|  |
| --- |
|  **RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL Nº 005/2020**  |
| **OBJETO: Prestação de serviços de EMPRESA PARA PROMOVER A GESTÃO E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, UNIDADE RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE DE NITERÓI, especificados e quantificados na forma da proposta de preços (Anexo 4) e termo de referência (Anexo 8).** |
|  |
| **ABERTURA DAS PROPOSTAS: 03/03/2020** |
| **HORÁRIO: 10:00 HORAS** |
| **PROCESSO Nº 090/001025/2019** |
|  |
| Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| Cidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| Pessoa para contado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |
| Recebemos, através do acesso à página www.niteroi.rj.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada. |
|  |
| Local: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_. |
|  |
|  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Assinatura |

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre este a Prefeitura Municipal de Niterói e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter ao Departamento de Material e Patrimônio por meio do fax (021) 2613.2456 ou e-mail: material.sma@administracao.niteroi.rj.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Comissão de Pregão da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

**EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/ 2020 - SERVIÇOS**

# 1- INTRODUÇÃO

**1.1 O MUNICÍPIO DE NITERÓI,** por meio da Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos, com sede na Rua Coronel Gomes Machado, n° 281, torna público que, devidamente autorizada pela Secretária de Assistência Social e Direitos Humanos, na forma do disposto no processo administrativo n.º 090001025/2019, fará realizar, no dia 03 de março de 2020, às 10:00 horas, licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO**, **COM CRITÉRIO DE JULGAMENTO GLOBAL** conforme ANEXO 8 – Termo de Referência do Objeto, que será regida pelo disposto no Decreto nº 3.555/2000, na Lei nº 10.520/2002, nos Decretos Municipais 9.614/2005 e 12.518/17, na Lei nº 8.666/1993, na Lei Complementar nº 123/2006 e, ainda, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas.

**1.2** As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas no veículo de publicação dos atos oficiais do Município e divulgadas por meio eletrônico na internet, sendo comunicadas aos adquirentes do edital, via correio eletrônico, telegrama ou entrega pessoal, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

**1.3** O edital se encontra disponível no endereço eletrônico [www.niteroi.rj.gov.br](file:///%5C%5Cserver%5CProfiles%5CCompras%5Cgabriell.almeida%5CDesktop%5CNova%20pasta%5CRestaurante%20popular%20fonseca%5CEletronico%5Cwww.niteroi.rj.gov.br) – Licitações SMA, podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a doação de uma resma de papel A4, no Departamento de Material e Patrimônio à Rua Visconde de Sepetiba, n° 987/ 5° andar – Centro – Niterói - RJ, comprovado pela Comissão de Licitação.

**1.4** Os interessados poderão obter maiores esclarecimentos ou dirimir suas dúvidas acerca do objeto deste instrumento convocatório ou interpretação de qualquer de seus dispositivos, por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, no seguinte endereço: Departamento de Material e Patrimônio à Rua Visconde de Sepetiba n° 987/5° andar – Centro – Niterói - RJ , de 10:00 horas até 16:00 horas ou através do e-mail: material.sma@administracao.niteroi.rj.gov.br

**1.4.1**. Caberá a Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

**1.5.** Os interessados poderão formular impugnações ao edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, no seguinte endereço: Rua Visconde de Sepetiba n° 987, Térreo – Protocolo Geral – Centro – Niterói - RJ, de 10:00 até 16:00 horas**, ou** através do e-mail material.sma@administracao.niteroi.rj.gov.br

**1.5.1.** Caberá à Secretária de Assistência Social e Direitos Humanos decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

# 2 - DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

**2.1** O Pregão tem por objeto a prestação de serviços de **EMPRESA PARA PROMOVER A GESTÃO E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, UNIDADE RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE DE NITERÓI**, especificados e quantificados na forma da proposta de preços (Anexo 4) e termo de referência (Anexo 8).

**2.2** O objeto será executado segundo o regime de execução de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL;

 **3 –** DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**3.1.** Os recursos necessários à realização do serviço ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

FONTE: 138

PROGRAMA DE TRABALHO: 16.01.08.306.0142.4162

NATUREZA DA DESPESA: 339039

**4.1**. As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

# 4- TIPO DE LICITAÇÃO E PREÇO MÁXIMO ADMITIDO

**4.1** O presente pregão rege-se pelo tipo menor preço GLOBAL.

**4.2** O preço máximo admitido pelo ÓRGÃO LICITANTE é R$ 5.037.621,77 (cinco milhões, trinta e sete mil, seiscentos e vinte e um reais e setenta e sete centavos)

# 5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

**5.1** Poderão participar deste Pregão Presencial empresas especializadas cujo objeto social contenha atividades compatíveis com o objeto desta licitação, observada a necessária qualificação, e que satisfaçam todas as exigências deste edital.

**5.2** Não serão admitidas na licitação as empresas punidas, no âmbito da Administração Pública, com as sanções prescritas no art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como nos incisos III e IV do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, nos termos do itens 15.14.1 e 15.14.2 do presente edital.

