**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7.25. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.26. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.27. Encerrada a etapa de lances, será assegurada preferência à contratação às licitantes microempresas ou empresas de pequeno porte, que no momento do envio das propostas **tenham declarado no campo específico** do Sistema, a **condição de EPP ou ME**, observadas as seguintes regras:

7.27.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte, 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.

7.27.1.1. A convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 7.27.1.

7.27.2. 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 ou empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 7.27.1.

7.27.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 7.27, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

7.28. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 7.27.1 e 7.27.2, ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 7.27, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

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

7.30. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Secretaria de Compras e Licitações, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

7.31. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.32. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.33. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no país;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.34. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.35. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

7.37. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, contendo os preços unitários e totais, além de eventuais documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.38. Caso o licitante, por motivos supervenientes, tenha dificuldade em anexar sua proposta de preços ou os documentos complementares, este deverá entrar em contato com o Pregoeiro, imediatamente, justificando as razões do impedimento no CHAT DE MENSAGEM do Sistema Comprasnet, as quais serão analisadas pelo Pregoeiro, que após o exame enviará mensagem pelo próprio sistema, informando se aceita ou não a justificativa apresentada. Em aceitando, o licitante deverá enviar sua proposta no prazo remanescente às 03 (três) horas concedidas, via e-mail indicado pelo Pregoeiro, **sendo necessário confirmar o recebimento do e-mail com o mesmo**. A falta de justificativa ou a sua não aceitação devidamente motivada por parte do Pregoeiro, implicará na desclassificação da proposta.

7.39. Após transcorrido o prazo de 03 (três) horas, não serão considerados, para fins de análise, sob qualquer alegação, o envio da Proposta de Preços e de eventuais documentos complementares, sendo realizado, pelo Pregoeiro, o registro da não aceitação da proposta.

7.40. A não apresentação da proposta de preços e dos eventuais documentos complementares nos prazos estabelecidos nos itens 7.37 e 7.38, sem motivos devidamente justificados, ensejará a aplicação das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93 e multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total do(s) item(ns) vencedor(es).

7.41. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o(s) licitante(s) vencedor(es).

7.42. Se a oferta não for aceitável, ou se a 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.

8 – DA HABILITAÇÃO

8.1. A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e dos documentos de habilitação especificados neste Edital.

8.2. Os documentos de habilitação deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

8.2.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

8.3. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências.

8.4. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

8.5. Documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no Edital e já apresentados até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, deverão, mediante solicitação do Pregoeiro, ser enviados juntamente à proposta adequada ao último lance.

8.6. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

8.7. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante a apresentação dos seguintes documentos abaixo discriminados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

8.7.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;
- 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 em se tratando 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.

8.7.2. 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 Municipal, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Prova de situação regular para com a Fazenda Municipal relativa aos Tributos Mobiliários;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS;
- f) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, nos termos da Lei nº 12.440/2011; emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao).
- g) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado às microempresas e empresas de pequeno porte o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério do Município de Pederneiras, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- h) A não regularização da documentação, no prazo previsto no item “g”, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93 e multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor total da contratação, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retornar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02.

8.7.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias contados retroativamente da data designada para a realização deste Pregão. **Em qualquer hipótese, mesmo que o licitante seja a filial, este documento deverá estar em nome da matriz.**
- b) **Nas hipóteses em que a certidão de recuperação judicial ou extrajudicial encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.**
- c) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (**2022**), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, observadas as seguintes previsões:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

d) A boa situação financeira da empresa comprovar-se-á mediante o cálculo dos seguintes índices, pelos membros da Comissão Municipal de Licitações:

- Liquidez Geral – LG

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
LG = _____

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

- Solvência Geral – SG

Ativo Total
SG = _____

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

- Liquidez Corrente – LC

Ativo Circulante
LC = _____

Passivo Circulante

e) O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui **patrimônio Líquido** igual ou superior a **R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais)**.

f) As empresas dispensadas da elaboração de demonstrações contábeis completas deverão apresentar demonstrativo dos índices, apurados nos termos da alínea “d” acima, assinado por profissional devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

g) O Capital Social integralizado deverá ser igual ou superior a R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais), devendo a comprovação ser feita à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais.

Obs.: Valor estimado desta licitação: R\$ 1.233.036,00 (um milhão, duzentos e trinta e três mil e trinta e seis reais)

8.7.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Atestado de visita técnica ao local dos serviços que será fornecido por servidor da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Obras. A visita deverá ser efetuada por representante da empresa licitante, acompanhado de servidor da Secretaria Municipal de Infraestrutura e Obras.

b) Prova de registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição (CRN), da empresa licitante e de seus responsáveis técnicos, dentro do prazo de validade.

c) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) ou Certidão(ões), expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, devendo comprovar o fornecimento de quantidades equivalentes a no mínimo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo estimado no objeto desta licitação.

- objeto do Contrato
- nome do(s) profissional(is) responsável(is) pela(s) obra/serviços
- quantificação principal
- local
- período de execução



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

c.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome, o cargo do signatário e telefone para contato.

c.2) A comprovação a que se refere a alínea “c” poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos atestados ou certidões quanto dispuser o licitante.

c.3) O pregoeiro poderá realizar diligência para comprovar a origem e o conteúdo do(s) atestado(s) apresentado(s) pelos licitantes.

c.4) A diligência poderá ser dispensada quando o licitante apresentar, junto com o atestado de desempenho anterior, o acervo técnico do profissional responsável pelo serviço objeto do atestado (expedido pela entidade profissional competente), em que conste os serviços e seus dados técnicos, a razão social da empresa licitante e o nome do contratante, dados estes que deverão ser compatíveis com os expressos no atestado.

d) Comprovação do vínculo empregatício do profissional (responsável técnico), que se dará mediante cópia do contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

OBS.: Os profissionais indicados pela licitante deverão participar do fornecimento do objeto licitado durante toda a execução do contrato, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração Municipal. A Administração Municipal poderá também pedir a substituição de pessoal que não atenda às qualificações mínimas exigidas.

