



EDITAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 107/2019-CPL/ARSER
RETIFICADO**

UASG: 926703

SESSÃO PÚBLICA: **DIA 08/10/2019**, às **09 horas** (horário de Brasília/DF)
ENDEREÇO ELETRÔNICO: <www.comprasgovernamentais.gov.br>

A AGÊNCIA MUNICIPAL DE REGULAÇÃO DE SERVIÇOS DELEGADOS - ARSER torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade PREGÃO, tipo MENOR PREÇO POR ITEM (GLOBAL), para contratação de empresa, considerando o que consta dos autos do Processo Administrativo do interesse da Secretaria Municipal de Assistência Social, sob nº. 3000.082735/2018, regido pela Lei Federal nº. 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, Decretos Federais nos 5.504/2005, 5.450/2005 e 8.538/2015, Decretos Municipais nºs. 6.417/2004, 6.476/2004, 8.415/2017, 8.557/2018 e, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666/1993, e demais normas aplicáveis à espécie, o qual será conduzido e julgado pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial deste Órgão, nomeado por Decreto do Prefeito de Maceió, observados os procedimentos, regras e condições estabelecidos neste EDITAL E SEUS ANEXOS, com a utilização do Sistema COMPRASNET, no Portal de Compras do Governo Federal.

1 O OBJETO DA LICITAÇÃO

A presente licitação tem por objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização (compra de materiais, equipamentos e utensílios, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), cujas especificações, quantitativos e condições gerais encontram-se detalhados no termo de referência (ANEXO I).

1.1 **Em caso de divergência existente entre as especificações do objeto descritas no cadastro do COMPRASNET e as especificações constantes deste Edital e seus anexos, prevalecerão estas últimas.**

1.2 Integram este Edital, dele fazendo parte integrante como se transcritos em seu próprio corpo, os seguintes Anexos:

- a) ANEXO I - Termo de Referência;
- b) ANEXO II- Minuta do Termo de Contrato;
- c) ANEXO III - Modelo de proposta comercial.

2 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA COMPRASNET

2.1 O credenciamento é o nível básico de registro cadastral do particular no SICAF que permite a participação dos interessados em licitações na modalidade de Pregão, na forma eletrônico.

2.2 O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado, bem como com a observância de todas as diretrizes e orientações indicadas no site.

2.3 **ATENÇÃO:** A ARSER não é Órgão responsável por promover o cadastro dos interessados no SICAF/COMPRASNET, o licitante deverá credenciar-se no sistema observando que:

- a) o credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação (login) e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- b) a perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- c) o credenciamento do licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implicará responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

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

2.5 Qualquer declaração, informação ou documento falso anexado ao sistema sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de eventuais consequências de natureza civil e criminal.

3 DAS OBRIGAÇÕES DO LICITANTE

3.1 O particular interessado em participar da presente licitação OBRIGA-SE a:

- a) Responsabilizar-se pela proposta, declarações e demais informações cadastradas no Sistema Comprasnet;
- b) Realizar as declarações eletrônicas exigidas no cadastro da proposta no Comprasnet, sem qualquer falseamento da verdade;
- c) Manter-se logado (online) ao Comprasnet e acompanhando os trabalhos de processamento do certame durante toda a Sessão Pública Eletrônica;
- d) Atender tempestivamente aos chamados do Pregoeiro via CHAT;
- e) Prestar as informações e/ou encaminhar os documentos solicitados pelo Pregoeiro durante a Sessão, observando as condições e prazos fixados neste Edital e seus Anexos;
- f) Acompanhar as informações e/ou documentos disponibilizados no sítio oficial da Instituição em relação ao presente certame, por meio do endereço (<http://www.maceio.al.gov.br> - *editais e licitações*);
- g) Cumprir a proposta cadastrada ou o lance registrado;
- h) Assinar o instrumento contratual, caso seja vencedor do certame;
- i) Manter-se em situação regular em relação às condições de participação e de habilitação até a data da assinatura da(s) contratação(ões), caso seja vencedor;
- j) Não fazer declaração falsa ou não apresentar documento falso;
- k) Não cometer fraude fiscal;
- l) Não formar conluio ou combinar proposta com concorrente;
- m) Não fraudar ou frustrar a concorrência com utilização de mecanismos eletrônicos de registro de lances;
- n) Não indicar no cadastro da proposta qualquer tipo de caractere especial identificador da empresa para fins de garantia do anonimato da fase competitiva;
- o) Manter atualizadas todas as informações da empresa no SICAF que possam facilitar a comunicação, particularmente telefones e e-mail;

4 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

4.1 O processamento desta licitação será realizado sempre em **SESSÃO PÚBLICA ONLINE** via Sistema **COMPRASNET**, sendo iniciado na data, no horário e no endereço eletrônico indicados no preâmbulo, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

4.2 Poderão participar da presente licitação os interessados que:

- a) possuírem cadastro no SICAF (item 02) e acesso ao sistema eletrônico provido pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão (MPDG), por meio do Portal de Compras do Governo Federal no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br.
- b) cadastrarem proposta eletrônica, em vernáculo, vinculada ao presente certame, inclusive com todas as informações necessárias e declarações eletrônicas constantes do Sistema, até o horário e data de realização da sessão pública.
- c) não se enquadrarem em nenhuma das proibições indicadas nas alíneas do item 4.3 deste Edital.

4.3 **NÃO PODERÁ PARTICIPAR** da presente licitação interessado que:

- a) não cumprir os requisitos formais indicados no item anterior;
- b) tenha elaborado, participado ou contribuído com a elaboração do Termo de Referência, nos termos do art. 9º da Lei 8.666/93;
- c) seja empresa estrangeira sem autorização de funcionamento no País;
- d) esteja com o direito de licitar e contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ suspenso, nos termos do disposto no art. 87, inc. III, da Lei 8.666/93, por decisão definitiva do Prefeito;

- e) esteja impedida de licitar e de contratar com a PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ, nos termos do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002, por decisão definitiva de órgão ou entidade da Prefeitura;
- f) tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar com Administração Pública, nos termos do art. 87, inc. IV, da Lei 8.666/93, por decisão definitiva de qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, integrantes dos Poderes Legislativo, Executivo e Judiciário da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, ou por força do art. 46, da Lei 8.443/93, determinado pelo TCU - Tribunal de Contas da União;
- g) sociedades empresárias reunidas em CONSÓRCIO, tendo em vista a natureza e dimensão do objeto e o permissivo contido no art. 33 da Lei 8.666/93;
- h) empresas com falência decretada ou em recuperação judicial ou extrajudicial, ressalvado se houver a apresentação de certidão de recuperação judicial ou extrajudicial e comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação.
- 4.4 A verificação dos impedimentos e condições de participação, previstos no item anterior, ocorrerá somente após a fase de lances, momento no qual o sistema COMPRASNET permite a identificação das empresas participantes do certame.
- 4.5 Analisadas as condições de participação, o Pregoeiro decidirá fundamentadamente em relação à não permanência de licitante no certame.

5 DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- 5.1 O pedido de esclarecimentos referente a este procedimento licitatório deverá ser enviado ao Pregoeiro, até o fim do horário do expediente do TERCEIRO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, por meio de registro em campo próprio no nosso sítio www.licitacao.maceio.al.gov.br, manifestar as dúvidas acerca do edital de licitação.
- 5.2 O Pregoeiro, com apoio da área técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, prestará os esclarecimentos formalmente solicitados, no prazo de até 24 horas, por meio de registro no nosso sítio www.licitacao.maceio.al.gov.br, bem como a resposta será publicada no sistema do COMPRASNET.
- 5.3 Até o fim do expediente do SEGUNDO DIA ÚTIL ANTERIOR à data da sessão pública inicial do certame, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá IMPUGNAR o ato convocatório deste Pregão, mediante petição a ser registrada em campo próprio no nosso sítio www.licitacao.maceio.al.gov.br.
- 5.4 O Pregoeiro, com apoio da unidade técnica responsável pela elaboração do Termo de Referência e da equipe de apoio, DECIDIRÁ sobre a impugnação no prazo de 24 HORAS, por meio de registro no nosso sítio www.licitacao.maceio.al.gov.br, bem como a resposta será publicada no sistema do COMPRASNET ou proporá o ADIAMENTO DA SESSÃO ou a SUSPENSÃO DO CERTAME para obter melhores condições de análise dos argumentos de impugnação.
- 5.5 Acolhida a impugnação contra este Edital e seus anexos, serão procedidas as alterações e adequações necessárias, bem como designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 5.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, bem como no sítio oficial da Prefeitura de Maceió (<http://www.maceio.al.gov.br>) para conhecimento da sociedade em geral e dos licitantes em potencial, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-los para a obtenção das informações prestadas.
- 5.7 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital e seus anexos, apontando eventuais falhas ou irregularidades que o viciarem, o cidadão ou licitante que não o fizer nos prazos e condições fixados neste item, hipótese em que tal petição não terá efeito de impugnação e não obstaculizará a realização normal da sessão.

6 DO CADASTRO DA PROPOSTA COMERCIAL NO COMPRASNET

6.1 A participação neste certame licitatório dar-se-á pela utilização da senha privativa de acesso ao sistema para cada licitante, mediante prévio cadastro da proposta comercial eletrônica.

6.2 Para formulação da proposta comercial e dos lances deverá ser considerado apenas o valor a ser Repassado pelo Município.

6.3 O valor global = $\{[(\text{valor do repasse}) \times 1.500(\text{quantidade de refeições})] \times 22(\text{dias úteis}) \times 12(\text{quantidade de meses})\}$;

6.4 A CONTRATANTE repassará à CONTRATADA a quantia máxima de até R\$ 6,17 (seis reais e dezessete centavos) por refeições efetivamente servidas, até o limite de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições por dia. Não será adjudicado a proposta que apresentar valor superior ao máximo estipulado para o repasse.

6.5 O licitante deverá registrar previamente proposta apenas por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.6 O licitante deverá consignar, na forma exigida pelo sistema eletrônico, além da descrição sucinta do objeto a ser fornecido, inclusive com indicação de marca, modelo e fabricação (se for o caso), a quantidade e os valores unitários e total do objeto proposto, já inclusas todas as despesas inerentes, tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto.

6.7 Até a abertura da sessão, o licitante poderá livremente retirar, alterar ou substituir a proposta anteriormente cadastrada. Depois da data e horário de abertura da Sessão, não caberá qualquer alteração ou desistência de proposta.

6.8 Não poderá ser incluído no registro da proposta eletrônica qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa identificar o licitante, sob pena de DESCCLASSIFICAÇÃO da proposta e aplicação de SANÇÃO ADMINISTRATIVA prevista neste edital.

6.9 No momento do cadastro da proposta comercial deverá o licitante realizar as seguintes declarações, disponíveis no próprio sistema (conforme o caso):

a) para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;

b) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital;

c) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

d) declaração de elaboração independente de proposta;

e) no caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;

6.10 **ATENÇÃO:** As declarações mencionadas no subitem anterior serão visualizadas pelo Pregoeiro na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax, e-mail ou pelo COMPRASNET.

6.11 A falsidade relativa a qualquer das declarações exigidas no item 6.6 deste Edital sujeitará o licitante às sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo das consequências civis e penais que seu ato ensejar.

6.12 O registro de proposta comercial eletrônica vinculado ao presente certame implica, independente de expressa declaração, na(o):

a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

b) garantia do cumprimento da proposta por prazo mínimo de 90 DIAS, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

- c) compromisso do licitante para com o rigoroso cumprimento das especificações técnicas, prazos e condições fixadas no Termo de Referência (ANEXO I).
- d) impossibilidade de posterior desistência ou declínio de proposta, a partir da data da abertura da sessão eletrônica.
- e) submissão às sanções administrativas previstas neste Edital e seus anexos.
- f) obrigação de participar ativamente do certame (ON LINE) até a sua conclusão, encaminhando toda a documentação solicitada e/ou prestando as informações e esclarecimentos solicitados pelo pregoeiro.
- g) compromisso de toda contratação dela decorrente.

6.13 **ATENÇÃO:** No momento do cadastro ou registro da proposta comercial eletrônica, o licitante deverá atentar para o fato de que, por razões de limitações técnicas das especificações dos materiais constantes no CATMAT/CATSERV (COMPRASNET), as ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COMPLETAS DO OBJETO LICITADO, para efeito de cotação do preço e formulação da proposta, serão sempre aquelas constantes do termo de referência (ANEXO I).

6.14 Após a abertura da sessão pública eletrônica do presente certame, não cabe em nenhuma hipótese desistência de proposta.

7 DA SESSÃO PÚBLICA ELETRÔNICA

7.1 A Sessão Pública eletrônica deste Pregão será conduzida por Pregoeiro, designado pela autoridade competente, sendo a abertura prevista para a data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do sistema COMPRASNET no site www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.2 A comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá EXCLUSIVAMENTE mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (CHAT), o qual será gerenciado diretamente pelo Pregoeiro e constará da Ata da Sessão.

7.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico, registrar os lances, anexar os documentos e prestar as informações solicitadas, durante toda a licitação, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da preclusão de direitos ou da perda de negócios, diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.4 A não anexação ou envio de documentos exigidos no Edital e seus Anexos, bem como a não prestação de informações ou o não pronunciamento em relação a questão suscitada pelo Pregoeiro, além de poder acarretar a oportuna DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO do particular do certame, poderá ensejar a aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital, sem prejuízo de outras responsabilidades civis e penais que seu ato acarretar, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

7.5 Toda a Sessão Pública será documentada automaticamente pelo sistema na respectiva Ata da Sessão, a qual será gerada e disponibilizada para consulta de todos os interessados por meio do Portal de Compras Governamentais.

7.6 Na hipótese de ocorrer desconexão do Pregoeiro no decorrer da Sessão e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os trabalhos continuarão e os lances serão recebidos, sem qualquer prejuízo dos atos realizados.

7.7 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior ao fixado pelo COMPRASNET, a Sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, por meio do Portal no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.8 Cabe ao licitante acompanhar continuamente as informações e documentos divulgados ou disponibilizados por meio do sítio oficial da Instituição na Internet (<https://www.maceio.al.gov.br>).

8 DA ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- 8.1 O Pregoeiro verificará preliminarmente as propostas comerciais registradas eletronicamente no sistema e DESCLASSIFICARÁ, por despacho fundamentado, aquelas que não estiverem formalmente conformes com os requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, respeitados os limites das informações disponíveis.
- 8.2 Será DESCLASSIFICADA a proposta comercial cadastrada no Comprasnet que não indicar a marca, modelo e/ou referência do produto cotado (se for o caso).
- 8.3 Não serão aceitas propostas que indiquem quantidade inferior àquela indicada no Termo de Referência (ANEXO I).
- 8.4 Qualquer nome, texto, elemento ou caractere que possa vir a identificar o licitante perante os demais concorrentes poderá importar na DESCLASSIFICAÇÃO da proposta.
- 8.5 A DESCLASSIFICAÇÃO da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real, por todos os participantes.
- 8.6 Somente os licitantes com propostas julgadas em conformidade com as exigências formais do Edital e seus anexos participarão da fase competitiva de lances.
- 8.7 Caso não existam propostas eletrônicas cadastradas, o Pregoeiro declarará deserto o certame.
- 8.8 Caso todas as propostas cadastradas forem DESCLASSIFICADAS, o Pregoeiro declarará frustrado o certame.

9 DA ETAPA COMPETITIVA DE LANCES ELETRÔNICOS

- 9.1 A etapa competitiva do certame dar-se-á com o anonimato dos participantes para fins de garantia da lisura do certame.
- 9.2 Aberta a etapa competitiva, os licitantes aptos poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo automaticamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 9.3 Os lances serão apresentados, por cada licitante apto, de forma sucessiva, sempre com valores inferiores em relação aos últimos registrados por eles e registrados pelo sistema Comprasnet, sendo aceitos LANCES INTERMEDIÁRIOS.
- 9.4 Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante (anonimato).
- 9.5 Não serão aceitos lances encaminhados com intervalos inferiores a 20 SEGUNDOS do último lance apresentado pelo licitante e/ou a menos de 3 SEGUNDOS do último lance registrado, sendo o controle de tais condições realizado automaticamente pelo sistema, nos termos da IN nº 03/2011 – SLTI/MPOG.
- 9.6 Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade de cada licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração posterior.
- 9.7 Em caso de empate ou igualdade entre dois ou mais lances, prevalecerá aquele recebido e registrado primeiro.
- 9.7.1 Se os licitantes não apresentarem lances e isso resultar no empate de duas ou mais propostas, o desempate será realizado POR SORTEIO, caso não haja critérios de direito de preferência ou margem de preferência a serem observados.
- 9.7.2 No caso de haver necessidade de realização de sorteio para desempate de propostas, o Pregoeiro consultará, via CHAT, os interessados diretos (ou seja, os licitantes cujas propostas estejam empatadas efetivamente) sobre o interesse em se fazer presente fisicamente ao momento formal do sorteio, podendo adotar um dos seguintes procedimentos:

- a) realizar imediatamente o sorteio na presença de dois servidores da Instituição, podendo um ser o próprio membro da equipe de apoio presente, caso haja expressa denegação do direito de participar presencialmente por parte dos interessados diretos via CHAT para fins de registro em ata;
- b) marcar local, data e horário posterior, não inferior a 3 DIAS ÚTEIS, para realização formal do sorteio.
- 9.7.3 O procedimento de sorteio será realizado com a Sessão Pública Eletrônica devidamente aberta e com registro completado via CHAT.
- 9.7.4 O sorteio deverá definir a ordem de classificação entre as propostas empatadas para fins de realização do julgamento das propostas e da habilitação.
- 9.8 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá EXCLUIR qualquer lance cujo valor seja considerado supostamente irrisório ou inexequível, ou até que entenda ter sido lançado erroneamente, cabendo ao sistema o encaminhamento de mensagem automática ao licitante, o qual terá a faculdade de repetir tal lance.
- 9.9 A duração da etapa competitiva será gerida pelo Pregoeiro, o qual indicará via Comprasnet (TEMPO DE IMINÊNCIA), com antecedência de 1 A 30 MINUTOS, o prazo para início do tempo de encerramento aleatório.
- 9.10 Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de 1 SEGUNDO A 30 MINUTOS, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
- 9.11 Serão as propostas ou lances finais classificados, automaticamente, em ordem crescente de valores, segundo o critério objetivo de MENOR PREÇO GLOBAL POR ITEM.
- 9.12 Ao final da fase de lances, e caso haja dois ou mais licitantes com lances de valores iguais, será automaticamente melhor classificado aquele que primeiro registrou o lance.
- 9.13 Havendo empresa em situação especial que tenha direito a tratamento diferenciado, o sistema Comprasnet iniciará automaticamente a fase de exercício de tal direito (item 10).