**5.3** Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

**5.3.1** Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**5.4** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

**5.5** - Não será permitida a participação em regime de consórcio.

 **6. CREDENCIAMENTO**

**6.1** As empresas participantes poderão ser representadas na sessão do pregão por seu representante legal, desde que apresente o original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo acompanhado da carteira de identidade, ou por procurador munido do instrumento procuratório, outorgado pelo representante legal da empresa, com poderes expressos para o seu representante formular ofertas e lances de preços na sessão, manifestar a intenção de recorrer e de desistir dos recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

**6.2** A documentação referida no item 6.1 poderá ser substituída pela Carta de Credenciamento (Anexo 2), a qual deverá ser apresentada juntamente com a carteira de identidade do credenciado e documento que comprove a representação legal do outorgante.

**6.3** Os documentos mencionados nos itens 6.1 e 6.2 deverão ser entregues ao Pregoeiro fora de qualquer envelope.

**6.4** Os licitantes poderão apresentar mais de um representante ou procurador, ressalvada ao Pregoeiro a faculdade de limitar esse número a um, se considerar indispensável ao bom andamento das sessões públicas.

**6.4.1 Deverá ser indicado um representante ou procurador principal e os seus substitutos com ordem de prioridade. Não havendo indicação, caberá ao Pregoeiro realizar a escolha.**

**6.5** É vedado a um mesmo procurador ou representante legal ou credenciado representar mais de um licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório dos licitantes envolvidos.

**6.6** Serão aceitas propostas encaminhadas por meros portadores que não estejam munidos dos documentos mencionados nos itens 6.1 e 6.2. A ausência desta documentação implicará, de imediato, na impossibilidade da formulação de lances após a classificação preliminar, bem como na perda do direito de interpor eventual recurso das decisões do Pregoeiro, ficando o licitante impedido de se manifestar durante os trabalhos.

# 7- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS

**7.1** No local, data e hora fixados no item 1.1, apresentarão os licitantes suas propostas em 2 (dois) envelopes, opacos, indevassáveis e lacrados, designados, respectivamente “A” e “B”, constando obrigatoriamente na parte externa de cada um deles as seguintes indicações:

**I**- **- ENVELOPE “A” - PROPOSTA DE PREÇOS**

***MUNICÍPIO DE NITERÓI***

**PREGÃO N.º --------------------- NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE**

 **II - ENVELOPE “B” - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO *MUNICÍPIO DE NITERÓI* PREGÃO N.º --------------------**

# NOME COMPLETO E ENDEREÇO DO LICITANTE

**7.2** O licitante deverá entregar, juntamente com os envelopes de proposta de preços e habilitação, mas de forma avulsa, sem inseri-la em qualquer dos dois envelopes mencionados acima, a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (Anexo 3), nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520, de 17.07.2002.

**7.2-A** Além dos documentos mencionados no item 7.2, os licitantes deverão apresentar fora de qualquer envelope ao Pregoeiro declaração de que não foram aplicadas penalidades de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar, nos termos do item 15.14.1 e a declaração de inidoneidade para licitar e contratar, nos termos do item 15.14.2, cujos efeitos ainda vigorem, na forma do Anexo 5 – Declaração de inexistência de penalidade;

 **7.2-B** Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

 **7.2.1.**Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));

**7.2.2.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

**7.2.2.1.** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

**7.2-C** Caso o Licitante conste em qualquer um dos Cadastros mencionados no item 7.2-B, com o registro da penalidade específica de proibição de contratar com o Poder Público, não poderá prosseguir no certame, cabendo ao Pregoeiro declarar tal condição.

**7.3** Caso o licitante se enquadre como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá apresentar declaração de que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, na forma do Anexo 6 do Edital.

**7.4** A não apresentação da declaração prevista no item 7.2 implicará na desclassificação imediata do licitante.

**7.5** Os documentos dos envelopes “A” - PROPOSTA DE PREÇOS e “B” DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO serão apresentados na forma estabelecida nos itens abaixo.

**7.6** Os documentos doENVELOPE “A” - PROPOSTA DE PREÇOSserão apresentados em 2 (duas) vias, exclusivamente no impresso padronizado fornecido pela administração (Anexo 4) ou modelo idêntico a ser apresentado pelo licitante, as quais deverão ser preenchidas integralmente por processo mecânico ou eletrônico pelo licitante e devidamente rubricadas pelo representante legal ou por procurador com poderes expressos para representá-lo no pregão.

**7.6.1** O licitante deverá apresentar, como anexo da proposta comercial, a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, nos termos do Modelo de Declaração constante do Anexo 7.

**7.7** Os preços serão apresentados em algarismos e por extenso e cotados em moeda nacional, prevalecendo, em caso de discrepância, a indicação por extenso.

**7.8** A proposta de preços será feita em moeda nacional e englobará todas as despesas relativas ao objeto do contrato, bem como os respectivos custos diretos e indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação, salvo expressa previsão legal. Nenhuma reivindicação adicional de pagamento de preços será considerada.