8.7.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) **Declaração subscrita por representante legal da licitante, elaborada em papel timbrado, atestando que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho**, conforme modelo constante do Anexo III deste Edital.

b) **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital.

c) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, **para o caso de:**

c.1) **empresas em recuperação judicial:** está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento 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 a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

c.2) **empresas em recuperação extrajudicial:** está ciente de que no momento do recebimento da Autorização de Fornecimento deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

d) **Para efeito de habilitação também será realizada consulta junto ao Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria Geral da União (CGU) através do Portal da Transparência (www.portaltransparencia.gov.br) e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa (CNIA), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), disponível no endereço www.cnj.jus.br, sendo impressa declaração demonstrativa do licitante.**

8.8. DISPOSIÇÕES GERAIS

8.8.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

8.8.2 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 Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa aos Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive o INSS e a Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, deverão estar em nome da matriz.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

9 – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal nº 10.520/02, devendo o licitante **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances.

9.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro.

9.2. A licitante disporá do prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.

9.3. A falta de interposição na forma prevista no subitem “9.1” deste item importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

9.4. 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.

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

9.6. A adjudicação será feita por **preço global**.

10 – DA CONTRATAÇÃO

10.1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este edital como Anexo V.

10.2. A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir do comunicado expedido pela Prefeitura Municipal, comparecer à Secretaria de Compras e Licitações para assinar o termo de contrato.

10.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

10.4. O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, a critério da Administração, nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

10.4.1. As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei federal nº 8.666/93.

10.4.2. A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à Contratada direito a qualquer espécie de indenização.

10.5. Não obstante o prazo estipulado no subitem 10.3, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

10.6. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no subitem 10.5, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

10.7. Constitui condição para a celebração do contrato:

a) **Somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial:** apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da Licitante, 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 ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

b) **Somente no caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial:** apresentação de comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11 – DA GARANTIA PARA ASSINATURA DO CONTRATO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. No prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar data de assinatura do contrato, o licitante vencedor deverá apresentar:

11.1.1. Título de Garantia do Contrato, conforme artigo 56, da lei nº 8.666/93, no montante de 5% (cinco por cento) do valor do mesmo, **com prazo de vigência de pelo menos 12 (doze) meses**, podendo optar por uma das seguintes modalidades:

11.1.1.1. Caução em Dinheiro ou Títulos da Dívida Pública;

11.1.1.2. Seguro – Garantia;

11.1.1.3. Fiança Bancária.

11.2. A Caução de Garantia prevista no item 11.1 será liberada ou restituída após o recebimento definitivo dos bens e serviços objeto da presente licitação.

11.2.1. A Caução Garantia quando prestada em Dinheiro, deverá ser devolvida atualizada monetariamente, conforme prevê o § 4º do art. 56 do citado diploma legal.

11.2.2. Se a caução for prestada em Títulos da Dívida Pública, deverá o licitante vencedor apresentar no ato a relação dos mesmos.

12 – DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1. Os serviços objeto desta licitação deverão ser executados nas dependências do imóvel localizado entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP, obedecidas as disposições contidas no Anexo I deste Edital.

12.2. As adequações (obras) civis, elétricas e hidráulicas a serem realizadas no imóvel, assim como a equipagem e o mobiliamento do local dos serviços e a contratação de toda a mão-de-obra, deverão estar concluídas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos a contar data de assinatura do instrumento de contrato, para que ao final deste prazo, num prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, seja dado início imediato ao fornecimento das refeições.

12.2.1 – O prazo acima poderá ser revisto mediante solicitação do licitante vencedor, devidamente fundamentada e por escrito.

12.3. Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.

OBSERVAÇÃO: Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.

13 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

13.1. Os serviços somente serão recebidos, se estiverem em perfeitas condições, atestados e aprovados pelos técnicos do Contratante ou outro servidor especificamente designado para acompanhamento da execução e fiscalização dos serviços.

14 – DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. Os pagamentos serão efetuados através de depósito em conta-corrente do licitante vencedor, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, devidamente atestada por servidor especialmente designado para a fiscalização dos serviços, bem como de toda a documentação constante do item 14.5 abaixo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

14.2. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia útil do mês referente aos serviços prestados, sendo que para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

14.3. As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas e entregues na Prefeitura Municipal até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços, para que o pagamento ocorra na data acima aprazada.

14.4. Quando do pagamento da primeira parcela ou fatura a CONTRATADA deverá apresentar as cópias autenticadas dos registros em CTPS de todo o pessoal contratado;

14.5. Por ocasião da apresentação das faturas à Prefeitura, a CONTRATADA deverá juntar em cópias autenticadas, as provas de recolhimento do INSS e FGTS, bem como folha de pagamento com os comprovantes de crédito em favor do pessoal alocado nos serviços;

14.6. No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação judicial**, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

14.7. No caso de **Licitante vencedor** em situação de **recuperação extrajudicial**, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

14.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **Contratada** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo **Município de Pederneiras**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

15 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

15.1. Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da lei federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

15.1.1. Pela recusa injustificada de assinar o instrumento de Contrato dentro do prazo estabelecido ou de retirá-lo dentro de sua validade, multa de 20% (vinte por cento).

15.1.2. Pelo atraso injustificado na entrega dos serviços:

15.1.2.1. Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de atraso;

15.1.2.2. A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

15.1.3. Pela inexecução parcial do ajuste, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação;

15.1.4. Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação;

15.1.4.1. Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

15.1.5. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

16 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. Os recursos orçamentários para a presente licitação são os seguintes:

16.1.1. Categoria Econômica 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – 02.09.01 – Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social.