10 DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME/EPPS E DA MARGEM DE PREFERÊNCIA

- 10.1 Na fase de PROPOSTA, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's, EPP's, caso a proposta mais bem classificada tenha sido ofertada por empresa de grande porte, e houver proposta apresentada por ME/EPP de valor até 5% superior ao da melhor proposta, o sistema Comprasnet, automaticamente, procederá da seguinte forma:
- a) a ME/EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 MINUTOS, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital e seus anexos, será esta reclassificada como melhor proposta do certame.
- b) não sendo registrado um novo lance pela ME/EPP convocada pelo sistema, na forma do subitem anterior, e havendo outros licitantes que se enquadram na condição prevista no *caput*, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, também no prazo de 5 MINUTOS.
- c) havendo empate de valor entre duas empresas beneficiárias do direito de preferência fixada na Lei Complementar nº 123/2006, exercerá tal direito prioritariamente aquele cuja proposta tenha sido recebida e registrada pelo sistema em primeiro lugar.
- d) o sistema encaminhará mensagem automática, por meio do CHAT, convocando a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada a fazer sua última oferta no prazo de 5 MINUTOS, sob pena de decair do direito concedido.
- 10.2 Na hipótese de nenhum dos licitantes exercer os direitos de preferência descritos anteriormente, será mantida a ordem classificatória original do certame.

10.3 Na fase de HABILITAÇÃO, será concedido TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS ME's/EPP's que estejam com problemas de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, à luz do disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme as seguintes regras:

- a) em se tratando de microempresas ou empresas de pequeno porte com alguma RESTRIÇÃO na comprovação da HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, deverá(ão) ser apresentada(s) e juntada(s) aos autos a(s) respectiva(s) certidão(ões) com validade vencida ou com restrição, sendo aceita a situação parcial de irregularidade ali comprovada e julgado "habilitada" a empresa no certame;
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura do termo ou instrumento contratual, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões;
- c) a não regularização da documentação fiscal no prazo indicado no subitem anterior implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos;
- d) no caso de decadência do direito por não regularização da situação, será facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato, ou até cancelar a licitação.

11 DA AFERIÇÃO DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

11.1 Encerrada a etapa de lances eletrônicos, e transcorrida a fase de chamamento para exercício do direito de preferência (se for o caso), o pregoeiro verificará o cumprimento das CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, realizando as seguintes consultas/diligências:

- a) Sistema Integrado de Registro do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresa Punidas (CNEP), ambos da Controladoria Geral da União, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça e Consulta aos Cadastro de Inidôneos e Cadastro de Inabilitados do TCU;
 - a.1) As referidas consultas serão realizadas através de consulta consolidada de pessoa jurídica no sítio <https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br>;
- b) Consulta ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), mantido pela Receita Federal do Brasil, para fins de verificar se o licitante se enquadra como ME e EPP (se for o caso), no endereço https://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao2.asp.
- c) Consulta Situação do Fornecedor e Relatório de Ocorrências (impedimentos, suspensões, multas etc) registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), no sítio www3.comprasnet.gov.br/SICAFWeb;

11.2 Não cumpridas quaisquer das exigências de participação, o Pregoeiro DESCONSIDERARÁ A PROPOSTA DO PARTICULAR, sendo este impedido de prosseguir no certame, por decisão fundamentada, devidamente registrada no campo DESCLASSIFICAÇÃO.

12 DA ACEITABILIDADE DO PREÇO FINAL PROPOSTO

12.1 O(A) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação.

12.2 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

12.3 Será rejeitada a proposta que apresentar valores irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

12.4 O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal deste Órgão ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas contratadas, para orientar sua decisão.

13 DA NEGOCIAÇÃO

13.1 Aceitada a proposta melhor classificada, o Pregoeiro procederá à negociação por meio do CHAT, sendo o licitante convocado para, no mesmo prazo fixado pelo Pregoeiro, pronunciar-se quanto à possibilidade ou não da redução dos preços, prorrogável a pedido do licitante e a critério do Pregoeiro.

13.2 Eventuais reduções de preços alcançadas na negociação serão registradas no sistema diretamente pelo Pregoeiro, por ocasião da classificação das propostas.

13.3 Na ausência de manifestação do licitante quanto à convocação disposta no item 13.1 deste Edital, o Pregoeiro poderá dar seguimento ao certame, prevalecendo o valor do último lance ofertado, SALVO SE O PREÇO FINAL PROPOSTO FOR SUPERIOR AO ESTIMADO PELA ADMINISTRAÇÃO (ATENÇÃO: Para o disposto no item 7.4 deste Edital).

13.4 Caso o preço final da proposta melhor classificada seja superior ao PREÇO ESTIMADO, e não havendo sucesso na negociação junto a tal licitante, será desclassificado e proceder-se-á a convocação do licitante remanescente e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

14 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

14.1 Os procedimentos de envio da PROPOSTA COMERCIAL e da DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverão observar seguintes as regras:

a) o Pregoeiro convocará a(s) empresa(s), via CHAT, para encaminhar a referida documentação, por meio da opção “ENVIAR ANEXO” do sistema Comprasnet, segundo os prazos específicos fixados nos itens 15.3 e 17.6 deste Edital, contados da convocação do Pregoeiro, prorrogável a pedido do licitante e/ou a critério do pregoeiro, desde que a situação assim exija.

b) na impossibilidade do encaminhamento da proposta ou documentação via sistema Comprasnet, faculta-se ao(s) licitante(s) o seu envio por e-mail (*gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br*), observados os prazos fixados. Neste caso, a referida documentação será disponibilizada no site oficial da Prefeitura de Maceió no link: <http://www.maceio.al.gov.br>

c) se o licitante não estiver logado e/ou não responder, via CHAT, à convocação do Pregoeiro, terá o prazo indicado na alínea “a” deste item para envio da documentação solicitada, sob pena de decair do direito de participar da licitação e ter sua proposta DESCLASSIFICADA ou ser INABILITADO, observado o disposto no item 7.4 deste Edital.

d) para fins de viabilização operacional, o pregoeiro poderá convocar e reconvocar “Anexo” quantas vezes se fizerem necessárias, tendo em vista a finalidade do ato e a ampliação da competitividade.

14.2 Sob pena de inabilitação ou desclassificação, toda a proposta e documentação exigida neste Edital deverá ser emitida em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo, devendo ser observado o seguinte:

a) no caso em que o licitante seja matriz, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da matriz;

b) no caso em que o licitante seja filial, a documentação deverá ser emitida com CNPJ da filial, exceto quanto à Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, desde que conste no próprio documento a validade para a matriz e a filial; como também, quanto ao Certificado de Regularidade de Situação (FGTS), para o licitante que proceda ao recolhimento dos encargos de forma centralizada;

c) será dispensada a apresentação, no nome e no CNPJ da filial, daquele documento que pela própria natureza apenas seja emitido em nome da matriz;

d) o CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento do licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação.

e) Caso a contratada opte por efetuar o faturamento por meio de CNPJ (matriz ou filial) distinto do constante do contrato, deverá comprovar a regularidade fiscal tanto do estabelecimento contratado como do estabelecimento que efetivamente executará o objeto, por ocasião dos pagamentos.

14.3 Na hipótese de o licitante não atender ao chamado para anexar ou enviar a PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA, poderá o julgamento ser realizado com base na proposta comercial eletrônica inicialmente cadastrada no sistema COMPRASNET, caso conste descrição completa do objeto licitado com todas as informações necessárias e suficientes, de maneira que seja possível a análise da qualidade do objeto proposto, a critério do Pregoeiro.

14.4 O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta comercial (e seus anexos) e/ou a documentação de habilitação exigidas neste edital e seus anexos, poderá ser desclassificado ou inabilitado e sujeitar-se às sanções administrativas previstas neste edital, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

14.5 As empresas participantes do certame somente deverão encaminhar propostas, declarações ou quaisquer outros documentos se expressamente solicitado pelo Pregoeiro, mediante notificação efetuada pelo canal de comunicação (CHAT), sob pena de serem estes descartados.

14.6 A documentação original ou cópia autenticada, caso seja solicitada expressamente pelo pregoeiro, deverá ser encaminhada, no prazo de 05 DIAS ÚTEIS, contado da solicitação, ao endereço constante no preâmbulo deste Edital e em atenção à Gerência de Licitações desta Instituição.

15 DA PROPOSTA COMERCIAL

15.1 Havendo aceitação da proposta comercial eletrônica classificada em primeiro lugar, o pregoeiro solicitará do(s) licitante(s) vencedor(es) o encaminhamento da proposta comercial escrita, devidamente ajustada ao último lance ou ao valor negociado.

15.2 A PROPOSTA COMERCIAL ESCRITA deverá conter, preferencialmente, as seguintes informações e documentos (modelo ANEXO III):

a) folha de rosto em papel timbrado da empresa, contendo a firma ou denominação da particular, inclusive com o número do CNPJ, endereço, telefone e e-mail, bem como referência ao número do presente certame, o nome do Órgão a quem se destina, valor global em algarismos e por extenso, prazo de validade, e outras informações pertinentes;

b) indicação da quantidade e dos preços unitário e total, conforme especificações contidas no termo de referência (ANEXO I);

c) fabricante, marca, modelo e/ou referência do objeto cotado (se for o caso);

d) certificações, rotulagens, autorizações ou outros documentos exigidos no Termo de Referência, se houver (ANEXO I);

e) O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a respectiva proposta, por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema *Comprasnet*, no prazo de 60 MINUTOS, observados os procedimentos e regras fixados no item 13 deste Edital, podendo esse prazo ser prorrogado a requerimento do interessado e/ou a critério do Pregoeiro.

16 DO JULGAMENTO DA PROPOSTA COMERCIAL

16.1 O julgamento da proposta será realizado pelo critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observadas as EXIGÊNCIAS MÍNIMAS DE QUALIDADE do objeto proposto pelo licitante.

16.2 O Pregoeiro poderá solicitar PARECER TÉCNICO à unidade solicitante, para fins de avaliação da conformidade do objeto cotado às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I).

16.3 Será DESCLASSIFICADA, por despacho fundamentado, a proposta do licitante que, ressalvadas as situações e procedimentos previstos nos itens 16.8 a 16.10 deste Edital:

a) deixar de indicar, anexar ou comprovar as informações exigidas neste Edital e seus anexos;

b) indique objeto que não atenda a todas as exigências de qualidade e às especificações técnicas contidas no Termo de Referência (ANEXO I);

c) não contenha quantidade numérica e unidade métrica, conforme contida no Termo de Referência (ANEXO I).

16.4 Será CLASSIFICADA a proposta que atende satisfatoriamente a todas as exigências fixadas no Edital e seus anexos, bem como cujo objeto proposto esteja tecnicamente conforme com as especificações mínimas exigidas no Termo de Referência (ANEXO I).

16.5 Se a proposta for DESCLASSIFICADA, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim, sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este Edital e seus anexos, segundo os procedimentos fixados nos subitens anteriores.

16.6 Escolhida a proposta que melhor atenda aos fins pretendidos, segundo as regras do Edital e seus anexos, o Pregoeiro passará à fase de habilitação.

16.7 Determinadas informações e formalidades exigidas pelo presente Edital e seus anexos que não afetem a essência da proposta do licitante poderão ser dispensadas pelo Pregoeiro, ou até mesmo complementadas via sistema (via CHAT) ou da ferramenta "Enviar Anexo", a qualquer momento durante a fase de julgamento, no sentido de ampliar a competitividade e atingir a finalidade do certame, mediante despacho fundamentado.

16.8 Quaisquer modelos apensos (ou anexados) a este Edital servem apenas como orientação aos licitantes, não sendo motivo de desclassificação, a apresentação de propostas ou documentos que sejam elaboradas de forma diferente, mas que contenham os elementos essenciais para comprovação das informações necessárias.

16.9 No julgamento das propostas, e considerando o interesse público na maior competitividade possível no certame, o pregoeiro poderá:

a) solicitar complementação de informações, documentos e ajustes na proposta escrita para fins de atendimentos das exigências legais e editalícias;

b) solicitar ajustes aritméticos e/ou de percentuais e valores da planilha de custo e formação de preços para fins de adequação da proposta às exigências legais e editalícias, vedada majoração do valor global proposto;

c) sanar erros ou falhas que não alterem a substância e nem a validade jurídica das propostas e documentos anexos, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação;

d) realizar diligências em sites oficiais e/ou via telefone para fins de complementação de informações acessórias ou que não prejudiquem a segurança da proposta do particular, sendo tudo consignado, via CHAT, na ata dos trabalhos.

16.10 Sempre que a proposta não for aceita ou for desclassificada, e antes de o Pregoeiro passar à análise da subsequente, haverá nova verificação automática, pelo Sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123/2006, podendo reabrir-se os procedimentos previstos no item 10 deste Edital.

17 DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

17.1 A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO no presente certame compreenderá:

17.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (conforme o caso):

a) EMPRESÁRIO INDIVIDUAL: documento comprobatório da inscrição do empresário no Registro Público de Empresas Mercantis competente (Junta Comercial);

b) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI) - CCMEI - Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no site www.portaldoempreendedor.gov.br;

- c) EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI) – ato constitutivo em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso);
- d) SOCIEDADE EMPRESÁRIA: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado no órgão competente (Junta Comercial ou Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso), JUNTAMENTE com o último aditivo, ou SOMENTE o ato constitutivo consolidado e aditivos firmados posteriormente à referida consolidação;
- e) SOCIEDADE POR AÇÕES: além dos documentos exigidos na alínea “c” deste subitem, apresentar os documentos de eleição de seus administradores;
- f) SOCIEDADE SIMPLES: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- g) EMPRESA OU SOCIEDADE ESTRANGEIRA: decreto de autorização, assim como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

17.1.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- b) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF), emitido pela Caixa Econômica Federal.
- c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeito de Negativa) quanto aos CRÉDITOS TRIBUTÁRIOS FEDERAIS administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB), e quanto à DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), inclusive as CONTRIBUIÇÕES PREVIDENCIÁRIAS, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- d) Certidão Negativa de DÉBITOS TRABALHISTAS (ou Positiva com Efeito de Negativa) perante a Justiça do Trabalho (CNDT) nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho.
- e) Certidão negativa de débitos (ou Positiva com Efeito de Negativa) com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da licitante

17.1.3 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Pelo menos 01 (um) atestado, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando expressamente que a licitante forneceu/executou satisfatoriamente serviço compatível com objeto da presente licitação.
- b) Alvará de funcionamento da licitante, expedida pela vigilância sanitária estadual ou municipal;

c) Comprovar que possui em seu quadro permanente, 02 (dois) profissionais de nível superior na área de Nutrição e 01 (um) profissional na área de Administração, reconhecidos pela autoridade competente com Registro no Conselho Regional da Categoria;

c.1 A comprovação do vínculo profissional indicado acima, dar-se-á mediante a apresentação de: 1) cópia de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela DRT, ou da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como contratante; 2) cópia de contrato de prestação de serviços, por prazo indeterminado, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil; 3) cópia do contrato social chancelado pela Junta Comercial do Estado da sede da licitante, em que conste o profissional como sócio, ou, ainda; 4) de declaração emitida pela licitante, de contratação futura do profissional apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do referido profissional.

c.2 Os profissionais descritos no subitem acima deverão estar inscritos no Conselho Regional da categoria, comprovando a apresentação com cópia da carteira do respectivo Conselho dos profissionais indicados.

17.1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei;
- b) Certidão negativa de falências expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- c) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas, os quais deverão ser iguais ou superiores a 1 UM:

$$\begin{aligned} \text{LG} &= \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{SG} &= \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}} \\ \text{LC} &= \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}} \end{aligned}$$

- d) Comprovação de possuir PL - Patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, caso algum dos índices financeiros fixados a alínea anterior for inferior a 1 UM;
- e) Para a licitante que ainda não tenha 01 (um) ano de exercício social, deverá ser apresentado Termo de Abertura, na forma da lei.

17.1.4.1 Na habilitação para o fornecimento de bens para pronta entrega ou locação de materiais, não será exigido da ME ou EPP a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social, conforme disposto no Art. 3º do Decreto Federal nº 8.538/2015.

17.1.5 DECLARAÇÕES

- a) **VISITA TÉCNICA** - Declaração de visita técnica emitida pela Diretoria Administrativa da SEMAS, caso a licitante opte por fazer a visita ou declaração emitida pela Licitante de que tomou conhecimento dos equipamentos e instalações onde serão realizados os serviços, conforme item 10.3.3 do Termo de Referência, anexo I do edital;
- b) Declaração de que possuirá estrutura física na grande Maceió-AL, dotada de suporte administrativo, aparelhamento e pessoal qualificado para a execução do objeto deste Termo de Referência, no momento da contratação. A instalação ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias;
- c) **TRABALHO DE MENOR** - Declaração eletrônica de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal;
- d) **FATO IMPEDITIVO** - Declaração eletrônica de que inexistem fatos impeditivos para a habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- e) **MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE** - Declaração eletrônica de que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei;
- f) **REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** - Declaração eletrônica de que cumpre plenamente as condições de habilitação fixadas no Edital e seus anexos;
- g) **ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA** - Declaração eletrônica de que elaborou de forma independente a proposta comercial e seu(s) lance(s).

17.2 As declarações exigidas no subitem 17.1.5 deverão ser realizadas eletronicamente no momento do cadastro da respectiva proposta e poderão ser extraídas pelo Pregoeiro diretamente do Comprasnet, não sendo de apresentação ou encaminhamento obrigatório pelo licitante.

17.3 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL, mesmo que esta apresente alguma restrição.

17.4 O licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF, nos níveis de "Credenciamento", "Habilitação Jurídica" e "Regularidade Fiscal", poderão deixar de apresentar os documentos referentes à HABILITAÇÃO JURÍDICA e REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, exceto as certidões indicadas no subitem 17.1.2 que não constem no cadastro do fornecedor ou cujo prazo de validade estejam expirados.

17.5 Do licitante que estiver com registro regular e em situação válida no SICAF também quanto ao nível "Qualificação Econômico-Financeira", poderá ser dispensada a apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis para fins de comprovação dos índices contábeis constantes naquele cadastro, sem prejuízo da comprovação dos demais índices e/ou documentos exigidos no subitem 17.1.4 deste Edital.

17.6 O Pregoeiro convocará o(s) particular(es), via CHAT, para encaminhar a documentação de habilitação, por meio da opção "ENVIAR ANEXO" no sistema COMPRASNET, no prazo de até **2 (duas) horas** (podendo ser prorrogado a requerimento do interessado e a critério do pregoeiro), observada a regra contida nos subitens 17.4 e 17.5 e os procedimentos e regras fixados no item 16 deste Edital.

17.7 A critério do Pregoeiro, caso haja disponibilidade ON LINE e seja favorável à agilidade e competitividade do certame, poderão ser realizadas consultas diretamente aos sítios institucionais na Internet para fins de comprovação de regularidade de situação dos licitantes, fazendo constar, via CHAT, na ata dos trabalhos tais diligências.

17.8 Não havendo indicação no corpo da própria certidão ou documento oficial apresentado para comprovação das exigências de habilitação previstas nesta cláusula, serão considerados válidos todos aqueles emitidos há, no máximo, 180 DIAS da data da sessão inicial do presente certame.