**7.9** Os documentos exigidos no ENVELOPE “B” - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, na forma do artigo 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93, e rubricados pelo representante legal do licitante.

**7.10** O Pregoeiro poderá pedir, a qualquer tempo, a exibição do original dos documentos.

**7.11** O ENVELOPE “B” conterá os documentos especificados no item 9.

# 8- PROCESSAMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**8.1** No local, dia e hora previstos neste edital, em sessão pública, deverão comparecer os licitantes, com a declaração mencionada no item 7.2 e com os envelopes “A” e “B”, apresentados na forma anteriormente definida.

**8.2** Após a fase de credenciamento dos licitantes, na forma do disposto no item 6, o Pregoeiro procederá a abertura das propostas de preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, com a consequente divulgação dos preços cotados pelos licitantes.

**8.3** Serão qualificados pelo pregoeiro para ingresso na fase de lances o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço.

**8.4** Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item 8.3, o Pregoeiro proclamará a qualificação preliminar dos licitantes com as três melhores propostas, além do licitante que tiver apresentado o menor preço na proposta escrita.

**8.5** Aos licitantes qualificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, iniciando-se pelo autor da proposta classificada de maior preço.

**8.6** Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

**8.7** O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes qualificados, na forma dos itens 8.3, 8.4 e 8.5, a apresentar os lances verbais, a começar pelo autor da proposta escrita de maior preço, seguido dos demais, em ordem decrescente de valor.

**8.8** O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo e de valor dos lances, mediante prévia comunicação aos licitantes e expressa menção na ata da Sessão.

**8.9** Só serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado.

**8.10** Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido em primeiro lugar.

**8.11** Havendo empate no momento do julgamento das propostas, será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a licitação tenha sido vencida por empresa que não detenha tal condição.

**8.11.1** Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

**8.11.2** Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

1. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte que se apresente neste caso não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

1. Na situação de empate na forma antes prevista, existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, proceder-se-á ao sorteio entre estas de modo a se identificar aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

 **8.11.3** Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

* 1. A desistência de apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante para efeito de ordenação das propostas.

* 1. A desistência dos lances já ofertados sujeitará o licitante às penalidades previstas no item 15 do edital.

* 1. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes qualificados manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

* 1. Caso não se realizem lances verbais, será verificada pelo Pregoeiro a aceitabilidade da proposta de preços de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

* + 1. No caso de empate entre as propostas de menor preço e não sendo apresentados lances verbais, sem prejuízo do disposto no item 8.11, será assegurada preferência como critério de desempate, sucessivamente, aos bens e serviços: (a) produzidos no País; (b) produzidos ou prestados por empresas brasileiras; (c) produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; e (d) produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

* + 1. Persistindo o empate, o sorteio público será utilizado como critério de desempate.

**8.16** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente.

**8.16.1** Será desclassificada a proposta ou o lance com valor superior ao preço máximo admitido, na forma do item 4.2.

* 1. Sendo aceitável a proposta final classificada em primeiro lugar, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

* 1. Verificado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o Pregoeiro declarará o licitante vencedor.

* 1. Caso a oferta não seja aceitável ou o licitante desatenda as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, verificando, conforme o caso, a aceitabilidade da proposta ou o atendimento das exigências de habilitação, até que um licitante cumpra as condições fixadas neste edital, sendo o objeto do certame a ele adjudicado quando constatado o desinteresse dos demais licitantes na interposição de recursos.

* 1. O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante vencedor para que seja obtido melhor preço aceitável, devendo esta negociação se dar em público e formalizada em ata.

* 1. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, em que serão registradas as ocorrências relevantes, e, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e demais membros da Comissão, bem como pelos licitantes presentes.

* 1. Os licitantes ficam obrigados a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da sua entrega.

* 1. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

# 9. DA HABILITAÇÃO

**9.1** Os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos de habilitação para participar do presente certame:

**9.1.1 Habilitação Jurídica:**

**9.1.1**. Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

a-) Cédula de identidade e CPF dos sócios ou dos diretores; b-) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física; c-) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

d-) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e-) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

f-) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos artigos 1.039 a 1.092, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, as pessoas naturais incumbidas da administração; g-) ata da respectiva fundação, e o correspondente registro na Junta Comercial, bem como o estatuto com a ata da assembleia de aprovação, na forma do artigo 18 da Lei nº

5.764/71, em se tratando de sociedade cooperativa.

## 9.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

1. prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

1. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

1. prova de regularidade fiscal perante à Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, que será realizada da seguinte forma:

* 1. Fazenda Federal: apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991;

* 1. Fazenda Estadual: apresentação de Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações; ou, ainda, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;

**c.2.1)** Caso o licitante esteja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio da apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda, e de Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, se for o caso, Certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição estadual;

* 1. Fazenda Municipal: apresentação da Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, em razão do objeto social, não esteja sujeito à inscrição municipal;

1. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

1. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT.

**9.1.2.1** Na hipótese de tratar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma da lei, não obstante a obrigatoriedade de apresentação de toda a documentação habilitatória, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista somente será exigida para efeito de assinatura do contrato caso se sagre vencedora na licitação.