17 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. 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.

17.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

17.3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

17.4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município e nos sítios eletrônicos www.comprasnet.gov.br e www.pederneiras.sp.gov.br.

17.5. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

17.5.1. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, poderão ser encaminhados para o email compras@pederneiras.sp.gov.br.

17.5.2. As impugnações e os esclarecimentos serão respondidas pelo subscritor do Edital, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

17.5.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

17.6. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pela Administradora do Pregão Eletrônico, na **Central de Atendimento dos Sistemas de Compras do Ministério da Economia**.

17.7. Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de proposta;

Anexo III – Modelo de declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IV – Modelo de Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte;

Anexo V – Minuta de Contrato e;

Anexo VI – Termo de Ciência e Notificação.

17.8. Pequenos erros ou o desatendimento a meras formalidades que não tragam prejuízo algum para o processo, não ensejarão desclassificação ou inabilitação de licitantes.

17.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, inclusive no que se refere às certidões que não constem prazo de validade, será aplicado o disposto no artigo 110 da lei nº 8.666/93.

17.10. O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e seus anexos, pois a simples apresentação da proposta e dos documentos de habilitação, subentende a aceitação incondicional de seus termos, independentemente de transcrição, bem como o conhecimento integral do objeto em licitação, não sendo aceitas alegações de desconhecimento de qualquer pormenor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

17.11. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Pederneiras, 13 de novembro de 2023.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Pregão Eletrônico nº 182/2023

OBJETO

Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, 300 almoços de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriado, usando para produção das refeições as instalações da CONTRATANTE, pelo sistema de porcionamento, 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, e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial. O Município de Pederneiras irá ceder o espaço para instalação do Restaurante, porém o licitante vencedor deverá arcar com todas as despesas relacionadas com as adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, bem como com o consumo de água e energia elétrica e gás liquefeito derivado de petróleo.

1. INTRODUÇÃO

1.1 A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do RESTAURANTE POPULAR – PEDERNEIRAS/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 e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, sob o regime de empreitada por preço global.

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

1.3 A Contratada deverá fornecer os utensílios e equipamentos relacionados nos Anexos I-A e I-B durante a prestação de serviços.

1.4 O Objeto inclui, além do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular – Pederneiras/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, energia elétrica, 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, inclusive no tocante ao transporte das refeições, se houver.

1.5 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.

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

- 1.6.1 programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 1.6.2 elaboração de cardápio diário completo e semanal, observando relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com a respectiva “per capita” e frequência de utilização;
- 1.6.3 armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo fornecidos pela CONTRATADA;
- 1.6.4 pré-preparo e cocção dos alimentos;
- 1.6.5 acondicionamento da refeição em recipientes isotérmicos;
- 1.6.6 expedição, distribuição e porcionamento da refeição aos comensais;
- 1.6.7 higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

1.7 Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

1.8 O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

1.9 O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente.

1.10 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

1.11 A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

1.12 As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

1.13 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.

1.14 A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer tempo a pedido do Gestor do Contrato.

1.15 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.

1.16 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, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

1.17 Horário de distribuição e funcionamento do restaurante de Segunda a Sexta-feira, exceto nos dias de feriado.

1.17.1 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.

Salada: alface americana, acelga, almeirão, pepino, repolho, escarola, couve e etc,

Prato principal: Carne bovina, suína, frango, embutidos ou feijoada.

Guarnição: cenoura, batata, polenta, creme de espinafre, macarrão, jardineira de legumes e etc,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

Acompanhamento: Arroz, feijão, mini pão.

Suco: em pó com variedade de 5 sabores por semana

Sobremesa: fruta (maça, melão, mamão, abacaxi, caqui, melancia, banana, laranja ou salada de fruta) ou doce manipulado (fondant de leite ou gelatina de abacaxi)| ou doce industrial (pé de moleque)

2.3.2 Para elaboração e execução dos cardápios, deveser 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, a não ser que seja servido omelete de frios.

2.3.2.6 Fica vedada a repetição de prato principal e da guarnição dentro da mesma quinzena.

2.3.3 Gramatura

arroz cru = 120 gramas

feijão cru = 50 gramas

guarnição crua = 100 gramas

proteína crua = 120 gramas

salada = 30 gramas

sobremesa = 100 gramas ou 01 (uma) fruta

suco = 180 ml

3. SUGESTÃO DE CARDÁPIO

3.2 – 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 sautê	Polenta ao Sugo	Berinjela no orégano	Batata corada	Quibebe
SALADA	Alface Americana	Ameirão	Pepino	Mix de folhas	Repolho bicolor
SUCO	Maracujá	Frutas Vermelhas	Morango	Uva	Morango
SOBREMESA	Maçã	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

4. ARROZ

a.Em todas as refeições deverá ser servido arroz de 1º qualidade

5. FEIJÃO

a.Em todas as refeições deverá ser servido feijão de 1º qualidade

6. SALADAS

a.Deverá ser servida diariamente já temperada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

7. GUARNIÇÕES

a. Deverá ser servido diariamente, com preparações diversas de acordo com a característica do prato principal.

8. ESTIMATIVA DE CONSUMO

a. Quadro estimativo de comensais / Dia:

RESTAURANTE POPULAR	Segunda a Sexta Feira
Quantidade Almoço	300

b. Mediante aviso prévio, a CONTRATANTE, poderá a qualquer tempo, alterar o estabelecido no item anterior.

c. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

9. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 – O RESTAURANTE POPULAR – Pederneiras/SP será instalado nas dependências do imóvel de propriedade do Município de Pederneiras localizado entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP.

10. EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO

10.1 - Todos os equipamentos e utensílios para o desenvolvimento dos serviços serão de responsabilidade da CONTRATADA.

11. OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

11.1. Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

- Os 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.

11.2. 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;

11.3. 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.

11.4. 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;

11.5. 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;

11.6. 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;

11.7. 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;

11.8. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada;

11.9. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11.10. 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;

11.11. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal;

11.12. 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;

11.13. Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

11.14. 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.

11.15. 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;

11.16. 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.

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

11.18 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;

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

11.20 A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

11.21. O Contratante colocará à disposição da Contratada um imóvel de propriedade do Município de Pederneiras localizado entre as Ruas Santos Dumont e Belmiro Pereira e Travessa Anchieta – centro, nesta cidade de Pederneiras/SP;

11.22. As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, no imóvel, serão de responsabilidade da Contratada;

11.23. A manutenção preventiva e corretiva na área física do restaurante 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;

11.24. 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

11.26. 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;

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

11.28. 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;

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

11.30. 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;

11.31. 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;

11.32. A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

12. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS USO RACIONAL DA ÁGUA

a) 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;

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

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

c.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.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- 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;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.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.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- 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;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 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);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- 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);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

2) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos no lixo.

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a) 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;
- b) 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;
- c) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- d) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- f) 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;
- g) Sugerir, ao Contratante ou diretamente à Comissão Interna de Racionalização do Uso de Energia (CIRE), locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc, com todas as despesas decorrentes da execução desses procedimentos por conta da Contratada;
- h) Realizar verificações e, se for o caso, realizar manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- i) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia elétrica;
- j) A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

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

a) 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;

b) 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 as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

b1) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

c) 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**";

d) 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.;

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

f) 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;

g) 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;

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

- 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;
- 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*;
- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;
- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

15. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) 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;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

15.1) 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.

15.2) 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 pelo Contratante recipientes adequados para a coleta seletiva:

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

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.

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.

16. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

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

b) 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;

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

d) 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;

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

17. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

a) 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.

18. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

a) 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

19. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

19.2. Executar os serviços objeto do contrato, utilizando equipamentos, móveis e utensílios, entre outros, de sua propriedade;

19.3. 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;

19.4. 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.

19.5. Solicitar autorização da Contratante para realização de adaptações nas instalações.

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

19.7. Providenciar a verificação do estado de conservação da cozinha e das demais dependências do imóvel, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

19.8. Entregar o imóvel quando do término do contrato em perfeito estado de conservação, inclusive no que se refere a sua pintura;

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

19.10. Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço;

19.11. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

19.12. 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;

19.13. 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;

19.14. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

19.15. Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;

19.16. Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

19.17. 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;

19.18. 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;

19.19. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 19.20. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- 19.21. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;
- 19.22. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;
- 19.23. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;
- 19.24. Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;
- 19.25. Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;
- 19.26. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;
- 19.27. Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade;
- 19.28. 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;
- 19.29. 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);
- 19.30. 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;
- 19.31. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- 19.32. 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;
- 19.33. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 19.34. 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;
- 19.35. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 19.36. 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;
- 19.37. 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;
- 19.38. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

19.39. 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;

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

19.41. 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;

19.42. 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;

19.43. 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;

19.44. 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;

19.45. 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;

19.46. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança;

19.47. 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;

19.48. 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;

19.49. 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;

19.50. 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;

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

19.52. 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;

19.53. 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;

19.54. 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);



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

19.55. 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;

19.56. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

19.57. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

19.58. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não desonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

19.59. 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;

19.60. 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;

19.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

19.62. 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.

19.63. Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

19.64. Arcar com todas as despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à sua disposição, inclusive pela sua manutenção.

19.65. Responsabilizar-se pelos Alvarás e Licenças para funcionamento do restaurante e pelo Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo.

20. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

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

20.1. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

20.2 – Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações prediais.

21. FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

21.1. 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:

21.1.1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

21.1.2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

21.1.3. Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada;

21.1.4. Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

21.1.5. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

21.1.6. Exercer a fiscalização 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;

21.1.7. Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;

21.1.8. Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas;

21.1.9. 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.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO I-A

Sugestão de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços:

Nº ÍTEM	QDTE	DESCRIÇÃO DO BEM
1	1	LAVADORA DE LOUÇAS Mod. ECOMAX512 220V Tnf - Série 15-90-01127
2	1	MESA AUXILIAR DE APOIO PARA ECOMOX 612 Aço Inox Med. 1250x650x30mm
3	1	MESA AUXILIAR DE APOIO PARA ECOMOX 612 Aço Inox Med. 1250x650x30mm
4	1	BALANÇA 200Kg
5	1	BALCÃO REFRIGERADO
6	1	CARRO PARA LAVAGEM DE CEREIAS
7	1	CARRO PLATAFORMA
8	1	COIFA
9	1	SHOOT PARA DEVOLUÇÃO DE TALHARES
10	1	FORNO COMBINADO DUPLO PRÁTICA CG-40
11	1	AMACIADOR DE CARNES
12	1	BUFFET AQUECIDO
13	1	PASS THROUG CONJUGADO QUENTE/FRIO
14	52	RECEPIENTE GASTRONÔMICO GN C/ ALÇA
15	1	DESCASCADOR DE BATATAS
16	1	FOGÃO INOX IND. 6 B. DUPLAS 40X40
17	2	BANCADA COM 1 CUBA DOIS PLANOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