18 DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

18.1 Havendo julgamento favorável à classificação da(s) proposta(s) comercial(is), o Pregoeiro convocará, via CHAT, o(s) licitante(s) classificado(s) provisoriamente em primeiro lugar para encaminhar a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, nos termos dos itens 14 e 17 deste Edital.

18.2 Será acessado o SICAF para fins de consulta do cadastro do(s) licitante(s) classificado(s) em primeiro lugar, para fins de verificação parcial da habilitação de cada licitante, sendo impresso o extrato que integrará a documentação de habilitação do(s) licitante(s).

18.3 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações eletrônicas para fins de cumprimento do exigido no subitem 17.1.5 deste Edital.

18.4 Para fins de julgamento da habilitação, poderá haver a verificação em SÍTIOS OFICIAIS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES EMISSORES DE CERTIDÕES E/OU DOCUMENTOS DIVERSOS, como forma de provar a autenticidade dos documentos/certidões e regularidade do licitante, ou até para fins de obtenção de certidões e informações, sendo comprovadas nos autos tais diligências.

18.5 Caso o licitante não seja cadastrado no SICAF, ou esteja com alguma certidão com prazo de validade vencida, poderá o Pregoeiro e/ou a equipe de apoio realizar diligências eletrônicas diretamente nos sítios oficiais.

18.6 Poderá ser INABILITADO o licitante que:

- a) deixar de encaminhar ou de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no item 17 deste Edital;
- b) apresentar certidão ou outro documento com prazo de validade vencido, ressalvadas os permissivos contidos nos itens 17.7 e 14.3 deste Edital;

- c) apresentar quaisquer documentos em desacordo com este Edital, inclusive quanto ao previsto no item 14.2 deste Edital;
- d) não contenha em seu ato constitutivo atividade econômica compatível com o objeto da presente licitação;
- e) não comprove exigência(s) de habilitação prevista neste Edital e seus anexos.

18.7 Sendo o licitante ME/EPP, não será motivo de INABILITAÇÃO a existência de restrições na sua HABILITAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA, sendo observado o seguinte procedimento:

- a) será o licitante declarado habilitado no certame para fins de posterior regularização, nos termos definidos na Lei Complementar nº 123/2006.
- b) será assegurado o prazo de 05 DIAS ÚTEIS, cujo termo inicial corresponderá ao momento da convocação para assinatura do termo de contrato, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões, visando levantar a(s) restrição(ões) identificada(s) na fase de habilitação.

c) a não regularização da situação fiscal no prazo fixado na alínea anterior, haverá a decadência do direito à contratação, sendo facultado à ARSER convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para firmar o contrato, ou até cancelar a licitação.

18.8 Será HABILITADO o licitante que comprovar satisfatoriamente todas as capacidades subjetivas exigidas no item 17 deste Edital.

18.9 No julgamento da habilitação, poderá o Pregoeiro adotar os procedimentos, diligências e decisões previstas nos itens 16.8 a 16.10 desta Edital.

19 DO RECURSO ADMINISTRATIVO

19.1 Declarado o(s) vencedor(es), o pregoeiro abrirá prazo mínimo de 30 MINUTOS, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua INTENÇÃO DE RECORRER com registro da síntese de suas razões, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por qual(is) motivo(s).

19.2 O recurso administrativo poderá atacar qualquer ato decisório ou procedimento adotado pelo Pregoeiro durante todo o certame, não sendo meio adequado para impugnar regras do edital e seus anexos.

19.3 Havendo registro de INTENÇÃO DE RECURSO, o Pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema, em razão da não observância dos pressupostos recursais de admissibilidade.

19.4 Será rejeitada a INTENÇÃO DE RECURSO de caráter protelatório que:

- a) seja registrada por quem não tenha legítimo interesse;
- b) seja intempestiva;
- c) não ataque ato decisório ou procedimental praticado pelo Pregoeiro no certame; e/ou
- d) fundamentada em mera insatisfação do licitante, sem alegação de qualquer fato prejudicial ou desconforme com o presente Edital e/ou com a legislação vigente.

19.5 A recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita terá o prazo de 03 DIAS para apresentar as razões do recurso, por meio de registro no sistema, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

19.6 Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vistas dos autos ou consultar as informações do certame disponíveis no próprio sistema COMPRASNET.

19.7 Decorridos os prazos de apresentação de razões e contrarrazões, o pregoeiro deverá analisar fundamentadamente os fatos e fundamentos arguidos pelo(s) recorrente(s), podendo, em sede de juízo de retratação:

- a) reconsiderar, total ou parcialmente, a decisão recorrida, reformando-a; ou,

b) manter inalterada a decisão recorrida.

19.8 Em qualquer das situações contidas no item 19.7, o processo deverá ser submetido, depois de devidamente instruído pelo Pregoeiro, à análise hierárquica superior para fins de decisão final, podendo a autoridade competente:

a) decidir de pronto o mérito do recurso, segundo os documentos e informações contidas nos autos, como também os fundamentos da decisão do Pregoeiro.

b) determinar prévia emissão de pareceres da área técnica interessada e/ou parecer jurídico para fins de decisão.

19.9 Não é imprescindível haver total correspondência entre os fatos e fundamentos indicados na intenção de recurso e as razões escritas do respectivo recurso.

19.10 A não apresentação das razões referente à intenção de recurso registrada no sistema importa preclusão do direito e julgamento do recurso, segundo os fatos e fundamentos indicados na própria intenção.

19.11 Não cabe recurso adesivo por ocasião do exercício do direito de contrarrazoar.

19.12 Na análise e julgamento do recurso, poderá o pregoeiro baixar em diligência os autos para fins de pronunciamento da unidade técnica responsável pela especificação do objeto, bem como para Assessoria Jurídica e/ou Assessoria Contábil.

19.13 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, sendo reaberta a Sessão Pública para fins de prosseguimento do certame (item 20).

19.14 No caso de licitações com julgamento POR ITEM, a aceitação de intenção de recurso apenas suspenderá a tramitação do processo licitatório em relação ao(s) item(ns)/grupo(s) recorrido(s), inclusive quanto ao prazo de validade da proposta, o qual somente recomeçará a contar quando da decisão final da autoridade competente, sendo realizado o encerramento da sessão e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro em face dos demais itens/grupos do objeto da licitação.

20 DA REABERTURA DA SESSÃO

20.1 A Sessão Pública poderá ser REABERTA, em prazo não inferior a 24 HORAS, em relação ao(s) **ITEM(NS)** do objeto que apresente os seguintes eventos, observada sempre a ordem classificatória da fase de lances:

a) Julgamento favorável em sede de recurso administrativo que leve à anulação de atos da fase preparatória ou da própria Sessão Pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;

b) Constatado erro/impropriedade na aceitação e julgamento da proposta, ou no julgamento da habilitação, sendo retroagido o certame aos procedimentos imediatamente anteriores ao instante do erro/impropriedade declarada;

c) Licitante declarado vencedor que não assinar o instrumento contratual, sendo o certame retomado da fase de aceitação e julgamento das propostas;

d) ME/EPP com restrição da habilitação fiscal e trabalhista que seja vencedora do certame e não comprovar tal regularidade no prazo fixado neste Edital, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, sendo reiniciados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;

e) Licitante vencedor que não mantenha as condições de participação e de habilitação até o momento da assinatura do instrumento contratual, sendo reiniciados os procedimentos de aceitação e julgamento das propostas.

20.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a Sessão reaberta, sendo devidamente registrados no Sistema Comprasnet a data e hora de tal reabertura, observadas os seguintes meios:

a) A convocação se dará por meio do sistema Comprasnet (CHAT" ou evento de reabertura) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório;

b) A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados; e,

20.3 À Sessão Pública reaberta aplica-se todos os procedimentos e regras de processamento fixadas neste Edital, a depender apenas da fase em que se retomarão os trabalhos.

21 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

21.1 Quando não houver recurso administrativo, o Pregoeiro encerrará a sessão e ADJUDICARÁ o objeto ao(s) licitante(s) cuja(s) proposta(s) for(em) considerada(s) vencedora(s) do certame. Neste caso, o Pregoeiro encaminhará o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade competente para fins de HOMOLOGAÇÃO.

21.2 Caso haja RECURSO ADMINISTRATIVO, o processo será submetido à superior consideração da autoridade competente para fins de decisão final do recurso, homologação do certame e adjudicação do objeto ao(s) vencedor(es), POR ITEM.

21.3 Por meio de DESPACHO fundamentado, poderá a autoridade competente:

a) homologar o certame para produção de todos os efeitos de fato e de direito previstos na legislação;

b) anular, total ou parcialmente, em razão de ilegalidade, determinando o aproveitamento dos atos não viciados; ou,

c) revogar, total ou parcialmente, o certame por razões de conveniência e oportunidade, à luz do interesse público primário tutelado.

21.4 Não havendo homologação do certame, decorridos 90 DIAS da data de abertura das propostas, fica(m) o(s) licitante(s) liberado(s) dos compromissos assumidos em sua(s) proposta(s).

22 DA PUBLICIDADE

22.1 O presente Edital será publicado, em forma de aviso, nos termos estabelecidos no artigo 11 do Decreto Municipal nº 6.417/2004, segundo valor de seu objeto:

a) no Diário Oficial do Município de Maceió, em todos os casos.

b) Portal de Compras Governamentais, em todos os casos.

c) no Diário Oficial da União quando a fonte de Recursos for Federal.

d) no jornal de circulação local, para objetos de valor superior a R\$ 650.000,00 (Seiscentos e cinquenta mil) até 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).

e) no jornal de grande circulação regional ou nacional, para objetos de valor superior a R\$ 1.300.000,00 (Um milhão e trezentos mil).

22.2 Todos os atos do procedimento licitatório durante a chamada fase externa serão divulgados via Internet (<http://www.maceio.al.gov>) e no Portal de Compras do Governo Federal – COMPRASNET (www.compras.governamentais.gov.br).

22.3 O Termo de Contrato será publicado, em forma de extrato, no DOM.

23 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

23.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta de recursos específicos, consignados no Orçamento do Município de Maceió para o presente exercício, classificadas no(s) elemento(s) de despesa e programa(s) de trabalho indicado(s) no orçamento de cada órgão integrante da estrutura administrativa do Município de Maceió.

24 DO PAGAMENTO E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

24.1 A liquidação e o pagamento da despesa será realizado conforme disposto no Termo de Referência (ANEXO I).

24.2 Havendo atraso de pagamento por parte da Administração, e não tendo o particular concorrido de alguma forma para tanto, será devida correção monetária do valor devido, entre a data prevista para o pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

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 atualização financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} I = \frac{(6 / 100)}{365} I = 0,0001644$$

em que TX é o percentual da taxa anual no valor de 6%

25 DO REAJUSTE E DA REVISÃO DE PREÇOS

25.1 Os preços registrados não serão reajustados, conforme estabelece a legislação vigente.

25.2 Os preços referentes ao(s) objeto(s) contratado(s) poderão ser reajustados se decorridos 1 ANO da data da apresentação da proposta, nos termos fixados no Termo de Referência (ANEXO I).

25.3 Havendo comprovado desequilíbrio contratual, caberá revisão de preços pactuados, para mais ou para menos, nos termos fixados nos arts. 57, § 1º, 58, § 2º e 65, II, d, e §§ 5º e 6º, todos da Lei 8.666/93.

25.4 No caso de desequilíbrio contratual, cabe à parte que alega demonstrar concreta e objetivamente o quantum do impacto negativo na economia contratual.

26 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

26.1 São sanções passíveis de aplicação aos licitantes participantes deste certame, sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação pertinente:

a) **advertência**, nos casos de infrações de menor gravidade que não ensejem prejuízos à Administração;

b) **multa diária de 0,3%** (três décimos percentuais);

c) **multa de 5%** (cinco por cento);

d) **multa de 10%** (dez por cento);

e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município de Maceió e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002;

26.2 Os licitantes, assim como a(s) empresa(s) signatária(s) do(s) respectivo(s) contrato(s), estarão sujeitos às sanções do item anterior nas seguintes hipóteses:

a) Infrações de menor gravidade que não acarretem prejuízos à Administração ou ao interesse público primário: aplicação da sanção prevista na alínea "a";

b) Comportar-se de modo inidôneo ou de forma a tumultuar o certame: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

c) Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

d) Deixar de entregar documentação exigida no edital ou solicitada pelo Pregoeiro: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

e) Não apresentar a documentação e informações necessárias à contratação: aplicação da sanção prevista na alínea "b" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

f) Utilizar robô ou outro meio automático de envio de lances para obter vantagem na competição: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

g) Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato ou da nota de empenho, salvo exceção do item 18.7: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

h) Apresentar documentação falsa: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

i) Fazer declaração falsa ou cometer fraude fiscal: aplicação da sanção prevista na alínea "c" (calculada sobre o valor total adjudicado ao fornecedor);

j) Recusar-se a assinar o contrato dentro do prazo previsto no item 27.3: aplicação da sanção prevista na alínea “d” (calculada sobre o valor total do Contrato);

26.3 No caso de descumprimento das ocorrências elencadas no termo de referência (**ANEXO I**) serão aplicadas as penalidades definidas no referido documento.

26.4 Em caso de ocorrência de inadimplemento de termos deste Edital e dos respectivos Contratos, não contemplado nas hipóteses anteriores, a Administração procederá à apuração do dano para aplicação da sanção apropriada ao caso concreto, observado o princípio da proporcionalidade.

26.5 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração, em relação a um dos eventos arrolados no subitem 26.2 ou 26.3, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

26.6 A critério deste Município, nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, e considerando a gravidade da infração cometida, ocorrendo quaisquer das hipóteses indicadas no subitem **26.2**, assim como nos casos previstos no subitem **26.4**, a sanção prevista na alínea “e” do item **26.1** poderá ser aplicada isolada ou cumulativamente com quaisquer das multas previstas nas alíneas “b” a “d” do mesmo dispositivo.

26.7 As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão depositadas a crédito do Município, no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

26.8 As penalidades fixadas neste item serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo da gerencia de Contratos e Atas da Agencia Municipal de Regulação de Serviços Delegados de Maceió deste Órgão - ARSER, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

27 DA CONTRATAÇÃO

27.1 A contratação do objeto da presente licitação será formalizada por intermédio de termo de contrato (ANEXO II), contendo todas as cláusulas e condições necessárias e suficientes para disciplinar a relação contratual, à luz do disposto nos arts. 55 e 62, da Lei 8.666/93.

27.2 A vigência da(s) contratação(ões) decorrente(s) desta licitação observará os prazos e condições fixados no Termo de Referência (ANEXO I).

27.3 O particular será NOTIFICADO, via e-mail ou por ofício, para, no prazo de 05 DIAS, contados da convocação, assinar e retirar a nota de empenho de despesas ou termo de contrato, nos termos do art. 64, da Lei 8.666/93. O aludido prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

27.4 Convocado para assinatura ou aceitar da nota de empenho de despesas ou da autorização de compra, o particular deverá (conforme o caso) apresentar a documentação necessária para tanto, nos termos fixados neste Edital e seus anexos.

27.5 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições propostas, os acréscimos ou supressões que porventura se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93.

27.6 A recusa do particular em atender às convocações deste item, desde que ocorram dentro da validade da proposta, sujeita-os às sanções previstas neste Edital e seus anexos, sem prejuízos das demais penalidades legalmente estabelecidas.

28 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1 A critério da Administração, poderá a presente licitação:

a) ter a abertura da sessão ADIADA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial e registro no Comprasnet, para fins de obtenção de melhores condições de análise de pedidos de esclarecimentos e/ou impugnações do edital, ou por outras razões de interesse da Instituição.

b) ser SUSPENSA, por conveniência da Administração, mediante prévia publicação no Diário Oficial do Município e registro no Comprasnet, para fins de readequação de eventuais falhas e/ou inadequações identificadas.

c) ser REVOGADA, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

d) ser ANULADA, de ofício ou por provocação de terceiros, caso haja invalidade ou ilegalidade, mediante Despacho escrito e devidamente fundamentado, podendo ser aproveitados os atos pretéritos ao momento da ilegalidade.

28.2 A anulação do procedimento licitatório induz a da contratação, mantendo-se hígidos todos os atos não contaminados pela ilegalidade declarada.

28.3 Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

28.4 O Pregoeiro, ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, no sentido de ampliar a competição e de melhor alcançar a finalidade pública pretendida com o presente certame.

28.5 Na contagem dos prazos previstos neste instrumento convocatório, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário, conforme determina o art. 110, da Lei nº. 8.666/93.

28.6 As regras do presente certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa, desde que não comprometam o interesse público primário, a finalidade e a segurança da contratação.

28.7 A participação nesta licitação implica na aceitação plena e irrevogável das regras constantes do presente ato de convocação, independentemente de declaração expressa.

28.8 Será aceito como comunicação oficial e/ou meio de prova das formalidades inerentes a este certame, os documentos, correspondências, comunicação e/ou notificações encaminhadas por fax e e-mail, bem como registradas no sistema COMPRASNET ou publicada no Diário Oficial, nos termos da legislação.

28.9 Os casos omissos neste edital e seus anexos serão resolvidos pelo pregoeiro, que se baseará nos princípios aplicáveis à Administração Pública e às licitações públicas, como também nas disposições contidas na Leis nºs. 8.666/93 e 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006, nos Decretos nºs 5.450/2005, 7.496/2013 e 8.538/2015, e na IN nº 05/2017 - SG/MPDG.

28.10 Maiores esclarecimentos e informações sobre este pregão eletrônico serão prestados pelo pregoeiro no endereço constante do preâmbulo deste edital, pelo fone (82) 3315-3713/3714 Ramal: 4002 ou pelo endereço eletrônico gerencia.licitacoes@arser.maceio.al.gov.br

Maceió/AL, 23 de setembro de 2019.

Sandra Raquel dos Santos Serafim

Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.2. Constitui objeto do presente termo de referência contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (mil e quinhentas) refeições/dia - conforme disposições constantes no item 3 - e operacionalização (compra de materiais, equipamentos e utensílios, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

1.2. A CONTRATADA se responsabilizará pela gestão, execução e fornecimento de refeições no Restaurante Popular de Maceió, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

1.3. As empresas que vierem a participar do certame licitatório, para atenderem ao objeto, deverão possuir aporte técnico que proporcione reais garantias dos serviços a serem executados, bem como na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e mão-de-obra qualificada.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Justifica-se para atender a demanda interna da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, relativa à prestação de serviços de empresa especializada, em gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia, de acordo com o item 3, e operacionalização (compra de materiais, equipamentos e utensílios, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional).

2.2 A pretensão da prestação dos serviços, por se tratar o objeto deste Termo de Referência, em garantir o acesso aos programas desenvolvidos em benefício da população, em situação de vulnerabilidade social, no âmbito do Município de Maceió/AL, bem como seus visitantes, *in casu*, a execução do projeto Restaurante Popular.

2.2.1. Considerando que o Restaurante Popular constitui-se num Equipamento Público de Alimentação e Nutrição – EPAN, que presta importante serviço público para a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA dos trabalhadores que fazem suas refeições fora de seu domicílio nos centros urbanos do país.