**9.1.2.2** Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

**9.1.2.3** O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

**9.1.2.4** A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

## 9.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

**9.1.3.1.1** Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

**9.1.3.2** Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

**9.1.3.3 A empresa em recuperação judicial deverá apresentar certidão emitida pela instância judicial competente que certifique sua aptidão econômica e financeira para participar de procedimento licitatório.**

## 9.1.4 Qualificação Técnica

Para fins de comprovação de qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

1. Registro regular no Conselho Regional de Nutrição – CRN, da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s);
2. Atestado de Responsabilidade Técnica da Nutricionista responsável pela empresa, emitido pelo Conselho regional de Nutrição;
3. Licença de Funcionamento do exercício em vigor conferida pelo órgão Municipal ou Estadual de Vigilância Sanitária (não serão aceitos protocolos em caso de emissão de primeira licença ou no caso das revalidações, na forma da legislação especifica, requeridos intempestivamente);
4. Atestado de vistoria, fornecido pela Unidade (facultativa). A empresa licitante poderá realizar a vistoria no local onde serão prestados os serviços, que deverá ser agendada previamente e realizada pelos responsáveis técnicos da empresa.

**9.1.4.1** Relativamente à qualificação técnica, sem prejuízo das demais regras previstas no artigo 30 da Lei n.º 8.666/93, deverá ser exigida a comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, e indicação das instalações e do aparelhamento e do pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

## 9.1.5 Declaração relativa ao Cumprimento do Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

**9.1.5.1** O licitante detentor da melhor proposta deverá apresentar declaração, na forma do Anexo 9, de que não possuem em seus quadros funcionais nenhum menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou qualquer trabalho por menor de dezesseis anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

## 9.2 Do Prazo de Validade das Certidões

**9.2.1** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios. Inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

 **9.3.4** Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não observar o disposto no inciso IX do item 9.4.2.

**9.3.5** A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto nesta Lei acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

# 10. DOS RECURSOS

**10.1** Ao final da sessão e declarado o licitante vencedor pelo pregoeiro, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal.

**10.2** Os licitantes poderão interpor recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões no mesmo prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**10.3** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

**10.4** A não apresentação de razões escritas acarretará como consequência a análise do recurso apenas pela síntese das razões orais.

**10.5** O Pregoeiro não admitirá o recurso:

1. Se a intenção de recorrer foi manifestada por quem não represente o licitante ou não tenha poderes expressos para interpor recurso;
2. Se a intenção de recorrer não for manifestada no momento oportuno ou se as razões escritas forem apresentadas intempestivamente;
3. No caso de o licitante não apresentar motivação ligada a decisão ou ato específicos exarados no decorrer do certame.

* 1. O Pregoeiro poderá, motivadamente, reconsiderar a decisão objeto do recurso no prazo de 05 dias úteis.

* 1. Reconsiderando ou não sua decisão, encaminhará o Pregoeiro o recurso à (AUTORIDADE SUPERIOR), que terá, preferencialmente, o prazo de 05 dias úteis para decidir a questão.

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

* 1. Não havendo recurso interposto por licitante ou nos casos o item 10.4, a adjudicação será realizada pelo próprio Pregoeiro.

# 11- DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONTRATAÇÃO

**11.1. Uma** vez homologado o resultado da licitação pelo Pregoeiro será o licitante vencedor convocado, pela Secretária de Assistência Social e Direitos Humanos por escrito, com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, para assinatura do contrato.

**11.2. Deixando** o adjudicatário de assinar o contrato no prazo fixado, poderá o Pregoeiro, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas ao faltoso, examinar e negociar as ofertas subsequentes, bem como a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**11.3** O licitante vencedor deverá encaminhar a planilha de custos, com os respectivos valores readequados ao valor total representado pelo lance vencedor, no prazo máximo de três dias úteis, contados do encerramento da etapa competitiva.

**11.4** Na forma da Lei Federal nº 8.213/91, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados ao contrato ficará obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I- até 200 empregados............................................... 2%;

1. - de 201 a 500............................................................. 3%;

III- de 501 a 1.000.......................................................... 4%; IV - de 1.001 em diante. ......................................................... 5%.

**11.5** **Quando o objeto da licitação for prestação de serviço que envolva mão de obra residente, o licitante vencedor deverá comprovar, no momento da assinatura do contrato, o cumprimento da Lei Municipal nº 3.270/2017, a qual reserva 3% dos postos de trabalho oriundos do contrato administrativo para moradores em situação de rua assistidos por políticas da Secretaria Municipal de Assistência Social, nos termos do art. 2º, §1º, desde que atendidos os requisitos profissionais definidos pela empresa contratante.**

# 12- DO PRAZO

**12.1** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de xxxx/xxx/xxxx, desde que posterior à data de publicação do extrato do contrato no veículo de publicação dos atos oficiais do Município, valendo a data da publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

**12.2** O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para o CONTRATANTE.

 **13 - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**13.1** Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Município cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

**13.2** No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

**13.3** ACONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento a SASDH, sito à Rua Coronel Gomes Machado, nº281- Centro de Niterói, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS relativa à mão de obra empregada no contrato.