18	1	BANCADA COM 1 CUBA DOIS PLANOS
19	2	ESGUICHO PARA LAVAGEM
20	6	ESTANTE VAZADA COM 04 PLANOS
21	8	ESTANTE VAZADA COM 04 PLANOS
22	1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL
23	x	MESA P/ REFEIT 4 LUG C/BANCO
24	x	MESA P/ REFEIT 6 LUG C/BANCO
25	10	MESA P/ REFEIT 8 LUG C/BANCO
26	4	MESA RETANG P/ REFEIT 4 LUG 1200X800X750MM CINZA PRETO
27	1	BANCADA DE APOIO C 2 PLANOS
28	1	CARRO P/ TRANSPORTE DE PRATOS
29	1	COIFA TIPO CAIXA COM FILTROS
30	1	COIFA TIPO CAIXA SEM FILTROS
31	4	PALLET ESPECIFICAÇÃO MÍNIMA
32	1	PANELA DE COCÇÃO A GÁS - CGVG-300USA
33	1	PANELA DE COCÇÃO A GÁS - CGVG-300AUT
34	1	TAMPO GRADEADO PARA LAVAGEM
35	1	TAMPO PARA APOIO
36	2	TANQUE EM INOX COM CUBA
37	2	BANCADA COM 2 CUBAS DOIS PLANOS
38	3	FREEZER CONSUL CHB53C



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

39	2	BEBEDOURO MASTER INOX 220 V
40	1	CORTADOR DE FRIOS INOX
41	1	FILTRO EM AÇO INOX C/ VAZÃO DE 1000 L
42	1	LIQUIDIFICADOR BAIXA ROT. 08 LTS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO I-B

Sugestão de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços:

QUANTIDADE	UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO
1	ABRIDOR DE LATA
1	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO 2P
1	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO 3P
4	ARMÁRIOS - 4P (FUNCIONÁRIO)
1	BALANÇA DIGITAL DE MESA CAP: 15 KG
1	BALDE 200 L
3	BALDE 30 L
300	BANDEJA BEGE
2	BICO DE PATO
1	CABRITA TRIPÉ ALTA
1	CADEIRA DE ESCRITÓRIO C/ RODAS
60 Lugares	MESAS PARA NO MÍNIMO 60 LUGARES SENTADOS
1	CADEIRA GIRATÓRIA
4	CAIXA BRANCA C/ TAMPA (34cm x 43cm)
2	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (58cm x 39cm)
12	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (64cm x 44cm)
2	CAIXA C/ TAMPA - 58L
5	CAIXA C/ TAMPA - (62cm x 41cm)
7	CAIXA MARROM S/ TAMPA (64cm x 44cm)
3	CANECÃO DE ALUMÍNIO N.º 22
1	COIFA GRADE INOX
1	COIFA PEQUENA INOX
5	COLHER DE SERVIR
1	COMPUTADOR DESKTOP
3	CONCHAS DE SERVIR
1	ESCORREDOR 45L
1	ESCORREDOR 50L
1	ESCORREDOR 60L
3	ESCORREDOR DE PRATOS
3	ESCUMADEIRA DE SERVIR
2	ESPÁTULAS
6	FACAS DE CORTE - 10P
300	FACAS DE MESA INOX
1	FREEZER HORIZONTAL - 2P
1	FRIGIDEIRA N° 30
1	FURADOR DE PAPEL
300	GARFOS DE MESA DE INOX
50	GASTRONORM (CUBA FUNDA) C/ TAMPA
1	GAVETA DE CAIXA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

1	GELADEIRA INOX 06 PORTAS
2	GRAMPEADOR
1	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL
1	JARRA PLÁSTICA - 2 L
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8L
6	LIXO 100L
5	LIXO 30L
2	LIXO PORTA COPO
2	MANGUEIRAS DE BORRACHA
1	MÁQUINA DE REGISTRO DE PONTO
6	MESAS DE INOX PARA APOIO
3	MESAS DE INOX COM PIA
1	MESA PARA ESCRITÓRIO
1	MESA PARA ESCRITÓRIO COM ANEXO
1	PÁ PARA CALDEIRA DE ALTILENO (74cm)
1	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (1,17m)
1	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (68cm)
13	PALLETS 0,50X0,50
3	PALLETS 0,82X0,41
9	PALLETS 1,20X1,00
1	PANELA DE PRESSÃO - 20,8 L
1	PANELA Nº 36
1	PANELA Nº 50
2	PANELA Nº 55
1	PANELA Nº 60 (ALUMINIO FUNDIDO)

1	PANELA Nº 65
6	PEGADOR DE SALADA
1	PENEIRA COM CABO (73cm - cabo E 28cm)
1	PENEIRA PLÁSTICA (56 cm)
2	PORTA PAPEL HIGIÊNICO
2	PORTA PAPEL TOALHA
300	PRATO BRANCO TIPO HOTEL - 24cm
1	REFRESQUEIRA C/ 4T 100 L
1	RÉGUA - 30CM
1	SOM AUTO FALANTE
4	SUORTE PARA SABONETEIRA
3	TÁBUA DE ALTILENO AMARELA 50cm x 30cm
3	TÁBUA DE ALTILENO BRANCA 50cm x 30cm
3	TÁBUA DE ALTILENO VERMELHA 50cm x 30cm
1	TERMÔMETRO DIGITAL
1	TESOURA S/ PONTA
2	TRIDENTE - 60cm
1	TRIPÉ PARA COADOR DE CAFÉ



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

DADOS DO LICITANTE

Denominação:

Endereço:

Telefone:

CNPJ:

Cidade:

Fax:

Inscrição Estadual ou Municipal:

Estado:

Email:

À:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2023

Processo nº 16037/2023

Tendo examinado minuciosamente o Edital de Pregão Eletrônico nº 182/2023 e seus Anexos, passamos a formular a PROPOSTA, conforme a seguir:

Item	Quant. diária (segunda a sexta-feira)	Quant. anual	Unid	Especificação	V. Unitário	V. Total anual
01	300	75.600*	un.	refeições	**	**

OBS.:

(*) A quantidade indicada é igual à quantidade estimada diária multiplicada por 21 (vinte e um) dias e por 12 (doze) meses.