2.2.2. O público usuário do Restaurante Popular de Maceió/AL é composto de trabalhadores formais, informais (de baixa renda), desempregados, aposentados, estudantes, bem como a população em situação de rua, além das famílias em risco de insegurança alimentar e nutricional priorizando os extratos sociais mais vulneráveis, oferecendo, à essa população que se alimenta fora de casa, refeições variadas,

mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco à saúde.

2.2.3. O Restaurante Popular de Maceió/AL é uma unidade de alimentação e nutrição que, essencialmente, tem como princípio fundamental a produção e o fornecimento de refeições saudáveis, com alto valor nutricional e preços acessíveis ao seu público alvo: pessoas que se encontram em situação de insegurança alimentar, **principalmente pessoas de baixa renda.**

3 ESTIMATIVA DE CUSTOS

3.1 O custo total estimado para contratação, conforme média dos preços de mercado, no mapa de apuração, às fls. 241 o valor unitário é de **R\$ 9,17** (nove reais e dezessete centavos), por refeição. Podendo chegar ao valor mensal, considerando 22 dias úteis, de segunda a sexta feira, de aproximadamente **R\$ 302.610,00** (trezentos e dois mil e seiscentos e dez reais), perfazendo um valor anual estimado, no máximo, de **R\$ 3.631.320,00** (três milhões seiscentos e trinta e um mil trezentos e vinte reais).

3.2 Os preços ofertados permanecerão fixos e irreajustáveis e deverão incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas, inflacionários e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado.

3.3 Caberá à Contratada atender os usuários em vulnerabilidade social ou casuística, bem como àqueles fora destas especificações, tendo em vista o caráter universal do Restaurante Popular, cobrando cada refeição da seguinte forma:

a) Para o usuário em vulnerabilidade social ou casuística será cobrado o valor de **R\$ 3,00 (três reais)** com coparticipação da Contratante que repassará a Contratada o valor de R\$ 6,17 (seis reais e dezessete centavos), perfazendo o valor total unitário indicado no item 3.1 e limitado ao número de refeições diárias do item 1.2.

b) Para cada usuário que não se enquadre no perfil acima, item 3.3 alínea “a”, deverá ser cobrado o valor total do custo da refeição: **R\$ 9,17 (nove reais e dezessete centavos)**, caso em que não haverá coparticipação da Contratante, podendo ultrapassar ao número total de refeições diárias do item 1.2;

3.4 Os valores indicados poderão ser alterados na conclusão do procedimento licitatório de acordo com a melhor proposta a ser apresentada.

3.5. É proibido à Contratada diferenciar o cardápio, a qualidade ou quantidade disposta em cada refeição fornecida aos usuários do Restaurante Popular estejam eles em situações de vulnerabilidade ou não.

3.6. Fica a cargo da Contratante, dispor sobre as questões de vulnerabilidade, identificando os usuários relacionados a este perfil, para estipular as refeições que serão custeadas com coparticipação deste ente público conforme disposto no item 3.3, alínea “a”.

4 MODALIDADE DA LICITAÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

4.1 A contratação dos serviços dar-se-á pela modalidade licitatória denominada pregão, em sua forma eletrônica, tendo como critério de julgamento e classificação das propostas, o menor

preço global, instituído pela Lei nº. 10.520/02, regulamentado pelo Decreto nº. 1.424/03, Lei Complementar 123/2006 e, subsidiariamente pela Lei nº. 8.666/93, observadas as especificações técnicas definidas no Anexo I deste Termo de Referência.

- 4.2** Para que o resultado seja satisfatório, é necessário que as partes estejam integradas e a cargo de uma mesma contratada, conforme constatado em contratações anteriores.

5 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1** As despesas decorrentes da contratação do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos específicos consignados no Orçamento vigente da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS.
- 5.2** Quando da contratação, para fazer face à despesa, será emitida Declaração do Ordenador da Despesa de que a mesma tem adequação orçamentária e financeira com base no orçamento previsto para o exercício de 2019 e no PPA 2019/2022, atendendo assim ao prescrito o art. 16 inciso I da Lei de Responsabilidade Fiscal e a Lei de Diretrizes Orçamentárias, acompanhada da Nota de Empenho expedida pelo setor contábil da contratante.

6 DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 6.1** A execução do objeto desta licitação deverão ser realizadas nas dependências do Restaurante Popular de Maceió/AL. Conforme consta no item 8.3, correndo por conta da Contratada todas as despesas com impostos, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários, manutenção e instalação de equipamentos, bem como quaisquer outras despesas, que por ventura venham a ocorrer, decorrentes da prestação dos serviços.
- 6.2** Os serviços contratados deverão ter sua execução acompanhados da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Serviço;
- 6.3** A execução dos serviços deverá atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinentes.
- 6.3.1** O ato de recebimento dos serviços, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os serviços executados serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a correção imediata dos serviços que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 01 (uma) horas, contadas da solicitação.
- 6.4** A Contratante poderá se recusar a receber os serviços, caso estes estejam em desacordo com a proposta apresentada pela licitante vencedora, fato que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito de indenização.

7 DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

- 7.1** As especificações, quantidades estimadas, bem como todas as informações complementares para a perfeita e regular execução do objeto deste Termo de Referência estão descritas no item 8.

8 DOS SERVIÇOS

- 8.1** Caberá à CONTRATADA fornecer refeições à população de Maceió conforme especificações do item 3, e, quando solicitado, exclusivamente pela CONTRATANTE, deverá a CONTRATADA disponibilizar 20% (vinte por cento) das 1.500 (mil e quinhentas) refeições pretendidas no item 3, em marmitex, podendo esse número ser modificado, de acordo com a necessidade da CONTRATANTE, em conformidade com o presente TERMO DE REFERÊNCIA.
- 8.2** As refeições (almoço) deverão ser servidas usando bandeja em aço inox com 06 (seis) repartições, forma retangular e lisa, acompanhados de copos descartáveis resistentes (com capacidade mínima de 200ml), de primeira qualidade, guardanapo, talheres inoxidáveis, taças de sobremesa em pote descartável com

capacidade para 100g (de acordo com a sobremesa), em estrita observância ao cardápio aprovado pelo Gestor Contratual, com respaldo/apoio de nutricionista apresentada por esta Secretária Municipal de Assistência Social - SEMAS.

8.3 Caberá a CONTRATADA, realizar o serviço de gestão, execução e fornecimento de refeições no Restaurante Popular de Maceió/AL, tendo por base o cardápio que segue:

8.3.1 O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de:

- a. Saladas;
- b. Prato protéico (principal e segunda opção);
- c. Guarnição;
- d. Acompanhamento;
- e. Sobremesa e suco.

8.4 Seguem discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações prontas a serem servidas por pessoa:

8.4.1 ENTRADA – Será composta de saladas de vegetais do tipo:

- a. Vegetais do tipo A - abobrinha, acelga, alface, coentro, couve folha, berinjela, cebola, maxixe, pepino, pimentão repolho, rúcula e tomate.
- b. Vegetais do tipo B - abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, quiabo e vagem.
- c. Vegetais do tipo C - batata-inglesa, macaxeira (aipim), batata-doce, inhame e milho-verde.

8.4.2 Devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais de acordo com a seguinte gramatura:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (GRAMAS)	FREQUÊNCIA
Vegetais tipos A e B	100g	Diariamente
Vegetais C	50g	Duas vezes por semana

OBSERVAÇÃO¹: Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;

8.4.3 Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso.

8.4.4 As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas e frutas.

8.5 Deverá o cardápio ser composto por duas porções protéicas (prato protéico principal e segunda opção do prato protéico), de sorte que, a composição da opção proteica principal do cardápio seja ofertada até o final da distribuição da refeição.

8.5.1 O prato protéico deverá ser oferecido durante todo o período do almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por nenhuma outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização da CONTRATANTE, poderá haver a substituição, caso a situação ocorra mais de três vezes no período de um mês, a CONTRATADA sofrerá sanções prevista no contrato

8.5.2 VARIEDADES DO PRATO PROTÉICO PRINCIPAL:

8.5.2.1 Carne Bovina 1º – Deverão ser sempre de primeira qualidade (máximo 10% de gordura), totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a. Assados – Carne tipo: Contra-filé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
- b. Grelhados – Carne tipo: Coxão mole ou chã de dentro ou patinho ou alcatra;
- c. Bife à Milanese – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
- d. Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
- e. Picado ou Iscas - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;
- f. Espeto – Carne tipo: contra-filé ou coxão mole ou alcatra;
- g. Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou coxão mole ou chã de dentro.

8.5.2.2 Carne Bovina 2º – Deverão ser sempre de primeira qualidade (máximo 10% de gordura), totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a. Assado forno – acém sem osso
- b. Assado em chapa - acém sem osso
- c. Guisado – acém sem osso, músculo traseiro sem osso

8.5.2.3 Aves (Frango) – Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a. Assados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa
- b. Ensopados – Tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa
- c. Estrogonofe – Tipo: Peito
- d. Espeto – Tipo: Peito
- e. File de Frango à Milanese – Tipo: Peito
- f. Iscas – Tipo: Peito

8.5.2.4 Pescados (Peixes) – Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a. Tipo – Filé de peixe:
 - a.1. Ao molho – Anchova, Pescada branca, Pescada amarela, Dourada;
 - a.2. Empanado – Merluza;
 - a.3. Grelhado – Merluza, Anchova, Pescada branca, Pescada amarela, Dourado
 - a.4. Assado – Pescada Branca, Pescada amarela, Dourada.

8.5.2.5 Outras opções protéicas deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a. Lasanha - Massa de lasanha com carne bovina de 1º ou ave (peito), queijo mussarela e presunto de boa qualidade.

b. Feijoada – Tipo: Charque sem gordura, acém sem osso, linguiça toscana, bucho. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 04 (Quatro) tipos de variações nas proporções: charque sem gordura (30%), acém sem osso (30%), linguiça toscana (30%), bucho (20%).

c. Cozido - Tipo: Acém sem osso ou músculo traseiro sem osso (máximo 10% de gordura - totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas).

d. Viscera bovina – Tipo: Fígado - Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura, gordura e apara, conforme relação abaixo:

- d.1. Ensopados – Fígado (Bife ou Iscas);
- d.2. Acebolados – Fígado (Bife ou Iscas).

8.6 TABELA - PRATO PROTÉICO PRINCIPAL:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (GRAMAS)	FREQUÊNCIA
Bovina 1º Contra-filé, coxão mole, chã de dentro, alcatra, patinho, lagarto.	120g	Uma vez por semana
Bovina 2º sem osso, Acém sem osso, músculo traseiro sem osso, capa de filé, fraldinha.	120g	Uma vez por semana
Ave sem osso (peito de frango).	120g	Uma vez por semana
Ave com osso (frango – coxa/sobrecoxa).	200g	Uma vez por semana
Peixe (filé).	120g	Intercalar duas vezes por mês em substituição ao peito de frango.
Lasanha com carne bovina 1º ou ave sem osso.	250g	Intercalar uma vez por mês em substituição a carne bovina de 1º ou ave sem osso (peito).
Feijoada.	Mínimo 250g	Intercalar uma vez por mês em

		substituição a carne bovina de 1º.
Cozido – Bovina 2º (acém sem osso ou músculo traseiro sem osso).	150g	Intercalar uma vez por mês em substituição a carne bovina de 2º.
Fígado bovino.	120g	Intercalar duas vezes por mês em substituição a carne bovina de 1º.

OBSERVAÇÃO²: Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;

OBSERVAÇÃO³: Nos dias em que a opção do prato protéico principal for peixe, lasanha, feijoada ou fígado bovino, fica a CONTRATADA impedida de intercalar com as segundas opções proteicas de: carne suína, linguiça calabresa e vísceras de ave (frango);

8.7. VARIEDADES DA SEGUNDA OPÇÃO DO PRATO PROTÉICO:

8.7.1. A segunda opção do prato protéico poderá ser elaborada de acordo com as quantidades definidas abaixo para cada tipo aqui definido:

8.7.1.1. Carne Suína – Deverá ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervura, gordura e apara:

- a. Assados – Carne tipo: pernil ou bisteca.
- b. Grelhados – Carne tipo: bisteca
- c. Ao molho – Carne tipo: pernil ou bisteca

8.7.1.2. Embutido – Deverá ser sempre de primeira qualidade:

- a. Assados - Linguiça calabresa
- b. Espetos - Linguiça calabresa
- c. Ao molho - Linguiça calabresa

8.7.1.3. Ovo ou preparações a base de ovos - Deverão ser sempre de primeira qualidade

- a. Ao forno - Omelete (queijo, presunto, misto)
- b. Cozido - Ovo cozido
- c. Frito - Ovo frito

8.7.1.4. Empanados - Deverão ser sempre de primeira qualidade

- a. Assado ou ao molho - Empanado de frango (Steak)
- b. Assado ou ao molho - Empanado de carne (Steak);

8.7.1.5. Preparações com carne bovina de 2º (ver opções de carne de 2º), deverão conter no máximo 10% de gordura, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas:

- a. Frito - Quibe
- b. Ao molho - Almôndega
- c. Assado - Hambúrguer
- d. Ao molho - Carne moída

8.7.1.6. Preparação com ave (peito de frango), totalmente isentas de pele e gordura.

- a. Ao molho - Almôndega
- b. Assado - Hambúrguer
- c. Ao molho - Frango desfiado

8.7.1.7. Viscera de ave (frango) - Deverão ser sempre de primeira qualidade.

- a. Guisado - Moela e fígado (sendo 50% de cada tipo)
- b. Guisado – Moela;

8.8. Preparações com farináceos – Deverão ser elaboradas com carnes e frios de primeira qualidade.

- 8.8.1. Torta de frango – Peito de frango
- 8.8.2. Empadão de frango - Peito de frango
- 8.8.3. Panqueca de frango - Peito de frango
- 8.8.4. Torta de carne – Carne bovina de 2º
- 8.8.5. Empadão de carne - Carne bovina de 2º
- 8.8.6. Panqueca de carne - Carne bovina de 2º
- 8.8.7. Torta de queijo – Queijo mussarela
- 8.8.8. Torta mista – Queijo + presunto
- 8.8.9. Panqueca de queijo – Queijo mussarela
- 8.8.10. Panqueca mista – Queijo + presunto

8.9 TABELA – SEGUNDA OPÇÃO DO PRATO PROTÉICO:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (g)	FREQUÊNCIA
Carne Suína: Bisteca de porco, pernil	150g	Máximo 1 vez por semana escolhida entre as opções
Linguiça calabresa: frango, carne, mista	100g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções.
Preparações a base de ovo: Omelete, ovo cozido, ovo frito	100g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções
Empanado: Empanado de frango, carne (Steak)	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções
Bovina de 2º sem osso: Quibe, almôndega, hambúrguer, carne moída	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções
Ave sem osso (peito de frango): Almôndega, hambúrguer, frango desfiado	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções
Visceras de ave (frango) Moela, fígado	120g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções. Sendo 50% de cada tipo ou 100% de moela
Preparações com farináceos Tipo – Frango (Peito): Torta, Empadão, Panqueca Tipo – Carne bovina de 2º - (acém sem osso): Torta, Empadão, Panqueca Tipo – Frios (Queijo, Presunto): Torta, Panqueca	150g	Máximo uma vez por semana escolhida entre as opções

OBSERVAÇÃO⁴: Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;

8.9.1 É terminantemente proibido à CONTRATADA elaborar cardápios que não apresentem as variações dos tipos de opções definidas anteriormente no prato protéico principal, bem como as suas substituições (segunda opção do prato protéico);

8.9.2. Todos os componentes do PRATO PROTÉICO PRINCIPAL E SEGUNDA OPÇÃO DO PRATO PROTÉICO deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

8.9.3. Todas as preparações proteicas contendo massas, empanados, legumes, tubérculos ou elaboradas com farináceos deverão conter na porção protéica individual, um mínimo de 120g de produtos cárneos.

8.9.4. As preparações proteicas poderão ser acrescidas de vegetais do tipo C.

8.9.5. As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limão, dispostos em balcão neutro de distribuição.

8.10. SUGESTÃO DE CARDÁPIO MENSAL DO PRATO PROTÉICO PRINCIPAL E SEGUNDA OPÇÃO DO PRATO PROTÉICO:

1º Semana	Prato principal	Segunda Opção	3º Semana	Prato principal	Segunda Opção
Segunda	Bovina 1º	Bisteca de porco	Segunda	Lasanha	Ovo cozido
Terça	Ave sem osso (peito frango)	Lingüiça	Terça	Ave sem osso	Empadão de carne
Quarta	Bovina 2º	Omelete	Quarta	Bovina 2º	Bisteca de porco
Quinta	Ave com osso	Almôndega de carne	Quinta	Ave com osso	Visceras de frango
Sexta	Filé de peixe	Empanado de frango (Steak)	Sexta	Filé de peixe	Hambúrguer Bovino
2º Semana	Prato principal	Segunda Opção	4º Semana	Prato principal	Segunda Opção
Segunda	Feijoada	Carne moída 2º	Segunda	Ave sem osso	Omelete
Terça	Ave sem osso (peito frango)	Torta salgada	Terça	Cozido bovina 2º	Panqueca de frango
Quarta	Bovina 2º	Visceras de frango	Quarta	Fígado	Almôndega de frango
Quinta	Ave com osso	Ovo frito	Quinta	Ave com osso	Lingüiça toscana
Sexta	Ave sem osso	Lingüiça toscana	Sexta	Filé de peixe	Carne Moída bovina
5º Semana	Prato principal	Segunda Opção	-----	-----	-----
Segunda	Bovina 1º	Almôndega frango	-----	-----	-----
Terça	Ave com osso	Omelete	-----	-----	-----
Quarta	Bovina 2º	Lingüiça toscana	-----	-----	-----

8.11 GUARNIÇÃO – Será composta de legumes cozidos (ao molho branco, souté, no vapor, etc.) farofa, pirão, purê, espaguete, parafuso, suflês, tortas salgadas de legumes, creme de milho, torta salgada de batata, batata inglesa ao forno, batata frita.

8.11.1. GUARNIÇÃO:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (g)	FREQUÊNCIA
Legumes cozidos: Ao molho, souté, no vapor, etc.	100g	Duas vezes por semana
Farofa	50g	Uma vez por semana
Macarrão: Espaguete, parafuso	120g	Uma vez por semana
Preparações salgadas: Purê, suflê, torta salgada de legumes ou batata, creme de milho, batata inglesa ao forno, batata frita	100g	Uma vez por semana
Pirão de peixe ou carne bovina	120g	Uma vez por mês em substituição a farofa

OBSERVAÇÃO⁵: Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;

8.12. ACOMPANHAMENTO – ARROZ:

ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (g)	FREQUÊNCIA
Arroz tipo I - Simples	Mínimo 220g	Quatro vezes por semana
Arroz tipo I - Composto à grega, forno, colorido etc.	Mínimo 220g	Uma vez por semana

OBSERVAÇÃO⁶:

- * Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;
- * Só será permitido arroz tipo I.