 **13.4** O pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

**13.5** Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestada pelo(s) agente(s) competente(s).

**14.6** Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

**13.7** Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die.*

 **14.8** **A forma de pagamento será, feita mensalmente, pelo período de 12 meses.**

 **14.9** – Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data do orçamento a que essa proposta se referir, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da apresentação da proposta de licitação, poderá a CONTRATADA fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**14.9.1 -** Caberá à CONTRATADA, ao pleitear o reajuste contratual, a demonstração da variação salarial de seus empregados, sem prejuízo do necessário exame, pela Administração, da pertinência das informações prestadas.

**14.9.2** - A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

**14.9.3 -** Os reajustes serão precedidos de requerimento da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

**14.9.4 –** É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

**14.9.5 –** Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

**14.9.6** - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com o IPCA, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**14.9.7 -** O prazo decadencial convencionado para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

# 15 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

**15.1** O licitante que, convocado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, e terá o seu registro no Cadastro de Fornecedores suspenso pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital, contrato e das demais cominações legais.

**15.1.1** As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins deste item são assim consideradas:

1. - retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;

1. – não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;

1. – falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;

1. – fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e

1. – comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

 **15.2** Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

1. advertência;

1. multa administrativa;

1. suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal;
2. declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

**15.3** A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida.

**15.3.1** Quando a penalidade envolver prazo ou valor, a natureza e a gravidade da falta cometida também deverão ser considerados para a sua fixação.

**15.4** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do órgão licitante.

**15.4.1** A advertência e a multa, previstas nas alíneas a e b, do item 15.2, serão impostas pelo Ordenador de Despesa.

**15.5** A multa administrativa, prevista na alínea b, do item 15.2:

1. corresponderá ao valor de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;

1. poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra;

1. não tem caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;

1. deverá ser graduada conforme a gravidade da infração;

1. nas reincidências específicas, deverá corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho.

* 1. A advertência poderá ser aplicada quando a CONTRATADA não apresentar a documentação exigida nos itens 16.6 e 16.7, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.
	2. A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, prevista na alínea c, do item 15.2:

1. não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
2. sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido.

1. será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial do objeto, configurando inadimplemento.

**15.8** A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do item 15.2, perdurará pelo tempo em que 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 o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

**15.8.1** A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

* 1. O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

* 1. Se o valor das multas previstas na alínea b, do item 15.2, e no item 15.9, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

* 1. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

* 1. A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos e os fundamentos legais pertinentes para a aplicação da penalidade, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

* + 1. Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

* + 1. A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

**15.12.2.1** A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a, b e c, do item 15.2, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do item 15.2.

**15.12.3** Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

* 1. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo estipulado pela Entidade, sem que haja justo motivo para tal, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e determinará a aplicação de multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, cabendo, ainda, a aplicação das demais sanções administrativas.

* 1. As penalidades previstas no item 15.2 também poderão ser aplicadas aos licitantes e ao adjudicatário.

* + 1. Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com a sanção de suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar pela ***União, os Estados e os Municípios capitais de Estado ou com Produto Interno Bruto – PIB - igual ou maior do que Niterói, conforme listagem divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)*** ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Niterói enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

* + 1. Os licitantes, adjudicatários e contratantes que forem penalizados com a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Município de Niterói enquanto perdurarem os efeitos da respectiva penalidade.

**15.15** As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo ÓRGÃO LICITANTE no Cadastro de Fornecedores da Secretaria de Administração.

**15.15.1** O registro mencionado no item acima deverá ser feito com a remessa do extrato de publicação no veículo de publicação dos atos oficiais do Município do ato de aplicação das penalidades citadas nas alíneas c e d do item 15.2, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Município de Niterói.

15.16. Comprovada a prática de ato lesivo à Administração Pública nos termos do art. 5º da Lei 12.846/13, por meio de decisão judicial transitada em julgado ou processo administrativo no âmbito da Administração Pública Direta ou Indireta de Niterói, o instrumento poderá ser rescindido sem prejuízo da aplicação da multa.

# 16 - ACEITAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL E RESPONSABILIDADE

 **16.1** - Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei n.º 8.666/93 e na cláusula sétima da minuta de contrato (Anexo 1), dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei.

 **16.2** Salvo se houver exigência a ser cumprida pelo adjudicatário, o processamento da aceitação provisória ou definitiva deverá ficar concluído no prazo de 30 dias úteis, contados da entrada do respectivo requerimento no protocolo da repartição interessada.

**16.3** A CONTRATADA é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

**16.4** A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos.

**16.5** A CONTRATADA será obrigada a apresentar, mensalmente, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

1. está pagando as verbas salariais, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários; ou a repartição das cotas ou retiradas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso; b) está em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação;

1. anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social; e
2. encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

**16.6** A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas a a d, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991; o Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

* 1. A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos itens 16.5 e 16.6 ensejará a imediata expedição de notificação à CONTRATADA, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.