(**) Nos valores acima não deverá estar incluso o valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário.

Declaramos para os devidos fins a que se fizerem necessários, sob as penas da lei, que os serviços cotados atendem plenamente todas as especificações constantes do Anexo I do Edital de Pregão Eletrônico nº 182/2023.

A presente proposta é válida por(....) dias, a contar da data designada para a abertura desta. **(Mínimo 60 dias)**

.....de de 2023.
Local dia mês

.....
identificação e assinatura do representante legal da empresa licitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2023

A empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, sediada, por intermédio de seu representante legal, Sr.(a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº....., CPF nº, declara sob as penas da lei, que 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.

Local e data.

Assinatura do representante legal
Nº do RG



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº 182/2023, realizado pelo Município de Pederneiras, Estado de São Paulo.

Local e data.

Nome do representante

RG nº



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO V – MINUTA DE CONTRATO

Pregão Eletrônico nº 182/2023

Pelo presente instrumento particular o **MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS**, com sede à Rua Siqueira Campos, n.º S-64, CNPJ n.º 46.189.718/0001-79, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato por **Ivana Maria Bertolini Camarinha**, Prefeita Municipal, brasileira, casada, portadora do RG n.º e inscrita no CPF sob n.º, residente e domiciliada nesta cidade de Pederneiras/SP e, CNPJ n.º e Insc. Mun. n.º, com sede à Rua, n.º, –, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por, portador do RG n.º e inscrito no CPF sob n.º, residente e domiciliado em, na cidade, tendo em vista a homologação do resultado do Pregão Eletrônico n.º 182/2023, têm entre si justa e acordada celebração do presente contrato mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1 - DO OBJETO

1.1 - Este Contrato tem por objeto a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras, aproximadamente 300 (trezentos) almoços por dia, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias de feriados, usando para produção das refeições as instalações do Município de Pederneiras, pelo sistema de porcionamento, 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, e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial. O Município de Pederneiras irá ceder o espaço para instalação do Restaurante, porém a Contratada deverá arcar com todas as despesas relacionadas com as adequações (obras) civis, elétrica e hidráulica do imóvel, bem como com o consumo de água, energia elétrica e gás liquefeito derivado de petróleo, conforme especificações constantes do Anexo do Edital de Pregão Eletrônico nº 182/2023.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 – O regime de execução dos serviços é o de empreitada por preço global, nos termos do artigo 6º,VIII, “a” da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

RESTAURANTE	Quantidade / Dia Segunda a Sexta	Quantidade anual	Valor Comensal	Valor Município de Pederneiras	Valor Total Unitário
Descrição	300	75.600	R\$ 2,00	R\$	R\$

3.1 – Pela execução total dos serviços fica contratado o preço global de R\$ (.....) proposto pela CONTRATADA, sem a inclusão do valor de R\$ 2,00 (dois reais) a ser pago pelo usuário.

3.2 – Os preços objeto deste contrato manter-se-ão fixos e irrevogáveis durante todo o período de 12 (doze) meses, podendo ser reajustado após esse período, anualmente, pelo índice IPC da FIPE.

3.3 - Os pagamentos serão efetuados através de depósito em conta corrente da CONTRATADA, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente aos serviços prestados, devidamente atestada por servidor especialmente designado para a fiscalização dos serviços, bem como de toda a documentação constante do item 3.7 abaixo.

3.4 - As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia útil do mês referente aos serviços prestados, sendo que para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

3.5 - As notas fiscais/faturas deverão ser emitidas e entregues na Prefeitura Municipal até o 2º (segundo) dia útil do mês subsequente ao da realização dos serviços, para que o pagamento ocorra na data acima aprazada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

3.6 – Quando do pagamento da primeira parcela ou fatura a CONTRATADA deverá apresentar as cópias autenticadas dos registros em CTPS de todo o pessoal contratado.

3.7 – Por ocasião da apresentação das faturas à Prefeitura, a CONTRATADA deverá juntar em cópias autenticadas, as provas de recolhimento do INSS e do FGTS, bem como a folha de pagamento com os comprovantes de crédito em favor do pessoal alocado nos serviços.

3.8 – Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal nº 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.

OBSERVAÇÃO: Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.

3.9 – O CONTRATANTE, independente das quantias previstas neste instrumento poderá sustar o pagamento de qualquer fatura no todo ou em parte, nos seguintes casos:

- a) execução defeituosa dos serviços;
- b) existência de qualquer débito exigível pelo CONTRATANTE.

3.10 – Além do cumprimento das obrigações constantes deste contrato, para que os pagamentos sejam efetuados, faz-se necessário, ainda, que a CONTRATADA esteja em situação regular perante à Fazenda Federal e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e, cuja situação será verificada pelo CONTRATANTE por meio eletrônico hábil de informações junto aos respectivos órgãos. Caso não seja possível a verificação por meio eletrônico, fica a CONTRATADA obrigada a apresentar as respectivas certidões com prazos de validade em vigência.

3.11 - No caso de CONTRATADA em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

3.11.1- No caso de CONTRATADA em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

3.12 - A não apresentação das comprovações de que tratam as cláusulas 3.11 e 3.11.1 assegura ao CONTRATANTE o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos seguintes.

3.13 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo **CONTRATANTE**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

CLÁUSULA QUARTA - DA GARANTIA PARA A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 – Para Garantia de Execução do Contrato a CONTRATADA apresentará no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis** a contar da data de assinatura deste Contrato, conforme disposto no item 11.1 da Cláusula 11 do Edital, Caução no valor de R\$(.....), **com prazo de vigência de pelo menos 12 (doze) meses**, podendo optar por uma das seguintes modalidades:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- 4.1.1 – caução em dinheiro ou títulos da Dívida Pública;
- 4.1.2 – seguro-garantia;
- 4.1.3 – fiança bancária.