8.13. ACOMPANHAMENTO – FEIJÃO.

FEIJÃO TIPO I	ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE A SER SERVIDA (g)	FREQUÊNCIA
Carioquinha Mulatinho Feijão-verde Macassar Preto	Simplex	Mínimo 120g	Diariamente – variar os tipos
Macassar Feijão-verde	Tropeiro	Mínimo 120g	Uma vez por semana em substituição ao feijão simples
Preto	Feijoada	Mínimo 250g	Uma vez por mês em substituição ao feijão simples

OBSERVAÇÃO⁷:

- * Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;
- * Só será permitido feijão tipo I.
- * Não serão permitidos o espessamento do caldo do feijão, com qualquer tipo de farináceos, exceto quando este for composto (tutu, tropeiro).

8.14. COMPLEMENTO – Será composto pelos seguintes itens:

- a. Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas industrializadas, – Sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, ameixa, manga, acerola, laranja-pêra, abacaxi, cajá, graviola, umbu, pinha e umbu-cajá; e
- b. Sobremesas: Doces, compotas, flan, cremes, gelatinas, doces caseiros;

OU

Frutas (sazonais): Laranja-pêra, laranja-lima, tangerina, banana-prata, manga, maçã, caju, goiaba, melão, mamão, melancia ou abacaxi.

8.14.1. SUCO DE FRUTA/POLPA.

Especificação	Porção (g)	Quantidade a ser servida (ml)	Frequência
Fruta ou Polpa de fruta	50	200	Diariamente

OBSERVAÇÃO⁸:

- * Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;
- * Os sabores do suco não poderão ser repetidos no prazo de duas semanas, devendo ser servido em um copo descartável de 200 mL com tampa;

8.14.2. SOBREMESA.

Especificação	Porção/Unidade/Fatia (g)	Frequência
Tipo – Doce ou fruta	80	Diariamente

OBSERVAÇÃO⁹: O Quantitativo dos alimentos a serem servidos depois de prontos por pessoa;

OBSERVAÇÃO¹⁰: Servir a cada dia um tipo de doce intercalando com frutas diferentes.

OBSERVAÇÃO¹¹: A CONTRATADA poderá aumentar a frequência de sobremesa (fruta) e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de três dias;

OBSERVAÇÃO¹²: As sobremesas/frutas deverão ser embaladas individualmente (porção) em material descartável;

OBSERVAÇÃO¹³: As sobremesas/doces quando servidas em copos descartáveis deverão conter a tampa ou devem ser vedados com filme descartável;

8.15. SUGESTÃO DE CARDÁPIO SEMANAL.

Dia	Salada	Prato	Segunda	Guarnição	Feijã	Arroz	Suco	Sobre

		Protéico Principal	Opção Prato Protéico		o			mesa
Segunda	Alface, cenoura, tomate, pepino	Ave sem osso (Peito)	Almôndega bovina	Purê	Carioca	Colorido	Acerola	Laranja
Terça	Tomate, cebola, pimentão, coentro	Bovina 2º s/ osso	Hambúrguer de frango	Legumes cozidos	Preto	Simples	Maracujá	Doce banana caseiro
Quarta	Repolho branco, coentro, pimentão, tomate + Abóbora cozida	Ave com osso (Coxa/sobre coxa)	Linguiça toscana	Farofa c/ banana	Carioca	Simples	Goiaba	Melancia
Quinta	Beterraba, cenoura, alface, cebola	Bife 1º	Omelete misto	Espaguete ao molho	Macaassar (Tropieiro)	C/milho, ervilha	Abacaxi	Gelatina
Sexta	Acelga, cenoura, pimentão, repolho branco + Legumes cozidos	Filé de peixe	Empanado (Steak)	Pirão de peixe	Carioca	Simples	Laranja	Banana

8.16. Coletar diariamente e armazenar sob refrigeração, aproximadamente 100g ou 100ml de amostras de todas as preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados e etiquetados por um período de 72 horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

8.17. COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO.

8.17.1. Deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- a. Farinha de mandioca em farinha própria que deve estar dispostos em dois locais distintos no refeitório;
- b. Vinagre, azeite composto obrigatoriamente em galheteiro completo, dispostos em todas as mesas do refeitório;
- c. Porta guardanapo e porta palito disposto em todas as mesas do refeitório;
- d. Saleiro e molho de pimenta em embalagens próprias dispostos em locais distintos do refeitório;
- e. Café oferecido com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas, dispostos em local específico no refeitório acompanhados de suporte contendo copos descartáveis de 50 ml e embalagens de adoçantes dietéticos a base de frutose ou stévia.

8.18. PROCEDIMENTOS GERAIS DE DISTRIBUIÇÃO: Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/termômetro das preparações/balcão de distribuição.

8.18.1. TEMPERATURAS QUENTE/FRIO.

Manter as preparações quentes a 65°C ou mais no máximo 12 h.	Manter as preparações frias em temperaturas inferiores a 10°C no máximo 04h.
Manter as preparações quentes a 60°C por no máximo 06 h.	Temperaturas de frios entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h.
Abaixo de 60°C consumir as preparações quentes em até 1 (uma) hora.	Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser

desprezados.

8.18.2. Ornamentar todas as preparações, contidas no cardápio diário, dispostas no balcão de distribuição correspondente, diferenciadas e condizentes com cada preparação;

8.18.3. A distribuição, das preparações contidas no almoço, deverá ser oferecida por funcionários devidamente uniformizados e treinados para o serviço em balcões de distribuição neutros (sobremesas/sucos), térmicos (pratos protéicos, guarnição, arroz e feijão), refrigerados (saladas);

8.18.4. Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;

8.18.5. O almoço só poderá ser fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Restaurante Popular de Maceió/AL, no horário de 10h30 às 14h00, 20% das 1.500 (um mil e quinhentas) refeições poderão ser fornecidas em marmitex, podendo esse número ser modificado, de acordo com a necessidade da CONTRATANTE;

8.18.6. No caso de comum acordo e interesse da administração pública municipal, o almoço poderá eventualmente ser fornecido, em dias não úteis, mediante comunicação escrita pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, com antecedência mínima de 48h.

8.18.7. Quando da realização de eventos que contem com o apoio e parceria do Município, a CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço do Restaurante Popular de Maceió, e servir as refeições solicitadas pela CONTRATANTE, nos dias e horários correspondentes aos eventos, inclusive em feriados e finais de semana, em horários distintos do estabelecido, desde que a CONTRATANTE informe sobre o número de refeições, dia e horário do evento, com antecedência mínima 48 (quarenta e oito) horas. No caso de eventos, o valor da refeição será pago integralmente pelo Município.

8.18.7.1. Os custos de operacionalização nos casos elencados no subitem anterior serão de responsabilidades da CONTRATADA, sob suas expensas, não sendo repassado a CONTRATANTE nenhum ônus eventual.

8.18.8. Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de distribuição (10h30 às 14h00). Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição;

8.19. A CONTRATADA deverá executar o objeto deste termo de referência, segundo normas e recomendações da Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) e atender também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria Nº 1.428/93 do Ministério da Saúde, bem como as normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado;

8.20. Através das Boas Práticas de Fabricação deverá a CONTRATADA possuir, sob suas expensas, controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo, controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, porcionamento e distribuição), bem como o controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.);

8.21. Deverão ser observados pela CONTRATADA, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras);

8.22. Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados;

8.23. Manter contatos efetivos com a CONTRATANTE (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do Restaurante Popular;

8.24. Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS – MS Nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;

8.25. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

8.26. Cabe a CONTRATADA ofertar equipe de referência necessária para a devida execução do serviço pretendido;

8.26.1. Relacionar pessoal técnico/administrativo, adequado e disponível para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará(ão) pelos trabalhos, devidamente registrado(s) na entidade competente, acompanhado de seus respectivos currículos, com declaração formal (do licitante) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis;

8.26.2. Manter todos os funcionários do Restaurante Popular, devidamente uniformizados (uniforme limpo e claro, sapatos fechados, toca descartável ou rede para cabelos), com EPI's (Equipamento de Proteção Individual) e identificados mediante uso permanentes de crachás, devendo o modelo antecipadamente ser aprovado pela CONTRATANTE;

8.26.2.1. Os Equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade na data de início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros trabalhadores. A fiscalização da correta utilização é da responsabilidade da CONTRATADA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONTRATANTE.

8.26.2.2. Troca de EPIs para os trabalhadores da área de produção:

- Luvas de NAPA – troca quadrimestral – troca de acordo com a necessidade;
- Japona de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- Luvas de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- Luva de malha de aço tamanho “G” – troca de acordo com a necessidade;
- Óculos de segurança – troca de acordo com a necessidade;
- Mangas de neoprene (mangote) – troca quadrimestral;
- Sapatos biqueira de aço – troca de acordo com a necessidade
- Protetor auricular – troca de acordo com a necessidade.

8.26.2.3. Os EPI's serão fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser de 1ª qualidade estando sujeitos à aprovação da CONTRATANTE, que aferirá a qualidade e quantidade dos mesmos. Caso não sejam aceitos, deverão ser substituídos imediatamente. A recusa será formalmente justificada e comunicada à empresa CONTRATADA.

OBS: Compete à empresa Contratada dar manutenção dos extintores necessários para atender aos padrões de Segurança contra incêndio exigido pela legislação brasileira.

8.26.3. Fornecer os crachás, uniformes, ferramentas e EPIs a serem utilizados por seus empregados, em consonância com os trabalhos desenvolvidos e legislação pertinente;

8.26.4. É obrigatoriedade que todos os funcionários do Restaurante Popular mantenham a higiene pessoal (corporal das mãos). O uso de luvas descartável torna-se obrigatório pelos funcionários envolvidos no manuseio e preparo de refeições;

8.26.5. Substituir qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com os exercícios das funções que lhe forem atribuídas;

8.26.6. Responsabilizarem-se a fornecer tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do contrato, bem como pela alimentação, transporte, atendimento médico, indenizações ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, ficando tais encargos por conta da Empresa ganhadora de acordo com a legislação em vigor;

8.26.8. Adotar todos os critérios de segurança tanto para os empregados quanto para a execução do serviço em si, inclusive as normas internas e de segurança no trabalho com fornecimento de equipamentos apropriados conforme legislação vigente;

8.26.9. Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

8.26.10. Manter permanentemente, para execução do serviço, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, inscritos no respectivo conselho, em numero e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com abastecimento e produção de refeições, bem como, manterá pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em numero suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;

- 8.26.11. Deve a CONTRATADA diligenciar para seus empregados, o dever de tratar com urbanidade o pessoal que frequentar o Restaurante Popular, podendo a CONTRATANTE exigir a retirada daqueles cuja conduta seja julgada inconveniente;
- 8.26.12. Providenciar a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, de qualquer empregado da CONTRATADA, cuja permanência seja indesejável à CONTRATANTE, segundo os seus próprios critérios;
- 8.26.13. Realizar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, na forma prevista na NR-7 bem como o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, esse de acordo com a NR-9, no que for aplicável a CONTRATADA ambos com o objetivo de promoção e preservação da saúde e da integridade do seu pessoal;
- 8.27. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis todos de qualidade comprovada, para atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.
- 8.28. Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para as mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário;
- 8.29. Zelar para que as instalações do Serviço de Nutrição e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos componentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários a sua execução;
- 8.30. Cumprir as normas regularmente sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- 8.31. Facilitar fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE, por escrito, o resultado das inspeções;
- 8.32. Atender aos usuários do Restaurante Popular com eficiência e cortesia;
- 8.33. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter ampla higienização dos alimentos equipamentos e utensílios bem como das mãos de funcionários que manipulam alimentos;
- 8.34. Retirar do local dos serviços diariamente o lixo, resultante de suas atividades, sempre acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;
- 8.35. Remover no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim, como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do setor será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
- 8.36. Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização do contrato;
- 8.37. Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 200 mL com tampa para sucos, pratos de sobremesas descartáveis (pudim, gelatina, doces e outros), copos de 200 mL com tampa para salada de frutas, inclusive todo material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;
- 8.38. Embalar os alimentos e talheres, a serem distribuídos aos usuários, em saco plástico transparente incolor, nas medidas apropriadas: plásticos para frutas, sobremesa etc;
- 8.39. Preparação cocção das refeições, bem como distribuição conforme rotina do Restaurante Popular, limpeza total da cozinha, refeitório e áreas integrantes, com lavagem de áreas e pisos com higienização adequada ao termino das refeições, inclusive limpeza de fogões, vasilhas, pias, bancadas, armários, pisos, janela, vidraças, paredes, exaustores, etc.
- 8.40. Permitir e facilitar à CONTRATANTE a fiscalização de todas as atividades, em qualquer dia e hora, prestando-lhe, de imediato, todas as informações que lhe forem solicitadas através de sua interlocução;
- 8.40.1. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, com boa apresentação visual, dentro do prazo de validade e livres de toda e qualquer contaminação por perigos físicos, químicos ou biológicos, podendo a CONTRATANTE impugnar os alimentos e/ou preparações que julgar inadequados para o consumo;
- 8.41. Do Cardápio:
- 8.41.1. A CONTRATADA deverá entregar uma semana antes de iniciar a execução do CONTRATO uma planilha com os cardápios para a coletividade sadia correspondendo ao período de três meses;
- 8.41.2. Os cardápios poderão ser fornecidos unicamente após serem avaliados e autorizados pela Coordenação de Nutrição da Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS);
- 8.41.3. Os cardápios não aprovados pela CONTRATANTE deverão ser corrigidos e submetidos à nova avaliação e posterior autorização;

8.41.4. Os cardápios aprovados serão praticados mês a mês no curso de três meses e após esse período poderão ser repetidos na mesma ordem, podendo sofrer alterações caso se faça necessário, fazendo prévia comunicação, por escrito, à CONTRATANTE, devidamente justificada, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas, a respeito de toda e qualquer alteração a ser realizada no cardápio, limitada a 06 (seis) modificações mensais;

8.41.5. Elaborar as Fichas Técnicas, até 30 dias após o início da execução do CONTRATO, das preparações de todos os pratos principais, substituições, entradas, guarnições, acompanhamento, sucos e sobremesas do cardápio trimestral do Restaurante Popular, especificando os componentes, per capita, técnicas de preparo utilizadas, calorias, percentual, gramatura dos macronutrientes e micronutriente ferro e sódio, devendo serem fornecidas à CONTRATANTE, sempre que solicitadas.

8.41.6. No mínimo vinte dias antes de finalizado o período de execução dos seis meses dos cardápios de que trata o subitem 3.41.4, a CONTRATADA deverá submeter, por escrito, à Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE, a nova programação trimestral dos cardápios do Restaurante Popular, acompanhados de todos os itens solicitados no tópico 3.41.5;

8.41.7. Em todo o tempo de vigência do contrato em que a CONTRATADA elaborar cardápios para o Restaurante Popular, deverá fornecer à CONTRATANTE todas as informações que trata o Item 8.41.6;

8.41.8. O valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador que prevê para refeição – almoço o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentas quilocalorias) e 6% Ndpcal (seis por cento, relação entre calorias e proteína líquida);

8.41.9. Na semana em que ocorrer datas comemorativas, tradicionais como Natal, Ano Novo, Semana Santa, Dia das Mães, Festas Juninas (São João e São Pedro) e Dia dos Pais, dentre outras, a CONTRATADA deverá incluir na planilha de cardápios para os comensais do Restaurante Popular do Maceió/AL as preparações típicas voltadas para estas datas, sendo estas, mais elaborados e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão médio;

8.42. Não será permitida a CONTRATADA:

8.42.1. A adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

8.42.2. Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;

8.43. Deverá a CONTRATADA garantir a qualidade sanitária não utilizando ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese, etc.);

8.44. Deverá a CONTRATADA realizar o monitoramento do óleo utilizado para fritura nas preparações através da utilização de fitas que aferem o nível de degradação da gordura. Devendo a CONTRATADA manter registrado em planilhas o controle das aferições, bem como o descarte e as trocas de óleo efetuadas para adequado controle da qualidade dos alimentos fritos.

8.45. Apresentar sempre que solicitado pela CONTRATANTE, relação de fornecedores contendo endereço e telefone, para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas, produtos semi-elaborados e/ou de produtos prontos, através de visita técnica;

8.46. Deverá a CONTRATADA disponibilizar funcionário para envio de amostra de todos os alimentos prontos, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, ao setor de nutrição da Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, com o objetivo de degustação para acompanhamento da qualidade, bem como das características organolépticas da refeição oferecida;

8.47. Cabe ainda a CONTRATADA:

8.47.1. Avaliar diariamente, através de pesquisa de mesa o nível de satisfação das refeições (aspecto visual, sabor e cheiro do alimento preparado);

8.47.2. Fazer planilha com o resultado da pesquisa, sendo que o nível de satisfação deverá atingir no mínimo 80% de satisfação, devendo o resultado da pesquisa a ser afixado no mural do Restaurante;

8.47.3. Quando a pesquisa diária apresentar resultado fora do objetivo, disponibilizar uma pesquisa direcionada com o objetivo de avaliar detalhadamente todos os aspectos que envolvem a fabricação de todos os alimentos. O resultado da pesquisa deverá ser apresentado a comissão fiscalizadora da CONTRATANTE, onde será discutido e solucionado em reunião os problemas apresentados no resultado da pesquisa.