* 1. Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

* 1. No caso do item 16.9, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 1 (um) ano.

# – DO INSTRUMENTO DE MEDIAÇÃO DE RESULTADO

**17.**1 Nos termos do Anexo VIII-A, da instrução Normativa nº5, de maio de 2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, recepcionada no âmbito do GDF pelo Decreto nº 38.934, de 15 de março de 2018, e visando garantir a qualidade do serviço prestado, será aplicada a pretensa contratação de parâmetros para a medição de resultados, conforme tabelas abaixo.

|  |
| --- |
| **TABELA I – Percentual de aplicação sobre cada ocorrência de infração** |
| **GRAU** | **NIVEL DE SEVERIDADE** | **CORRESPONDENCIA (%)** |
| **Grau 1** | **Leve** | **1** |
| **Grau 2** | **Moderada** | **2** |
| **Grau 3** | **Grave** | **5** |
| **Grau 4** | **Gravíssima** | **10** |

|  |
| --- |
| **TABELA II - Cláusula Infringida e/ou Irregularidade Constatada** |
| **GRAU** | **CORRESPONDENCIA POR OCORRENCIA (%)** | **INFRAÇÃO OU IRREGULARIDADE** |
| **GRAU 1 (Leve)** | **1** | 1. Funcionário inadequadamente uniformizado ou utilizando acessórios não permitidos (anéis, alianças, relógios, pulseiras, brincos, colares, etc.), sem usar touca, máscara descartável ou luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, ou ainda, qualquer inobservância ao subitem 5.1.3 – DA HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS. |
| 2. Não deixar afixado nos locais definidos o cardápio diário do Restaurante. |
| 3. Não disponibilizar o mural ou quadro de avisos no refeitório do Restaurante, permitir informações não autorizadas pela CONTRATANTE ou não disponibilizar o telefone da Vigilância Sanitária da região. |
| **GRAU 2 (Moderado)** | **2** | 4. Deixar de prestar manutenção dos equipamentos, instalações, utensílios e móveis após a constatação do defeito ou solicitação formal da CONTRATANTE. |
| 5. Deixar de manter a quantidade de funcionários suficientes para a execução de todos os serviços, conforme previsão contratual. |
| 6. Não coletar ou não permitir a coleta de amostras das preparações diárias e/ou deixar de conservá-las adequadamente. |
| 7. Não remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos. |
| 8. Não utilizar embalagem térmica (isopor apropriado) com tampa com vedação total para o acondicionamento de refeição a ser consumida externamente ao Restaurante Comunitário ou não acondicionar a salada em embalagem individual. |
| 9. Não segurar os funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, conforme preceitua a lei e/ou não apresentar à CONTRATANTE documentos comprobatórios. |
| 10. Não observar o item 17 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA. |
| 11. Não providenciar, de acordo com a legislação vigente, exame de saúde dos funcionários, bem como de não os apresentar ou não facilitar o acesso à CONTRATANTE. |
| **GRAU 3 (Grave)** | **5** | 12. Desobediência às normas estabelecidas subitem 5.1.5. – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS, assim como não seguir as orientações da RDC nº 216/2004 - ANVISA e/ou legislação superveniente. |
| 13. Deixar de providenciar a limpeza, a higienização, a desinfecção, a dedetização e a desinsetização (controle de pragas urbanas) das áreas e instalações utilizadas. |
| 14. Não registrar, de acordo com a legislação trabalhista vigente, os funcionários, arcando com todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, além de não apresentar, quando solicitado, documento comprobatório do pagamento de impostos. |
| 15. Não manter responsável técnico nutricionista e quadro técnico desse profissional durante todo o expediente, segundo a Resolução nº 600/2018 – CFN e/ou legislação superveniente. |
| 16. Utilizar as dependências e equipamentos do Restaurante Comunitário sob sua responsabilidade para fins diversos do objeto contratual sem anuência da CONTRATANTE. |
| 17. Deixar de remover o lixo das dependências internas ou acondicioná-lo de forma imprópria na área externa. |
| 18. Preparar e fornecer as refeições do tipo marmita fora da rampa de distribuição e longe do usuário. |
| 19. Não seguir a gramatura e as características das preparações e líquidos definidas no presente Termo de Referência, bem como não obedecer ao estabelecido no subitem 5.3.9. |
| 20. Deixar de cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONTRATANTE. |
| 21. Não respeitar as normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários. |
| 22. Deixar de responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança e limpeza do Restaurante. |
| 23. Deixar de adquirir algum dos equipamentos relacionados no subitem 5.4 do Termo de Referencias. |
| 24. Não se responsabilizar pela manutenção, revisão e reparo dos equipamentos e instalações de propriedade do patrimônio da Prefeitura Municipal de Niterói. |
| 25. Não disponibilizar produtos adequados para a assepsia das mãos dos funcionários e/ou visitantes. |
| 26. Não manter em condições adequadas a higienização dos equipamentos, utensílios e instalações do Restaurante Popular de acordo com a RDC nº 216/2004 – ANVISA e/ou legislação superveniente. |
| 27. Não adotar as normas estabelecidas no subitem 5.1.6. – DO TRANSPORTE do Termo de Referencias, alusivo ao transporte de gêneros perecíveis, não perecíveis, produtos descartáveis e material de limpeza. |
| 28. Não observar o cumprimento das normas estabelecidas no subitem 5.14 - PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES. |
| 29. Cumprir irregularmente o horário de funcionamento estabelecido para a prestação dos serviços no Restaurante. |
| 30. Interromper temporariamente o serviço, gerando filas, por atraso na produção ou falta/substituição de item ou itens do cardápio. |
| **GRAU 4 (Gravíssima)**  | **10** | 31. Cobrar preços superiores aos fixados no Termo de Referência. |
| 32. Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em dia subsequente ou ainda, como ingrediente para outra preparação. |
| 33. Servir alimento contaminado ou que por qualquer motivo, não atenda aos parâmetros da vigilância sanitária. |
| 34. Não fornecer o acesso a materiais filmados na unidade pelo sistema de monitoramento por câmera de vigilância. |
| **OBS:** | * Os valores apurados em decorrência de descumprimento dos itens indicados na medição dos resultados, serão objeto de glosa na fatura da empresa.
* As infrações descritas acima são meramente exemplificativas. Situações diversas serão definidas pelos respectivos ordenadores de despesas.
* Havendo reincidência de qualquer das infrações o percentual da penalidade será considerado em dobro.
 |