4.2 – A Caução de Garantia prevista no item 4.1 será liberada ou restituída após o recebimento definitivo dos bens e serviços objeto da presente licitação.

4.2.1.- A Caução Garantia quando prestada em Dinheiro, deverá ser devolvida atualizada monetariamente, conforme prevê o § 4º do art. 56 do citado diploma legal.

4.2.2 – Se a caução for prestada em títulos da Dívida Pública, deverá a CONTRATADA apresentar no ato, relação dos mesmos.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS

5.1 – A CONTRATADA observará o prazo de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, a critério da Administração, nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

5.1.1 - As prorrogações de prazo de vigência serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento, respeitadas as condições prescritas na Lei federal nº 8.666/93.

5.1.2 - A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da Administração não gerará à CONTRATADA direito a qualquer espécie de indenização.

5.1.3 - Não obstante o prazo estipulado no subitem 5.1, a vigência contratual nos exercícios subsequentes ao da assinatura do contrato estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

5.1.4 - Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada no subitem 5.1.3, a CONTRATADA não terá direito a qualquer espécie de indenização.

5.1.5 - As adequações (obras) civis, elétricas e hidráulicas a serem realizadas no imóvel, assim como a equipagem e o mobiliamento do local dos serviços e a contratação de toda a mão-de-obra, deverão estar concluídas no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos a contar data de assinatura deste instrumento, para que ao final deste prazo, num prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, seja dado início imediato ao fornecimento das refeições.

5.1.5.1 – O prazo acima poderá ser revisto mediante solicitação do licitante vencedor, devidamente fundamentada e por escrito.

CLÁUSULA SEXTA – DO CRÉDITO PELO QUAL CORRERÁ A DESPESA

6.1 – As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

6.1.1 – Categoria Econômica 3.3.90.39.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica – 02.09.01 – Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

7.1 – São direitos e responsabilidades da CONTRATADA:

a) obedecer todas as normas de boa execução dos serviços do Município e indicações neste Contrato.

b) prestar, sempre que consultada, todos os esclarecimentos solicitados pelo Município de Pederneiras, bem como atender prontamente às reclamações/observações/críticas/sugestões que, porventura, lhes forem apresentadas, relacionada com a execução do presente Contrato;

c) cuidar para que pessoal e técnicos envolvidos na execução do objeto deste contrato, sejam devidamente preparados e orientados para o exercício de sua função, devendo os mesmos observarem os princípios éticos, a urbanidade e educação no tratamento dispensado aos funcionários da Prefeitura Municipal de Pederneiras e aos usuários dos serviços;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

- d) manter nos serviços equipe de pessoal em número suficiente para cumprir com os prazos e demais obrigações estabelecidas no objeto deste ajuste, sendo obrigatória para início dos serviços a apresentação de fichas de registro dos funcionários que estarão lotados nos serviços.
- e) Reportar-se ao gestor do contrato para que seja efetivado o controle das atividades realizadas;
- f) Substituir o profissional cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios pelo Município de Pederneiras;
- g) Emitir nota fiscal correspondente ao valor definido no contrato;
- h) Assumir o objeto deste contrato, não o transferir sob nenhum pretexto, para terceiros;
- i) Manter preposto, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato (art. 68, da Lei nº 8.666/93);
- j) Reparar, corrigir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução (art. 69, da Lei nº 8.666/93);
- k) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo dessa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado (art. 70, da Lei nº 8.666/93);
- l) Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, sociais e trabalhistas, inclusive os decorrentes de acidentes de trabalho e de todas as demais despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do presente contrato, assim como pelos **Alvarás e Licenças para funcionamento do restaurante e pelo Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros do Estado de São Paulo**.
- m) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do presente contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.
- n) zelar pela manutenção e segurança do local onde serão realizados os serviços, bem como de todos os seus equipamentos e materiais, durante toda a vigência deste Contrato.
- o) manter o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas neste contrato, edital e seus anexos, principalmente no que se refere ao atendimento de todas as disposições contidas no Anexo I – Termo de Referência.
- p) em situação de recuperação judicial/extrajudicial, a CONTRATADA deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pela Comissão de Fiscalização e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, à Comissão de Fiscalização.**

7.2 – São direitos e responsabilidades do CONTRATANTE os seguintes:

- a) Efetuar periodicamente a programação e fiscalização dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**.
- b) aplicar e cobrar as multas pela inexecução total ou parcial dos serviços ou pela inobservância de quaisquer das cláusulas deste Contrato;
- c) intervir na prestação do serviço, nos casos e condições previstos em lei;
- d) cumprir e fazer cumprir as disposições regulamentares do serviço e as cláusulas contratuais deste instrumento;
- e) fiscalizar a execução dos serviços por intermédio do fiscal da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;
- f) cumprir e fazer cumprir os termos da Lei nº 8.666/93, de 21/06/93 e do presente instrumento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

g) efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA no prazo estipulado no Contrato depois do recebimento das Notas Fiscais e respectivas medições de cada etapa, já devidamente atestadas pelo fiscal da Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social;

h) efetuar a retenção dos impostos e encargos legais sobre as Notas Fiscais de cada parcela;

i) modificar o Contrato, unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da CONTRATADA;

j) rescindir unilateralmente o Contrato, nos casos especificados no inciso I do artigo 79 da referida Lei e;

k) Indicar um representante responsável pelo desenvolvimento e acompanhamento dos serviços, neste representado pelo Sr. (a)

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES CABÍVEIS E DOS VALORES DAS MULTAS

8.1 – As penalidades contratuais aplicáveis são:

a) advertência verbal ou escrita;

b) multas;

c) declaração de inidoneidade e;

d) suspensão temporária de participar em licitações e impedimentos de contratar com a Prefeitura Municipal de Pederneiras/SP, por prazo não superior a dois anos;

8.2 – A advertência verbal ou escrita será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, quando houver descumprimento de condições contratuais ou condições técnicas estabelecidas.