8.47.4. Disponibilizar para os comensais do Restaurante Popular um livro de registro de ocorrências (com numeração de páginas do fabricante), em local de fácil acesso e visibilidade em todo o horário de distribuição do almoço, podendo ser solicitado e/ou verificado pela CONTRATANTE a qualquer tempo;

8.47.4.1. Apresentar a CONTRATANTE as justificativas pertinentes aos questionamentos, ocorrências ou demais notificações deixadas no livro de registro do refeitório por parte dos comensais;

8.48. DA PADRONIZAÇÃO DOS GÊNEROS PERECÍVEIS:

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO
01	Carne Bovina de 1º	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra ou coxão mole ou lagarto ou patinho. Nacional.
02	Carne bovina de 2º s/ osso	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: acém, músculo, capa de filé, fraldinha. Nacional.
03	Carne de charque	Dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
04	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango	Congelado, pele s/manchas, máximo de gordura permitida 10%. Nacional.
05	Bisteca ou pernil de porco	Cor branca a rosada, serrado, máximo de gordura permitida 12% gordura, odor característico. Nacional.
06	Fígado bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional.
07	Filé de peixe	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, com pouca ou sem espinhas: merluza, pescada branca, anchova, pescada amarela, dourada.
08	Linguiça toscana	De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
09	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade.
10	Peixe em Posta	Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor característico: pescada branca, anchova, pescada amarela, dourada
11	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande
12	Abacaxi	Arredondadas e cheias, tenro, meio verdoso e grande.
13	Abóbora	Madura, pico de jacaré, polpa vermelha e tenra, tamanho médio.
14	Acerola	Sem manchas e machucões, tenra, meio madura, tamanho médio ou grande.
15	Alface	Folha fresca, lisa ou meio crespa, tenra, fechada e sem sujidade.
16	Alho	Tamanho grande, cor roxa e nova.
17	Banana Comprida	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.
18	Banana Prata	Cascas limpas, firmes e cheias, meio maduras, tamanho grande, sem sujidade.
19	Batata Doce	Cor roxa ou vermelha, firme, sem manchas, tamanho médio, sem sujidade.
20	Batata Inglesa	Lisa, película fina, bem formada. Tamanho médio, sem sujidade.
21	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
22	Caju	Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.
23	Cebola	Firme, cor roxa ou branca tamanho médio, sem sujidade
24	Cebolinha	Folhas verdes e frescas, firmes sem manchas, sem sujidade.
25	Cenoura	Amarela, lisa, firmes, limpas com tamanho grande.
26	Chuchu	Firme, meio verdoso, sem manchas nas casca, tamanho médio, sem sujidade.
27	Coco-Verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.
28	Coco Ralado	Ralado no dia, partículas finas

29	Coentro	Folhas cheirosas, verdes e frescas.
30	Cominho	Moído e sem pimenta.
31	Couve Manteiga	Folha lisa e fresca, firme e sem manchas sem sujidade.
32	Farinha de Mandioca	Cor creme, torrada e fina sem massa.
33	Feijão Verde	Novo e debulhado
34	Goiaba	Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura
35	Inhame	Branco, limpo, maduro, sem manchas, casca desprende facilmente.
36	Laranja-Lima	Casca lisa, firmes, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
37	Laranja-Pêra	Casca lisa, suculentas, meio verdosas, tamanho grande sem sujidade.
38	Laranja Pokan	Grande e meio madura sem sujidade.
39	Limão	Casca lisa, fina, suculento, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
40	Maçã	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (120 a 125g), sem sujidade.
41	Macaxeira/ Aipim	Firme, casca se desprende com facilidade, manteiga ou rosa, limpa e nova.
42	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
43	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
44	Maracujá	Cor amarela, polpa com sementes ovais, cheio característico, casca clara, tamanho médio
45	Massa Puba	(100 a 120g) sem sujidade.
46	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
47	Melancia	Casca lisa, polpa vermelha, tamanho grande sem sujidade
48	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio sem sujidade.
49	Pepino	Macio, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
50	Pera	Nacional, casca íntegra, polpa firme, sem sujidade, tamanho médio.
51	Pimenta do Reino	Moída
52	Pimentão	Firme, tenro, sem manchas, verde, tamanho grande, sem sujidade.
53	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheios, novo, sem sujidade.
54	Repolho	Branco ou roxo, folhas frescas, compactas, tamanho médio.
55	Tomate	Liso, firme, sem manchas, meio maduro, tamanho médio, sem sujidade.
56	Uva	Variedades: Itália, rubi, red globe, ou sem sementes, polpa firme e íntegra, casca lisa, sem sujidade.
57	Vagem	Nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme, sem sujidade

8.49. Generalidades do serviço:

8.49.1. Os serviços serão realizados nas dependências do Restaurante Popular de Maceió/AL.

8.49.2. Todas as despesas com transportes correrão por conta da CONTRATADA.

8.49.3. O recebimento do objeto deste Termo de Referência dar-se-á nos termos do art. 73, inciso I, da Lei nº 8.666/93.

8.49.4. Ficando a critério da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, a verificação dos serviços realizados, cabendo à CONTRATADA a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no total ou em parte, o objeto deste Termo de Referência em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções

resultantes da execução do serviço, em conformidade com o art. 69 da Lei 8.666/93, no prazo máximo estabelecido pela legislação vigente.

8.49.5. A CONTRATANTE poderá se recusar a receber o serviço licitado, caso esteja em desacordo com a proposta apresentada pela empresa vencedora, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito a indenização.

9 DO CANCELAMENTO DOS SERVIÇOS

9.1 A CONTRATANTE poderá cancelar a prestação dos serviços, mediante comunicação a CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus a essa, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis da data da emissão do pedido/ordem de serviço.

10 DA HABILITAÇÃO

10.1 HABILITAÇÃO TÉCNICA:

10.1.1 O licitante deverá apresentar, no mínimo, um atestado de capacidade técnica, em nome da contratada, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente assinado em papel timbrado e carimbado, que comprove que a licitante já realizou, de maneira satisfatória, fornecimento do objeto deste termo de referência.

10.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.2.1 O licitante deverá comprovar que está apto para desempenhar as atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação, apresentando atestado(s) de desempenho(s) anterior(es), fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

10.2.2 O Licitante deverá comprovar que possui em seu quadro permanente, profissionais de Nível Superior na área de Nutrição e Administração, através de apresentação de cópias da Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS ou Contrato Particular de prestação de Serviço, com as devidas anotações ou outro documento que comprove o vínculo empregatício do profissional com a empresa arrematante, ou no caso de profissional ser sócio, diretor ou proprietário, cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como a cópia da Carteira de Registro no Conselho Regional da Categoria.

10.2.2.1 Os profissionais descritos no subitem acima deverão estar inscritos no Conselho Regional da categoria, comprovando com a apresentação da cópia de sua carteira do respectivo Conselho.

10.3. APRESENTAR DECLARAÇÕES:

10.3.1. Declaração formal e expressa da Licitante que tomou conhecimento de todas as informações e condições, e de todos os procedimentos pertinentes para o cumprimento das obrigações;

10.3.2. Declaração emitida pelo licitante, garantindo o fornecimento do produto dentro de todas as normas da legislação vigente, bem como das condições deste Termo de Referência e seus anexos;

10.3.3. **Da Visita Técnica** – Para fins de obtenção do atestado de Visita Técnica a ser emitido pela Diretoria Administrativa da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, as licitantes deverão vistoriar os equipamentos e instalações onde serão executados os serviços, comprovando que tomou conhecimento das condições para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação;

I – As interessadas deverão entrar em contato com a Diretoria Administrativa da SEMAS, para agendar sua visita, previamente, com 48h (quarenta e oito horas) de antecedência, no horário das 08h às 14h, de segunda a sexta-feira, através do telefone (82) 3315-6135, 98882-8220. As visitas poderão ser realizadas até o 1º dia útil anterior a realização da licitação;

II – As visitas que não tenham sido previamente agendadas estarão condicionadas a disponibilidade do servidor responsável pelo acompanhamento;

III – As visitas deverão ser realizadas por representante devidamente credenciado pela empresa. A empresa deverá emitir carta de credenciamento contendo os dados do representante, autorizando o mesmo a representá-la, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, razão pela qual o agendamento prévio garantirá uma completa vistoria dos equipamentos, com a prestação dos esclarecimentos necessários;

IV – Caso não realize a visita técnica, a empresa poderá declarar que tomou conhecimento dos equipamentos e instalações onde serão realizados os serviços, responsabilizando-se pelas informações prestadas, não se aceitando alegações futuras quanto ao desconhecimento de fatos, quantidades, especificações, levantamentos, medições, estado de conservação e/ou manutenção, ou quaisquer outros fatores inerentes que venham a compor a proposta de preços a ser apresentada;

V – Os Atestados de Visita Técnica ou a Declaração das empresas deverão ser apresentados na licitação. Ficando facultativa a vistoria aos licitantes que não fizeram a visita técnica, obrigando-se o mesmo a responsabiliza-se pelas informações prestadas;

10.3.4. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Termo de Referência.

11 DA ESTRUTURA FÍSICA

11.1 A empresa a ser contratada deverá comprovar, no momento da contratação:

11.1.1 Ter estrutura física na grande Maceió/AL, dotada de suporte administrativo, aparelhamento e pessoal qualificado para a execução do objeto deste Termo de Referência.

12 DAS OBRIGAÇÕES

12.1 Da Contratada

- I. Assinar o Contrato em até 05 (cinco) dias contados da convocação para sua formalização pela Contratante.
- II. Cabe a CONTRATADA iniciar o serviço pretendido em até 15 (quinze) dias úteis após a publicação do respectivo extrato contratual no Diário Oficial do Município – DOM, informando em tempo hábil ao Fiscal do contrato, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir o serviço estabelecido;
- III. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a disponibilização do corpo funcional necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;
- IV. Obriga-se a CONTRATADA a apresentar a Nota Fiscal, devidamente acompanhada pelos canhotos dos talões de tickets distribuídos aos usuários, documentos comprobatórios das quantidades de refeições fornecidas;
- V. Arcar com as despesas decorrentes da confecção e elaboração dos talões de tickets que serão distribuídos diariamente pela CONTRATADA. Devendo este, ser timbrado com a Identificação devida do Restaurante Popular de Maceió/AL e da Prefeitura Municipal de Maceió/AL e conter informações iguais, tanto nos tickets quanto nos canhotos, em conformidade com o ANEXO I deste Termo de Referência, devendo conter as informações mínimas abaixo:

- a. Numeração de 0001 à 2000;
b. Data de emissão;
c. Validade **(devendo ser da data de emissão)**;
- VI. Deverá a CONTRATADA apresentar no mínimo os seguintes profissionais:
- a. Nível Superior:

CARGO	QUANTIDADE MÍNIMA
Administrador	01
Nutricionista	02

1. A CONTRATADA deverá indicar no mínimo dois profissionais de nutrição que se responsabilizarão tecnicamente pelos serviços. Um deles deverá ser o coordenador, responsável técnico pela execução do serviço, que atuará como interlocutor entre a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS e a CONTRATADA, e o outro deverá atuar como substituto legal nos eventuais impedimentos do coordenador, devendo ambos ter total domínio e conhecimento sobre os serviços contratados.
2. Os profissionais de nível superior deverão estar inscritos no Conselho Regional da categoria, comprovando com a apresentação da cópia de sua carteira do respectivo Conselho;
- b. Outros Cargos (não exigível nível superior):

CARGO	QUANTIDADE MÍNIMA
Assistente administrativo	01
Auxiliar de escritório	01
Almoxarife	01
Auxiliar de almoxarifado	01
Técnico em nutrição	01
Cozinheiro	03
Auxiliar de cozinha	06
Supervisor de atendimento	01
Serviços Gerais	03
Caixa	02
Encarregado de Manutenção	01
Vigilantes	02

- VII. Os profissionais apresentados pela CONTRATADA deverão comprovar o vínculo com a CONTRATADA através de apresentação de cópia do Contrato de Trabalho, Carteira de Trabalho.
- VIII. Designar equipe técnica capacitada para realização dos serviços contratados;
- a. Substituir, após comunicação do Gestor do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, qualquer integrante de sua equipe que não estiver executando os serviços de forma adequada ou por opção da CONTRATANTE, por outro de mesma qualificação ou superior.
- b. Apresentar o Cartão de Vacinação, especialmente contra Tétano e Hepatite B, atualizado dos realizadores dos serviços, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho, obedecendo às recomendações do Ministério da Saúde.
- c. Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando, no início do contrato, resultados de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato.
- d. Os Equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade na data de início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros trabalhadores. A fiscalização da correta utilização é da responsabilidade da CONTRATADA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONTRATANTE.

1. Troca de EPI's para os trabalhadores da área de produção:
- Luvas de NAPA – troca quadrimestral – troca de acordo com a necessidade;

- Japona de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- Luvas de nylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- Luva de malha de aço tamanho “G” – troca de acordo com a necessidade;
- Óculos de segurança – troca de acordo com a necessidade;
- Mangas de neoprene (mangote) – troca quadrimestral;
- Sapatos biqueira de aço – troca de acordo com a necessidade;
- Protetor auricular – troca de acordo com a necessidade.

2. Os EPI's serão fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser de 1ª qualidade estando sujeitos à aprovação da CONTRATANTE, que aferirá a qualidade e quantidade dos mesmos. Caso não sejam aceitos, deverão ser substituídos imediatamente. A recusa será formalmente justificada e comunicada à empresa CONTRATADA.

OBS: Compete à empresa Contratada dar manutenção dos extintores necessários para atender aos padrões de Segurança contra incêndio exigido pela legislação brasileira.

- IX.** Realizar os serviços constantes deste Termo de Referência com estrita observância da legislação e das disposições regulamentares aplicáveis, devendo observar ainda, absoluto sigilo em relação às informações e documentos à que a CONTRATADA tiver acesso em decorrência de seus serviços.
- X.** Deverá a CONTRATADA disponibilizar, sob suas expensas, todos os equipamentos que se fizerem necessários, para conferir a devida execução do serviço pretendido, neste Termo de Referência. Lista com a disposição dos equipamentos mínimos no ANEXO III deste instrumento;
 - a. Cabendo a CONTRATADA realizar uma visita prévia ao prédio onde funciona o Restaurante Popular de Maceió/AL, situado na Rua Barão de Alagoas, 284, Centro, Maceió-AL, CEP 57020-210 devendo ser previamente agendada junto à Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, através do número (82) 3315-6135, 988828220, para que possa receber e atestar a aceitação dos equipamentos desta Administração que estão disponibilizados neste prédio, em consonância com o ANEXO II deste instrumento.
 - b. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 05 (cinco dias), os equipamentos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço almejado;
 - c. Será de responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização de todos os materiais que se fizerem necessário à boa execução deste Contrato, ficando ao seu critério realizar as manutenções que tratam o subitem anterior ou a substituição destes.
 - d. Caso os materiais do patrimônio público, se fizerem necessários o descarte pela CONTRATADA, deverá ser previamente comunicado por escrito ao Gestor do Contrato, para que sejam tomadas as medidas adequadas, que o caso requer.
 - e. Deverá a CONTRATADA retirar, por sua conta e risco, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios dentro de 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, ficando os mesmos sob a sua guarda e responsabilidade até a efetiva retirada dos mesmos do espaço do Restaurante Popular.
- XI.** Manter junto à Administração durante os turnos de trabalho preposto capaz de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;
- XII.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros;
- XIII.** Apresentar à CONTRATANTE, quando do início das atividades, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração;
- XIV.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;
 - a. Além destas, caberá a CONTRATADA responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas relativas à telefonia, água, energia elétrica, gás, controle de pragas realizada por empresa credenciada (desratização e desinsetização), limpeza de caixa d'água e gordura bimestralmente, manutenção de equipamentos, materiais de escritório e de limpeza para o funcionamento de seus serviços e quaisquer outras que venha a interferir no funcionamento do Restaurante Popular.

- XV.** Pagar os salários dos empregados responsáveis pela execução do serviço pretendido, através de depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Administração;
- XVI.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas;
- XVII.** Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo CONTRATO, devendo a CONTRATADA relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- XVIII.** Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- XIX.** Não permitir a utilização do trabalho de menor de idade;
- XX.** Manter durante toda a vigência do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- XXI.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto se previamente autorizada pela CONTRATANTE;
- XXII.** Apresentar, quando e se solicitado pela CONTRATANTE, relatório que ateste os serviços e o grau de satisfação dos comensais, a ser providenciado pela CONTRATADA.
- XXIII.** Ocorrendo mudança de locais durante a vigência do CONTRATO, ficará a CONTRATADA obrigada a executá-los nos novos endereços, desde que estes se localizem dentro da jurisdição do Município de Maceió.
- XXIV.** A CONTRATADA se obriga por si, seus diretores, empregados ou pessoas contratadas, a manter o mais completo e absoluto sigilo em relação a toda e qualquer informação relacionada às atividades da CONTRATANTE, das quais venha a ter conhecimento ou acesso em razão do cumprimento do CONTRATO e/ou da prestação dos serviços, não podendo, sob qualquer pretexto, utilizá-la para si, divulgar, revelar ou reproduzir.
- XXV.** Todas as informações transmitidas pela CONTRATANTE ou todas as informações geradas pela CONTRATADA, inclusive orais, a partir de reuniões, atividades ou procedimentos executados nas instalações da CONTRATANTE passam a ser consideradas informações confidenciais pertencentes à CONTRATANTE.
- XXVI.** Reparar quaisquer danos, comprovadamente, de sua responsabilidade, quer sejam decorrentes de ação ou omissão, que tenham sido causados a quaisquer equipamentos e instalações do CONTRATANTE, bem como por erros ou falhas na execução ou administração dos serviços envolvidos no objeto do CONTRATO.
- XXVII.** Garantir a integridade física do prédio, bem como dos equipamentos e instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE.
- a.** Executar a manutenção preventiva e corretiva para a perfeita condição de funcionamento, apresentação e higienização dos utensílios, instalações e equipamentos em uso. A manutenção preventiva deverá ser realizada mensalmente, assim como a manutenção corretiva deverá ser realizada no momento em que ocorrer a quebra do equipamento em uso.
- XXVIII.** Cabe a CONTRATADA manter o Restaurante Popular de Maceió/AL em funcionamento todos os dias úteis, entre 08h e 17h, sendo aberto ao público para almoço das 10h às 14h.
- a.** Devendo sempre tomar por base o calendário utilizado pelo comércio local.
- b.** O almoço só poderá ser fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Restaurante do Popular de Maceió/AL, no horário de 10h:30m às 14h, 20% das 1.500 (um mil e quinhentas) refeições poderão ser fornecidas em marmitex, conforme estipulado no item 8.1, podendo esse número ser modificado, de acordo com a necessidade da CONTRATANTE;
- c.** No caso de comum acordo e interesse da administração pública municipal, o almoço poderá eventualmente ser fornecido, em dias não úteis, mediante comunicação escrita pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS, com antecedência mínima de 48 horas.
- d.** Quando da realização de eventos que contem com o apoio e parceria do Município, a CONTRATADA deverá disponibilizar o espaço do Restaurante Popular de Maceió, e servir as refeições solicitadas pela CONTRATANTE, nos dias e horários correspondentes aos eventos, inclusive em feriados e finais de semana,

em horários distintos do estabelecido, desde que a CONTRATANTE informe sobre o número de refeições, dia e horário do evento, com antecedência mínima 48 (quarenta e oito) horas. No caso de eventos, o valor da refeição será pago integralmente pelo Município.

d.1. Nos eventos que ocorram em horário normal de funcionamento do Restaurante Popular de Maceió, os custos de operacionalização nos casos elencados no subitem anterior, serão de responsabilidades da CONTRATADA, sob suas expensas, não sendo repassado a CONTRATANTE nenhum ônus eventual, esta apenas ficando responsável pelo pagamento do valor integral, que é de aproximadamente (R\$ 8,78) por refeição, podendo ser alterado na conclusão do procedimento licitatório.

d.2. Nos eventos que ocorram em horário diferente ao contratado, os custos da operacionalização, serão repassados para a CONTRATANTE, devendo ser comprovado de forma analítica os custos adicionais e previamente aprovado pela CONTRATANTE.

XXIX. A CONTRATADA deverá priorizar a aquisição dos alimentos a serem processados no Restaurante Popular, dos pequenos produtores rurais familiares locais beneficiários dos Programas de Agricultura Familiar (PRONAF), Programa Compra Direta Local (PAA), individualmente ou via associação, estimulando assim a agricultura familiar e reduzindo custos, bem como do banco de alimentos.

XXX. Responder junto aos Órgãos governamentais, os quais sejam Municipais, Estaduais e Federais, pela devida execução dos serviços do Restaurante Popular de Maceió/AL, e obediência às normas vigente que o regulamentam, arcando com o pagamento e quaisquer multas e taxas que por ventura venham a ser cobradas, bem como, pela sua adequação a quaisquer normas que vierem a ser vigentes.