**17.2.** A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por uma comissão constituída de 2 (dois) membros designados pela Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos, conforme ato de nomeação.

**17.3.** O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

1. Provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 15 (quinze) dias após a entrega do serviço;
2. Definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 90 (noventa) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

**17.4.** A comissão a que se refere o item 20.2, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

**17.5.** A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

**17.6.** A instituição e a atuação da fiscalização da prestação do serviço, objeto do contrato, não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

# DISPOSIÇÕES GERAIS

**18.1** É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**18.2** A critério do Pregoeiro, poderão ser relevados erros ou omissões formais, de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas

 **18.3** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiro, de acordo com o o art. 49 da Lei Federal n.º 8.666/93, assegurado o direito de prévia defesa sobre os motivos apresentados para a prática do ato de revogação ou anulação.

**18.4** O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no art. 65, § 1º e 2º da Lei n.º 8.666/93.

**18.5** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

**18.6** Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda a realidade dos fatos.

**18.7** Acompanham este edital os seguintes anexos:

Anexo 1 - Minuta Contratual

Anexo 2 - Carta de Credenciamento

Anexo 3 - Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação

Anexo 4 - Modelo de Proposta de Preços

Anexo 5 - Declaração de inexistência de penalidade

Anexo 6 – Declaração para Microempresas e Empresa de Pequeno Porte

Anexo 7 - Declaração de Elaboração Independente de Proposta

Anexo 8 – Termo de Referência

Anexo 9 - Declaração relativa Cumprimento ao Art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal

**18.8** No caso da sessão do pregão vir a ser, excepcionalmente, suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

**18.9** O Pregoeiro manterá em seu poder, até a formalização do contrato com o adjudicatário, os envelopes de habilitação fechados dos licitantes que não tiveram seus documentos analisados. Após, e desde que não haja recurso administrativo pendente, ação judicial em curso ou qualquer outro fato impeditivo, os licitantes deverão ser notificados a retirar os envelopes de habilitação, no prazo de 60 dias. Se houver recusa expressa ou tácita do interessado, o Pregoeiro estará autorizado a inutilizá-los.

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

**18.11** Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com auxílio da Comissão.

**18. 12** O foro da cidade de Niterói é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a este Pregão e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

**Niterói, 07de fevereiro de 2020.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Flavia Mariano

Secretária de Assistência Social e Direitos Humanos

**ANEXO 1**

**MINUTA DE CONTRATO**

Contrato nº \_\_ /\_\_

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS** DE GESTÃO E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, UNIDADE RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE DE NITERÓI QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NITEROI POR MEIO DA SECRETARIA DE ASSISTENCIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS E A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

O **MUNICÍPIO DE NITERÓI**, neste ato pela Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos), doravante denominado **CONTRATANTE** representada neste ato pela Secretária **FLÁVIA MARIANO**, inscrita no CPF sob o número 025.041.257-80, residente e domiciliada nesse Município, com poderes delegados pelo Decreto Municipal n° 11.316/2013, e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ situada na Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_, daqui por diante denominada **CONTRATADA***,* representada neste ato por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, cédula de identidade nº \_\_\_\_\_\_, domiciliada na Rua \_\_\_\_\_\_\_, Cidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente **Contrato de Prestação de Serviços** de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com fundamento no processo administrativo nº \_\_\_\_\_\_, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO**

O presente CONTRATO tem por objeto a prestação de serviços de GESTÃO E MANUTENÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de refeições, higienização, manutenção, fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO**

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de dd/mm/aaa, desde que posterior à data de publicação do extrato deste instrumento no D.O., valendo a data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja mais vantajosa para o CONTRATANTE.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste contrato;

b) fornecer à CONTRATADA, documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;

c) exercer a fiscalização do contrato;

d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

**CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;

b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;

c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;

e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;

g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;

i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;

l) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

m) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas;

n) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE**, aos usuários ou terceiros.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da CONTRATADA ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela CONTRATADA, com a inclusão do Município do Niterói no polo passivo como responsável subsidiário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a três vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

PARÁGRAFO QUARTO – A retenção prevista no parágrafo anterior será realizada na data do conhecimento pelo Município de Niterói da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários.