8.3 – As multas e as demais penalidades previstas são as seguintes:

8.3.1 - Pelo atraso injustificado na entrega dos serviços:

8.3.1.1 - Atraso até 30 (trinta) dias, multa de 0,3% (três décimos por cento), calculada sobre o valor total da contratação, por dia de atraso;

8.3.1.2 - A partir do 30º (trigésimo) dia entende-se como inexecução total da obrigação;

8.3.1.3 - Pela inexecução parcial do ajuste, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação;

8.3.1.4 - Pela inexecução total do ajuste, multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total da contratação;

8.3.2 - Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição.

8.3.3 - As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

8.4 – De qualquer sanção imposta, a CONTRATADA poderá, no prazo máximo de cinco dias úteis, contados da intimação do ato, oferecer recurso ao CONTRATANTE devidamente fundamentado.

CLÁUSULA NONA – DOS CASOS DE RESCISÃO

9.1 – O Contratante poderá rescindir o presente contrato por ato administrativo unilateral, nas hipóteses previstas no artigo 78, incisos I a XII, da lei n.º 8.666/93, sem que caiba à Contratada qualquer indenização e sem embargo da imposição das penalidades previstas na cláusula anterior.

9.2 - No caso de a Contratada estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão deste contrato por culpa da Contratada, ensejando a aplicação da pena de multa pela inexecução parcial ou total do contrato, caso, respectivamente, já se tenha iniciado seu cumprimento ou não, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

9.3 - No caso de a Contratada estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão deste contrato por culpa da Contratada, ensejando a aplicação da pena de multa pela inexecução parcial ou total do contrato, caso, respectivamente, já se tenha iniciado seu cumprimento ou não, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DA LICITAÇÃO

10.1 – O presente Contrato está vinculado em todos os seus termos, ao Edital de Pregão Eletrônico nº 182/2023 e respectivos anexos, bem como à proposta de preços vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL AO CONTRATO E AOS CASOS OMISSOS

11.1 – Aplica-se a Lei nº 8.666/93 e o Código Civil Brasileiro ao presente Contrato e em especial aos seus casos omissos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO

12.1 – A CONTRATADA deverá manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1 – A fiscalização da execução dos serviços será exercida por servidor especialmente designado, independentemente de qualquer outra supervisão, assessoramento e/ou acompanhamento dos serviços que venha a ser determinada pelo CONTRATANTE, a seu exclusivo juízo;

13.2 – A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do CONTRATANTE ou de seus empregados, prepostos ou contratados;

13.3 – Todas as “ORDENS DE SERVIÇOS”, instruções, reclamações e, em geral, qualquer entendimento entre a Fiscalização e a CONTRATADA serão feitos por escrito, nas ocasiões devidas, não sendo tomadas em consideração quaisquer alegações fundamentadas em ordens ou declarações verbais;

13.4 – A CONTRATADA obriga-se a retirar dos serviços e não readmitir os empregados contratados ou prepostos que venham a criar embaraços à Fiscalização, bem como a remover quaisquer materiais ou equipamentos que não estejam de acordo com as especificações aprovadas para a execução dos serviços;

13.5 – Da (s) decisão (ões) da Fiscalização poderá a CONTRATADA recorrer ao CONTRATANTE, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sem efeito suspensivo.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

14.2 – Os serviços somente serão recebidos, se estiverem em perfeitas condições, atestados e aprovados pelos técnicos do CONTRATANTE ou outro servidor especificamente designado para acompanhamento da execução e fiscalização dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1 - O presente contrato está vinculado ao edital de Pregão Eletrônico nº 182/2023 e seus anexos, à proposta da Contratada e às leis nºs 8.666/93 e 10.520/02.

15.2 - A Contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços, nos termos do artigo 65, § 1º, da lei nº 8.666/93.

15.3 - A tolerância das partes não implica em novação das obrigações assumidas neste contrato.

15.4 – A Contratada deverá obedecer todas as Leis, Decretos, Regulamentos e Dispositivos Legais emitidos pelas autoridades governamentais, em âmbito Municipal, Estadual e Federal e pertinentes à execução dos serviços ora contratados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

15.5 – As alterações contratuais obedecerão aos dispositivos constantes do artigo 65 da Lei acima referida.

15.6 - A **CONTRATADA** deverá manter como preposto para representá-la na execução deste contrato o senhor (a).....

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 – Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Pederneiras/SP, com recusa expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja;

16.2 – E por estarem justos e contratados, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, mutuamente assinam o presente instrumento contratual, em três vias de igual valor e teor e para todos os efeitos legais, na presença de duas testemunhas idôneas e civilmente capazes.

Pederneiras/SP, de de 2023.

CONTRATADA

CONTRATANTE

Testemunhas :



PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDERNEIRAS

ANEXO VI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 182/2023

CONTRATANTE: Município de Pederneiras

CONTRATADA:

CONTRATO Nº

OBJETO: Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Pederneiras.

ADVOGADO(S):

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Pederneiras, de de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO, RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO, ORDENADOR DE DESPESAS E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA POR PARTE DO CONTRATANTE:

Nome: Ivana Maria Bertolini Camarinha

Cargo: Prefeita Municipal

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL QUE ASSINOU O AJUSTE PELA CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

FISCAL DO CONTRATO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELO PROCESSO LICITATÓRIO:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____