XXXI. A contratada está obrigada a se registrar no Conselho Regional de Nutrição, bem como apresentar um dos nutricionistas contratados como responsável técnico pelo Restaurante Popular.

XXXII. Cabe a CONTRATADA, a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos – MBPF, dentro do prazo de 06 (seis) meses contados da Publicação do Contrato no Diário Oficial do Município – DOM.

a. Seguir rigorosamente as etapas descritas no seu MBPF;

b. Manter o preenchimento das planilhas dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs.

c. Observar criteriosamente o que a legislação sanitária determina para a execução e monitoramento de todos os processos de higienização, sanificação e desinfecção de vegetais crus e frutas com produtos aprovados pela legislação sanitária. Devendo disponibilizar à CONTRATANTE as fichas técnicas dos produtos utilizados para higienização, sanificação e desinfecção, conforme for solicitado;

d. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições do Restaurante Popular, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com os dispostos nas Portarias nº 326/CVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004 MS/ANVISA.

e. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições do Restaurante Popular, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com os dispostos nas Portarias nº 326/CVS/MS, de 30 de julho de 1997 e 1428/MS de 26 de novembro de 1993 e na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004 MS/ANVISA.

XXXIII. Manter, durante a vigência do CONTRATO, todas as condições de habilitação e proposta exigidas no Termo de Referência.

XXXIV. Cabe à contratada, através das nutricionistas contratadas, desenvolverem com os comensais, no horário de funcionamento do Restaurante Popular, atividades que auxiliem no processo de Educação Nutricional. Essas atividades podem utilizar diversas formas de comunicação como campanhas, palestras, folders, painéis, oficinas culinárias e outros.

XXXV. Os conteúdos abordados devem estar de acordo com a realidade local, incluindo:

a) Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;

b) Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);

c) Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;

- d) Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo;
- e) Práticas de higiene alimentar e pessoal, para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através de cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;
- f) Cuidados na alimentação fora do domicílio;
- g) Informações sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento das características dos produtos de boa qualidade;
- h) Preparações nutritivas, baratas e saborosas;
- i) Observação e análise da rotulagem dos alimentos.

- XXXVI. Deverá a CONTRATADA realizar constantes capacitações, treinamentos e atualizações dos seus funcionários e/ou colaboradores, podendo ser ministradas/realizadas pela própria CONTRATADA ou por terceirizada, objetivando garantir a melhoria das práticas diárias na execução do serviço pretendido.
- XXXVII. Deverá a CONTRATADA disponibilizar os subsídios necessários ao devido acompanhamento e fiscalização das atividades do Restaurante Popular, a qualquer momento do contrato firmado, a CONTRATANTE. Devendo este, disponibilizar funcionário, com capacidade técnica, em qualquer área de trabalho pertencente ao sistema de produção, administração, manutenção, entre outros, para auxiliar na devida fiscalização e acompanhamento.
- a. Cabendo ainda à CONTRATADA permitir acesso aos documentos, planilhas, registros, bem como todo o processo de produção que envolver o serviço pretendido, sem ônus à CONTRATANTE.
- XXXVIII. No valor estipulado estão incluídos todos os custos decorrentes do fornecimento tais como: Mão-de-obra, salários, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhista, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvará, ou quaisquer outros custos incidentais diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários a consecução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro.
- XXXIX. Os pagamentos de despesas e/ou taxas: As despesas com equipamentos, utensílios de cozinha, gêneros alimentícios, Gás LP (Gás Liquefeito de Petróleo), água, energia, telefone e Mão de obra utilizado na fabricação das refeições e/ou alimentos, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA.
- XL. Deverá a CONTRATADA atender todas as normas sanitárias exigíveis na legislação vigente, quanto ao transporte, armazenamento, higienização e outras pertinentes ao serviço desenvolvido.
- XLI. Permitir e facilitar a fiscalização por parte da Contratante;
- XLII. Responsabilizar-se pelo exato cumprimento de todas as obrigações e exigências decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária, ficando claro inexistir entre seus empregados e a Contratante vínculo empregatício ou de qualquer outra natureza, razão pela qual correrão por sua conta exclusiva todos os ônus decorrentes de rescisões de contratos de trabalho e atos de subordinação de seu pessoal;
- XLIII. Assumir as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que ocorridos em dependências da Contratante;
- XLIV. Manter seus empregados devidamente identificados por crachás, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante ou ao interesse do serviço público;
- XLV. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços contratados;
- XLVI. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na prestação dos serviços, no prazo máximo de 5 (cinco) horas;
- XLVII. Estar ciente das normas técnicas correspondentes aos serviços descritos no Termo de Referência, no que diz respeito ao fornecimento de mão-de-obra qualificada e garantir que os técnicos incluídos na relação de sua equipe para a execução dos serviços sejam os que efetivamente prestarão os serviços licitados;

XLVIII. Nos casos de disponibilização de equipamentos e/ou outros materiais pela CONTRATANTE à CONTRATADA, esta se responsabiliza pela integridade dos equipamentos e/ou materiais que estiverem sob os seus cuidados, ressarcindo a CONTRATANTE, quaisquer despesas decorrentes de sua má utilização.

12.2 Da Contratante:

- I. Convocar a adjudicatária, dentro do prazo de eficácia de sua proposta, para assinatura do Contrato;
- II. Publicar o extrato do Contrato na forma da Lei;
- III. Solicitar, durante a vigência do contrato, a execução dos serviços, mediante instrumento contratual, Nota de Empenho/Ordem de Serviços;
- IV. Designar o Gestor do Contrato e o Fiscal do Contrato;
- V. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação;
- VI. Observar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas por parte da Contratada todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a compatibilidade com as obrigações assumidas;
- VII. Fornecer todas as informações, esclarecimentos e meios necessários à realização dos serviços pela CONTRATADA;
- VIII. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar os serviços dentro da normalidade deste Contrato.
- IX. Disponibilizar todos os equipamentos e requisitos mínimos necessários ao funcionamento do Restaurante Popular de Maceió/AL, em conformidade com o anexo II deste Termo de Referência.
- X. Efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com as condições estabelecida no CONTRATO.
- XI. Reajustar os valores do Contrato de acordo com a situação econômica nacional;
- XII. Nomear dois servidores municipais, efetivo, contratado ou comissionado, para:
 1. Fazer a identificação de dados na base de registro do Cadastro Único para Programas Federais para constatação de situação regularizada no mesmo para validar a condição de vulnerabilidade social e fazer jus ao benefício constante no item 3.3, alínea "a";
 2. Fazer a identificação circunstancial e cadastrar, quando for o caso, os usuários prioritários de acordo com o item 3.6 deste termo;
 3. Carimbar, autenticar os talões e tickets que serão distribuídos pela CONTRATADA;
 4. Acompanhar toda a distribuição e o fornecimento das refeições;
- XIII. Estes servidores deverão acompanhar e fiscalizar toda a distribuição dos tickets, ressaltando que só serão aceitos os talões devidamente autenticados por este servidor, ou seu substituto outrora nomeados para esta atividade;
- XIV. A figura dos servidores a serem nomeados para desempenhar a função citada neste item, não substituem nem em todo, nem em partes a figura do Gestor do Contrato, podendo ser um auxiliar deste, não isentando também a CONTRATADA de qualquer responsabilidade;
- XV. Fiscalizar para que, durante a vigência do Contrato, sejam mantidas as condições de habilitação e proposta exigidas no Termo de Referência, sendo que esta fiscalização não isenta a CONTRATADA de qualquer responsabilidade;
- XVI. Aplicar as sanções decorrentes de eventuais inadimplementos parciais ou totais da CONTRATADA na forma prevista neste termo;
- XVII. Cumprir todas as obrigações do Contrato, bem como todas as exigências contidas neste Termo de Referência, no Edital e na proposta de preços, que sejam de inteira competência do CONTRATANTE;
- XVIII. Cabe a CONTRATANTE fiscalizar e acompanhar através do profissional NUTRICIONISTA sob sua responsabilidade, as atividades de planejamento, produção e distribuição de toda alimentação fornecida pela CONTRATADA;
- XIX. Verificar e fiscalizar as condições técnicas da CONTRATADA, visando estabelecer controle de qualidade dos objetos a serem fornecidos;
- XX. Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos objetos a serem fornecidos pela CONTRATADA.
- XXI. Atestar as Notas Fiscais e efetuar o pagamento, pelos valores efetivamente comprovados na execução dos serviços prestados nos prazos estabelecidos;

- XXII. Notificar à Contratada, fixando-lhe prazo para correção das irregularidades encontradas nas execuções dos serviços;
- XXIII. Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais;

13 DO PAGAMENTO

- 13.1** O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo Gestor do CONTRATO, devidamente acompanhada com os canhotos dos talões de tickets, para conferência das quantidades de refeições fornecidas.
- 13.2** Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.
- 13.3** O pagamento fica condicionado que a Contratada atenda todas as condições de habilitação no que diz respeito à regularidade fiscal e trabalhista.
- 13.4** Nenhum pagamento será efetuado a Contratada na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:
- 13.4.1 Atesto definitivo dos serviços de conformidade pelo servidor responsável;
- 13.4.2 Apresentação da documentação discriminada nos itens 13.3 e 13.4. deste item.
- 13.4.3 Erro na Nota Fiscal/Fatura/Recibo.
- 13.4.4 Apresentação, de nota fiscal/fatura com incorreções ou desacompanhada da documentação requerida no subitem 13.3 e 13.4, implicará na sua devolução à empresa CONTRATADA para regularização, devendo o prazo de pagamento ser contado a partir da data de sua reapresentação.
- 13.4.5 Em cumprimento ao disposto na legislação em vigor a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS reterá, na fonte, os tributos pertinentes à área federal.
- 13.4.6 Poderá ser deduzida, do valor da Nota de Serviços/Fatura, multa imposta pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SEMAS se for o caso.

14 DA CONTRATAÇÃO

- 14.1** O prazo para a licitante vencedora assinar o Contrato é de 05 (cinco) dias, contados da convocação para a sua formalização, podendo ser prorrogado uma só vez, por igual período, nas situações previstas no § 1º do art. 64 da Lei Federal nº. 8.666/93, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da mesma lei.
- 14.2** Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a licitante vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito a contratação independentemente de sujeitar-se às penalidades do art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e autorizará a Contratante a examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo esta declarada vencedora.
- 14.3** O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze meses) contados da publicação de sua súmula no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.

15 DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 15.1** A contratação será acompanhada e fiscalizada por servidor a ser designado pelo Gestor da Pasta.
- 15.2** O gestor da contratação terá, entre outras, as seguintes atribuições:
- 15.2.1 expedir ordens de serviços;
 - 15.2.2 proceder ao acompanhamento técnico da execução dos serviços;
 - 15.2.3 fiscalizar a execução do Contrato quanto à qualidade desejada;
 - 15.2.4 comunicar à Contratada o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;
 - 15.2.5 solicitar à Administração a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual;
 - 15.2.6 fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
 - 15.2.7 atestar as notas fiscais relativas a execução dos serviços para efeito de pagamentos;
 - 15.2.8 solicitar à Contratada e a seu preposto todas as providências necessárias ao bom e fiel cumprimento das obrigações.

16 DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL, REPACTUAÇÃO OU SUPRESSÕES

- 16.1** Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.
- 16.2** Caberá a CONTRATADA aceitar nas mesmas condições os acréscimos e/ou supressões do valor inicialmente contratado e atualizado, previsto em lei, num montante de até 25% (vinte e cinco por cento), no forma do art. 65, § 1 e 2 da Lei nº 8.666/93 e alterações.
- 16.3** Será admitida a repactuação do valor contratado com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, das datas dos orçamentos, aos quais a proposta se referir e demonstrada de forma analítica a variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada, de acordo com a legislação vigente.
- 16.4** Pode ocorrer a revisão do contrato, tencionando o reequilíbrio econômico financeiro, desde que haja incidência de fato imprevisível e devidamente justificado, conforme art. 37, XXI, da CF/88, arts. 57, §1º e 2º, 65, II, “d” e §6º, todos da Lei n. 8.666/93 e arts. 17/19 do Decreto municipal nº 7.496/2013.
- 16.5** A revisão deverá incidir a partir da data em que for protocolado, com fundamento no item anterior, o pedido da parte contratada.

17 DA RESCISÃO:

- 17.1** Na hipótese de ocorrer à rescisão administrativa, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, inciso I a IV, parágrafos 1º ao 4º do aludido diploma legal;
- 17.2** Na hipótese de ocorrer rescisão administrativa, será obrigação do contratado o reconhecimento dos direitos da Administração previstos no art. 77 da Lei 8.666/93.
- 17.3** A Administração poderá rescindir o Contrato nas hipóteses previstas nos art. 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/1993 com as consequências indicadas no art. 80 da mesma lei, sem prejuízo das sanções previstas em lei e neste Termo de Referência.

18 QUESTÕES LEGAIS

18.1 Documentação obrigatória para o funcionamento do Restaurante Popular:

- a) Alvarás de funcionamento do Restaurante Popular de Maceió;
- b) Fichas ou livros de registro de empregados;
- c) Quadro de horário de trabalho;
- d) Escala de revezamento;
- e) GPS (Guia de Previdência Social);
- f) Livro de Inspeção do trabalho e da saúde;
- g) Cartões de ponto dos funcionários;
- h) Atestado de Saúde Ocupacional;
- i) Controle de água para o consumo;
- j) Controle integrado de pragas;
- k) Controle da lavagem da caixa d'água;
- l) Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
- m) Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PMSO);
- n) Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle – Sistema (APPCC).

18.2 Para que o Restaurante Popular seja colocado em funcionamento, devem ser adotados os procedimentos necessários a fim de atender as exigências legais dos órgãos fiscalizadores Municipais e Estaduais.

18.3 Deve ser solicitado junto aos órgãos competentes do Município, um Alvará de Funcionamento. Para sua concessão serão verificadas as condições físicas da construção, segundo determinações dos órgãos de regulação urbana e orientações de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros.

18.4 Deve ser requerido também, junto ao Órgão Municipal de Vigilância Sanitária, um Alvará / Licença Sanitária, devendo para tanto atender aos procedimentos administrativos definidos e aos requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária. Caso não haja serviço de vigilância sanitária no âmbito Municipal, deve-se recorrer ao órgão competente do Estado.

18.5 Os documentos legais mencionados acima serão de responsabilidade tanto da CONTRATANTE como da CONTRATADA, conforme pertinência de cada um.

18.5.1 As documentações junto aos Órgãos Municipais terão competência mútua, ou seja, serão de competência da CONTRATANTE juntamente com a CONTRATADA, as demais são de competência exclusiva da CONTRATADA. Portanto, será de competência mútua a documentação da alínea "a"; As demais serão de competência exclusiva da CONTRATADA.

18.6 As documentações deverão ser providenciadas de imediato, logo quando o Contrato for publicado no Diário Oficial do Município - DOM, e respeitado os prazos dos Órgãos competentes, não devendo ultrapassar o interregno de 30 (trinta) a 60 (sessenta) dias.

19 DAS SANÇÕES

19.1 Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou demora na execução do contrato, garantidas a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções indicadas abaixo, sem prejuízo de outras previstas na legislação vigente:

- a. ADVERTÊNCIA - sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta, para as quais tenha concorrido e desde que ao caso não se apliquem as demais penalidades;

- b. **MULTA MORATÓRIA** - no percentual diário de 0,3% (três décimos por cento), não podendo ser superior a 20 (vinte) dias, calculada sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar este valor, sobre 1/12 (um doze avos) do valor total estimado do CONTRATO, pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a CONTRATADO;
- c. **MULTA COMPENSATÓRIA** – para o caso de inexecução parcial do CONTRATO: considerar 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação inadimplida ou, não sendo possível determinar este valor, sobre 1/12 (um doze avos) do valor total estimado do CONTRATO. Para o caso de inexecução total do CONTRATO: considerar 10% (dez por cento) sobre o valor total do CONTRATO;
- d. **SUSPENSÃO** temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- e. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior;

19.2. Observações: As sanções previstas nas alíneas “a”, “b”, “d” e “e” poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “c”, facultada a defesa prévia do interessado, no processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, na forma do § 1º do art. 86 e do § 2º do art. 87, ambos da Lei de Licitações.

19.3. A Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS aplicará às demais penalidades previstas na Lei 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil.

19.4 As sanções fixadas serão aplicadas nos autos do processo de gestão do Contrato, no qual será assegurado à futura Contratada o contraditório e a ampla defesa.

19.5 O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

19.6 Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou Contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

19.7 A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

19.7.1 Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a Contratada permanecer inadimplente;

19.7.2 Por até 01 (um) ano, quando a Contratada falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e

19.7.3 Por até 02 (dois) anos, quando a Contratada:

- a.1) Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou
- a.2) For multada, e não efetuar o pagamento.

19.8 O prazo previsto no item 19.7.3, alínea “a.1”, poderá ser aumentado em até 5 (cinco) anos.

19.9 O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores deste Município são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.

19.10 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

19.11 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

19.12 As sanções administrativas serão registradas no SICAF.

20 DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

20.1 Para formulação dos lances deverá ser considerado apenas o valor a ser repassado pelo Município;

20.1.2 O valor global = $\{[(\text{valor do repasse}) \times 1500 (\text{quantidade de refeições})] \times 22(\text{dias úteis}) \times 12(\text{quantidade de meses})\}$;

20.2 O Setor Técnico competente auxiliará o pregoeiro nos casos de pedidos de esclarecimentos, impugnações e análise de propostas.

20.3 Eventuais pedidos de informações/esclarecimentos deverão ser encaminhados a Agência Municipal de Regulação de Serviços Delegados - ARSER, através do email: gerencia.litacoes@arser.maceio.al.gov.br telefone para contato (82) 3315-3713/14/15.

21 GENERALIDADES

20.1 O CNPJ da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS é 15.369.322/0001-80. O objeto deste Termo de Referência poderá ser revogado, sem que caiba indenização aos interessados em consequência do ato, nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93.

20.2 Ao CONTRATO poderá ser acrescido ou diminuído o objeto do fornecimento, dentro dos limites estabelecidos na lei 8.666/93.

Maceió, 18 de setembro de 2019.

Carlos Roberto de Melo
Analista Administrativo

Joseane Queiroz Carvalho Santos de Gusmão
Coordenadora Geral Administrativa-CGA

Luciano Padilha Maia Gomes
Diretor Administrativo

De acordo:

MARCELO PALMEIRA CAVALCANTE
Secretário Municipal de Assistência Social

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
MODELO DO TALÃO DE TICKETS
(Este deverá ser aprovado pela CONTRATANTE,
podendo sofrer alterações)

OBSERVAÇÃO: À título ilustrativo, podendo ser confeccionado em outro modelo que contenham as informações devidas.

			
TICKET Nº 0001 DE 2000		TICKET Nº 0001 DE 2000	
DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx		DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx	
DATA DE VALIDADE: xx/xx/xxxx		DATA DE VALIDADE: xx/xx/xxxx	
VALOR: R\$ xx,00		VALOR: R\$ xx,00	

OU
02 (dois talões de 1000)

			
TICKET Nº 0001 DE 1000		TICKET Nº 0001 DE 1000	
DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx		DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx	
DATA DE VALIDADE: xx/xx/xxxx		DATA DE VALIDADE: xx/xx/xxxx	
VALOR: R\$ xx,00		VALOR: R\$ xx,xx	

			
TICKET Nº 1001 DE 2000		TICKET Nº 1001 DE 2000	
DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx		DATA DE EMISSÃO: xx/xx/xxxx	
DATA DE VALIDADE: x/xx/xxxx		DATA DE VALIDADE: xx/xx/xxxx	
VALOR: R\$ xx,00		VALOR: R\$ xx,00	

EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-
 CPL/ARSER

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de
 serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de
 2.000 (duas mil) refeições/dia e operacionalização.

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÕES DE EQUIPAMENTOS

(Relação de Equipamentos e Utensílios disponibilizados
 no Restaurante Popular de Maceió/AL)

ITEN	EQUIPAMENTO E UTENSÍLIO	QTDE.
01	Bebedouro coletivo inox, capacidade 80 litros/hora.	01
02	Estrados para sacaria industrial material de polipropileno.	08
03	Refresqueira dupla com gabinete em aço inoxidável, capacidade para 150 litros.	01
04	Balança eletrônica capacidade 15kg/05g.	01
05	Carro para remolho de talheres cuba em aço inox.	01
06	Conjunto restaurante fixo, mesa com 08 cadeiras em madeira.	30
07	Estantes com 04 planos lisos em aço inox.	10
08	Fogão industrial em aço inox a gás de 08 trempes.	01
09	Lavadora de louça, alta pressão com tanque de 85 litros automática.	01
10	Mesa estrutura metálica com prateleira inferior lisa, tampo em aço inox.	06
11	Mesa para máquina de lavar louça (sendo ua para entrada e outra para saída), tampos m aço inox.	02
12	Mesa para escolha de cereais, tampos aço inox.	01
13	Módulo de distribuição aquecido, tampo a banho Maria e gabinete em aço inox.	02
14	Módulo para bebida, tampo e gabinete em aço inox.	01
15	Liquidificador industrial, capacidade 15 litros.	01
16	Tampo com 1 cuba em aço inox tipo	01

	18.8	
17	Sistema de exaustão duplo, totalmente fabricado em aço inoxidável.	01
18	Bandeja com 6 repartições em aço inox.	970
19	Câmara frigorífica com divisória para alimentos congelados e resfriados.	01

EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-
CPL/ARSER

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 2.000 (duas mil) refeições/dia e operacionalização.

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÕES DE EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTE

(Relação mínima de equipamentos necessários ao funcionamento do Restaurante Popular)

Equipamentos (materiais permanentes)	Qtde
Computador	02
Impressora	01
Balança tipo plataforma	01
Balança de mesa	01
Balcão de Distribuição quente c/ 4 cubas	04
Balcão de Distribuição frio c/ 4 cubas	04
Balcão de Distribuição neutro c/ 2 cubas	04
Batedeira planetária	02
Bebedouro de pressão	04
Caldeirão industrial a gás/vapor 500 litros	04
Cofre em aço	01
Conjunto de Câmaras Frigoríficas (congelamento/refrigeração/ante-câmara)	01
Carro auxiliar 3 planos; capacidade 120 Kg	02
Carro caçamba 300 litros	02
Carro cantoneira capacidade 80 Kg	03
Carro para detritos; capacidade de 80 litros	03
Carro para lavagem de cereais, capacidade 80 litros	02
Carro tipo plataforma; capacidade 250 Kg	02
Chapa bifeteira	02
Conjunto de esguicho de pré-lavagem	03
Descascador; com caixa de decantação	02
Enceradeira Industrial	02
Estantes de aço inox	20
Estante Galvanizada	20
Estrados de polietileno	20
Extrator de sucos - Potencia de 0,25CV	02
Fogão industrial a gás; de 14 trempes medindo 40x40cm	01
Forno combinado elétrico - Vertical c/ 20 GNs 1/2	01

Freezer horizontal	02
Frigideira elétrica; em aço inoxidável 40 litros	02
Fritadeira a gás 20 litros	02
Geladeira: aproximadamente 800 litros	01
Liquidificador industrial, capacidade 15 litros	02
Liquidificador industrial, capacidade 25 litros	02
Maquina de Lavar louças	02
Mesa com tampo de altileno	02
Mesas e cadeiras para o refeitório - 350 lugares	350
Mesas de inox lisas	15
Mesas de inox c/ cubas	15
Pass trough aquecido	02
Pass trough refrigerado	02
Picador de carne	02
Processador de alimentos	02
Refresqueira industrial	02
Sistema de exaustão/ coifas	02
Tray rest em aço inoxidável	02

RELAÇÕES DE MATERIAIS E UTENSÍLIOS

(Relação mínima de equipamentos necessários ao funcionamento do Restaurante Popular)

Móveis e Utensílios (materiais de consumo)	Qtde
Assadeira	05
Bandeja em perfurada e ondulada	05
Bandeja lisa	05
Bandeja com repartição	1500
Caixa para carne branca (padiola)	08
Caixa plástica, branca, fechada	10
Caixa plástica, branca, vazada, tipo Ceasa	10
Caldeirão com tampa – com capacidade 32,5 litros	03
Caldeirão com tampa - 19 litros	03
Caldeirão com tampa - 45 litros	03
Caldeirão com tampa - 95 litros	02
Canecão de alumínio - 6,5 litros	05
Canecão de alumínio - 7,5 litros	05
Chaleira de alumínio - 9 litros	02
Colher de Arroz, cabo de madeira	10
Colher para refeição - aço inoxidável	1500
Concha para cereais - capacidade 1 kg	08
Concha para cereais - capacidade 2 kg	08



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-
CPL/ARSER

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 2.000 (duas mil) refeições/dia e operacionalização.

Concha para sopa ou feijão	12
Cuba de aço inox	20
Equipamento de proteção individual (toucas, aventais, japonsa para câmara fria, botas anti-derrapantes, luvas)	-
Escorredor de macarrão com 50 cm de diâmetro	05
Escumadeira em tela de arame	10
Escumadeira p/ arroz	25
Espátula em aço inoxidável	10
Faca para carne-inox	10
Faca para legumes ou salada	15
Faca para refeição	1500
Garfo bidente	15
Garfo para refeição	1500
Garfo tridente de aço inox	05
Garrafa térmica para café	06
Lixeira plástica	07
Máquina seladora para marmitta descartável	02
Mesas: 10 lugares	30
Pá de aço inox	02
Pá em altileno	05
Pá para arroz em altileno	05
Panela comum, em alumínio, capacidade 41 litros	03
Panela comum, em alumínio, capacidade 52,1 litros	03
Panela Grande com tampa, capacidade 73 litros	03
Panela Grande com tampa, capacidade 126 litros	03
Pegadores grandes - 28 cm de comprimento	15
Picadores de legumes	05
Tábua de altileno - 50 cm comprimento, 30 cm largura	10
Tabuleiro grande - 70x40x4 cm	15
Tabuleiro grande - 70x40x8 cm	01
Terrinas para sopa- louça branca - capacidade 400 ml	500

ANEXO II

MINUTA DO CONTRATO

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO Nº ____/2019

Termo de Contrato de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE xxxxxxxxx, que entre si celebram a - _____ e a empresa _____, na forma abaixo:

Pelo presente instrumento de contrato, de um lado o **MUNICÍPIO DE MACEIÓ**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 12.200.135/0001-80, com sede do Executivo Municipal localizado na Rua Sá e Albuquerque, 235, Jaraguá, nesta Cidade, com o CEP: 57.022-180, representada neste ato por sua autoridade maior o Senhor Prefeito **RUI SOARES PALMEIRA**, brasileiro, advogado, casado, portador do RG nº. 1.146.804 – SSP/AL e CPF nº. 007.483.964-03, domiciliado neste município, doravante denominado de CONTRATANTE, através da(s) seguinte(s) Secretaria(s) como *interviente(s)*, **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**, CNPJ/MF sob o nº. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, com sede xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nesta Cidade, com o CEP: xxxxxxxxxxxxxxxx, representado pelo xxxxxxxxxxxxx, Senhor xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro, xxxxxxxxxxxxx, portador do RG nº. xxxxxxxxxxxxxxxx – xxxx/xxx e CPF nº. xxxxxxxxxxxxxxxx, domiciliado neste município, e de outro lado a empresa _____, com o CNPJ nº _____, localizada à _____, – CEP: _____, neste ato representado pelo (a) Sr: (a) _____, R.G: _____, C.P.F: _____, doravante denominada CONTRATADA, têm entre si justos e acordados o presente contrato, observadas as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA I – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

O presente contrato tem como fundamentos legais e será executado segundo:

- a) Os termos do Edital do Pregão Eletrônico nº ____/2019-CPL/ARSER;
- b) Os termos da proposta firmada pela CONTRATADA constante do Processo Administrativo nº _____;
- c) As disposições da Lei nº 8.666/93 e legislação complementar vigente e pertinente à matéria;
- d) Os preceitos de direito público, aplicando-se, supletivamente, no que couber, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54, da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

PARÁGRAFO ÚNICO - Integram o presente instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujos teores consideram-se conhecidos e acatados pelas partes:

- a) Processo Administrativo nº 3000.082735/2018;
- b) proposta da CONTRATADA, no que couber;
- c) o edital e os anexos do Pregão nº ____/2019-CPL/ARSER;
- d) Decreto Municipal 8.530/2017, de 11/12/2017.



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

CLÁUSULA II – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a prestação de serviços de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentos reais) refeições/dia e operacionalização (compra de materiais, equipamentos e utensílios, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados, em conformidade com os anexos, conforme necessidades da CONTRATANTE, e em consonância com as Políticas Públicas Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional), visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme especificações técnicas constantes do Termo de Referência (Anexo I do Pregão n.º ____/2019–CPL/ARSER)

CLÁUSULA III – DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA SUBCONTRATAÇÃO

O regime de execução da presente avença é a execução indireta por preço unitário, Sendo originário da licitação na modalidade de Pregão, sob o n.º ____/2019 -CPL/ARSER, do tipo menor preço, por meio do Processo Administrativo n.º _____.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não será permitida a subcontratação do objeto deste Termo de Contrato, conforme definido no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019–CPL/ARSER);

CLÁUSULA IV – DOS SERVIÇOS

Os serviços objeto deste Termo de Contato deverão ser executados pela CONTRATADA, estritamente de acordo com as exigências e os prazos estabelecidos no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019–CPL/ARSER).

CLÁUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

As partes que integram a presente relação contratual comprometem-se a cumprir as exigências dos parágrafos seguintes, sem prejuízo de quaisquer outras inerentes à boa e fiel execução de seu objeto e daquelas insertas nas demais cláusulas deste Termo de Contrato e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019–CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;
- b) acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de servidor ou comissão designada para este fim;
- c) disponibilizar as condições necessárias à efetivação dos serviços de fornecimento, de acordo com as especificações fornecidas junto à CONTRATADA;
- d) observar para que, durante a vigência do presente contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;
- e) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019–CPL/ARSER).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA obriga-se a:



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

- a) prover condições que possibilitem o início da prestação dos serviços na forma disposta no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER);
- b) cumprir integralmente as condições, prazos e obrigações fixadas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER);
- c) responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- d) ressarcir os eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por atos omissivos ou comissivos, dolosos ou culposos, cometidos por seus empregados ou prepostos na execução do objeto deste contrato;
- e) manter, durante o prazo de vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como fornecer novos documentos que comprovem o atendimento a essa exigência à medida que forem vencendo os prazos de validade daqueles anteriormente apresentados, em conformidade com o imposto pelo artigo 55, inciso XIII da Lei n.º 8.666/93;
- g) cumprir as demais obrigações dispostas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER).

CLÁUSULA VI – DOS PREÇOS UNITÁRIOS E DO VALOR GLOBAL

A CONTRATANTE pagará os seguintes valores à CONTRATADA:

Item	Quant.	Descrição	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$

O valor do presente contrato é de R\$ ____ (_____).

CLÁUSULA VII – DO REAJUSTE

Os valores fixados nesta avença poderão ser reajustados, para mais ou menos, de acordo com a variação do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou pelo índice que venha a substituí-lo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - De acordo com os termos da Lei n.º 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, a periodicidade do reajustamento será anual, a contar da data limite para apresentação da proposta.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O reajuste de preços somente será efetuado mediante apresentação pela CONTRATADA de solicitação por escrito. Os valores fixados nesta avença poderão ser repactuados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para apresentação da proposta, nos termos da Lei n.º. 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

CLÁUSULA VIII – DO PAGAMENTO E DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA

O pagamento será efetuado na forma indicada no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER).

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

- 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, assim apurada:

$$I = \frac{(TX)}{365}$$

TX = Percentual de Taxa Anual (6%).

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,0001644

PARÁGRAFO SEGUNDO - A CONTRATADA não terá direito ao recebimento da compensação financeira de que trata o Parágrafo Quarto caso concorra de alguma forma para o atraso de pagamento, como, por exemplo, se não apresentar quaisquer dos documentos ou informações indicados no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER).

CLÁUSULA IX – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência por 12 (doze) meses contados da publicação de sua súmula no Diário Oficial do Município, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO - A CONTRATADA deverá possuir condições de iniciar a prestação dos serviços pactuados a partir da data de assinatura deste contrato, observando as formalidades estabelecidas para a prestação dos serviços no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER).

CLÁUSULA X – DA DESPESA

A despesa prevista nesta avença, objeto deste Contrato correrão por conta dotação orçamentária consignada no Orçamento do Município, do corrente exercício, Programa de Trabalho: _____, elemento de despesa: _____ e subelemento de despesa: _____.

CLÁUSULA XI - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O CONTRATANTE designará representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, cujas responsabilidades estão previstas no Decreto Municipal n.º 8.530/2017 e no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER).

CLÁUSULA XII – DAS PENALIDADES

Em virtude da inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução, poderão ser aplicadas à CONTRATADA as sanções previstas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão n.º ____/2019-CPL/ARSER), sem prejuízo de outras sanções previstas na legislação vigente, garantida a prévia defesa e o contraditório.

EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

CLÁUSULA XIII – DAS SANÇÕES

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em caso de rescisão contratual ocasionada por dolo ou culpa da contratada, poderão ser aplicadas as seguintes sanções:

- a) multa mínima de 5% (cinco por cento) e máxima de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total estimado do contrato;
- b) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este Município, pelo período de até dois anos; ou
- c) suspensão temporária do direito de participar de licitação e contratar com o Município e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º. da Lei nº 10.520/2002.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Constituem motivo para rescisão do contrato os indicados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO TERCEIRO - As sanções previstas no parágrafo primeiro desta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente com as indicadas no caput da cláusula anterior.

PARÁGRAFO QUARTO - A empresa ficará isenta das penalidades mencionadas se comprovado impedimento, ou a ocorrência tenha sido de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e aceita pela Administração.

PARÁGRAFO QUINTO - As multas previstas, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Guia de Recolhimento do Município (GRM), no prazo que o despacho de sua aplicação fixar.

PARÁGRAFO SEXTO - As penalidades fixadas nesta cláusula serão aplicadas através de Processo Administrativo a cargo do setor competente deste Órgão, no qual serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA XIV – DA RESCISÃO

A presente relação contratual poderá ser rescindida nas hipóteses fixadas nesta cláusula, respeitado o contraditório e ampla defesa e garantida a tutela do interesse público.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão poderá ser unilateral, a critério da CONTRATANTE, nos seguintes casos:

- a) inadimplemento parcial ou total de quaisquer obrigações contidas no Termo de Referência (Anexo I do Edital do Pregão nº ____/2019-CPL/ARSER).
- b) subcontratação total da execução do objeto; e,
- c) nas hipóteses previstas no art. 78, incisos IX, X, XI, XII e XVIII, da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Também poderá ensejar a rescisão contratual, a ocorrência de quaisquer das hipóteses albergadas nos incisos XIII, XIV, XV, XVI e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, desde que haja pedido formal da CONTRATADA com a devida comprovação dos fatos alegados.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A rescisão contratual poderá ser amigável, por acordo entre as partes, desde que não prejudicial à tutela do interesse público.



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

PARÁGRAFO QUARTO- Na ocorrência de rescisão contratual, ficam assegurados os direitos da Administração contidos no art. 80 da Lei 8.666/93, sem prejuízo de quaisquer outros previstos pela legislação específica.

PARÁGRAFO QUINTO - Nos casos em que a rescisão contratual decorra de situações enquadradas nas hipóteses dos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, a CONTRATADA fará jus aos seguintes direitos, desde que não tenha concorrido para o fato e requeira formalmente:

- a) Indenização de eventuais prejuízos comprovadamente sofridos; e,
- b) Pagamentos referentes às obrigações já adimplidas.

CLÁUSULA XV- DA PUBLICAÇÃO E DA EFICÁCIA

A eficácia interpartes do presente contrato fica condicionada à publicação de seu extrato no Diário Oficial do Município (DOM), à luz do que preceitua o art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Havendo a publicação no prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua assinatura ou outro prazo pactuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Havendo a publicação após o prazo estabelecido no dispositivo legal indicado no *caput* desta cláusula, o termo inicial de sua eficácia contará a partir da data de sua publicação.

CLÁUSULA XVI – DO FORO

Para dirimir questões oriundas do presente contrato será competente o foro da Cidade de Maceió, Estado de Alagoas.

E, por estarem justos e de pleno acordo com as cláusulas e condições aqui pactuadas, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma.

Maceió (AL) ____ de ____ de ____.

Empresa

Secretário Municipal de xxxxxx

Rui Soares Palmeira
Prefeito



EDITAL DE LICITAÇÃO – MODALIDADE PREGÃO – N.º 107/2019-CPL/ARSER
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de gestão de restaurante popular, com fornecimento de 1.500 (um mil e quinhentas) refeições/dia e operacionalização.

ANEXO III MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Empresa:

- CNPJ:
- Endereço:
- Cidade
- Fone:
- E-mail:

Estado:

Fax:

Para fins de Pagamento:

Banco: Agência: C/Corrente:

Prazo de validade desta proposta: 90 (noventa) dias.

Prazo de entrega/execução do(s) material(is)/serviços: **xx (xxxxxxxx) dias** a contar do recebimento da Nota de empenho

Declaramos que no preço proposto estão incluídas todas as despesas ou encargos de qualquer natureza resultante da execução do objeto licitado, considerando os itens entregues/executados no Local indicado neste Edital

Declaramos ainda que concordamos com todos os termos do Edital Pregão n.º ____/2019 – CPL/ARSER e seus Anexos.

Item	Especificação do(s) iten(s)	Marca/Modelo	Unidade	Quant.	Preço UnitárioR \$	Preço Total R\$
01	Descrição do objeto		Un			

Preço Total por extenso:

Local, de de 2019.

.....
Representante Legal da Empresa