PARÁGRAFO QUINTO – Somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.

PARÁGRAFO SEXTO – Em não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas no parágrafo quarto, o CONTRATANTE efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.

PARAGRAFO OITAVO – Ao término do contrato, a titularidade dos bens adquiridos e/ou fornecidos pela CONTRATADA passará para Administração Pública Municipal. Tais bens referem-se aos equipamentos e utensílios de cozinha para que se evite a descontinuidade do serviço quando da substituição do prestador.

**CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2020/2021, assim classificados:

NATUREZA DAS DESPESAS:

FONTE: 138

PROGRAMA DE TRABALHO: 16.01.08.306.0142.4162

NATUREZA DA DESPESA: 339039

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

**CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO**

Dá-se a este contrato o valor total de R$\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_).

PARAGRAFO ÚNICO: Os pagamentos a CONTRATADA, por força do negócio jurídico celebrado entre o Município de Niterói e a Caixa Econômica Federal, necessariamente ocorreram por intermédio daquela instituição financeira.

**CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão constituída de 2 (dois) membros designados pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, conforme ato de nomeação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

1. Provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 30 (trinta) dias após a entrega do serviço;
2. Definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 90 (noventa) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUARTO – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO QUINTO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da CONTRATADA, nem a exime de manter fiscalização própria.

**CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE**

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o CONTRATANTE, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

PARÁGRAFO QUARTA – A comissão de fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débito trabalhistas da CONTRATADA, solicitar a autoridade superior a retenção do pagamento à CONTRATADA prevista no parágrafo terceiro da cláusula quarta.

**CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R$ \_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), em \_\_\_ (\_\_\_\_) parcelas, no valor de R$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_), cada uma delas, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº \_\_\_\_\_, agência \_\_\_\_, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Município.

PARÁGRAFO PRIMEIRO –No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município de Niterói, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O pagamento da segunda e demais parcelas mensais do contrato só será efetuado mediante demonstração do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento ao \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sito à Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento a todos os encargos relativos à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO–Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA** e juros moratórios de 1% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 1% ao mês *pro rata die.*

PARÁGRAFO OITAVO – Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, poderá a **CONTRATADA** fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo **IGPM** que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

**CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA**

A **CONTRATADA** deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 07 (sete) dias uteis, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da contratada, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO QUINTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Caso verificado o descumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, o valor da garantia poderá ser utilizado para o pagamento direto aos empregados da CONTRATADA que participaram da execução do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO**

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

 PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES**

A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta.

c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE, observada a regra prevista no parágrafo sexto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A sanção prevista na alínea b desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO QUARTO – A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas.

PARÁGRAFO QUINTO – O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO SEXTO – Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativas previstas nos itens “a”, “b” e “c”, será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação pessoal da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Niterói e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

PARÁGRAFO OITAVO – O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO NONO – Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela CONTRATADA, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

PARÁGRAFO DÉCIMO – Comprovada a prática de ato lesivo à Administração Pública nos termos do art. 5 da Lei 12.846/13, será motivo de rescisão contratual – unilateral – sem prejuízo da aplicação de multa.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO**

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o CONTRATANTE tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a CONTRATADA ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA**

O presente contrato não poderá ser objeto de subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado, a ser publicado no Diário Oficial do Município de Niterói.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório e legislação específica.

PARÁGRAFO SEGUNDO:Em qualquer caso, o consentimento na cessão não importa na quitação, exoneração ou redução da responsabilidade, da CEDENTE-CONTRATADA perante a CONTRATANTE.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Fica expressamente vedada a possibilidade de subcontratação de cooperativas.

PARÁGRAFO QUARTO - O subcontratado será responsável, junto com a Adjudicatária, pelas obrigações decorrentes do objeto do contrato, inclusive as atinentes à Contratada, descritas na cláusula décima quarta, quanto aos aspectos previdenciários e trabalhistas, nos limites da subcontratação, sendo-lhe aplicável, assim como a seus sócios, as limitações convencionais e legais.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO**

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o CONTRATANTE, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela CONTRATADA, sem a prévia autorização judicial.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO**

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Município, devendo ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, cópia do contrato até o quinto dia útil seguinte ao da sua assinatura.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Niterói, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Niterói, em \_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CONTRATANTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CONTRATADA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TESTEMUNHA

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

TESTEMUNHA

**ANEXO 2**

**ANEXO II - MODELO - CREDENCIAMENTO**

**CREDENCIAMENTO**

Através da presente, credenciamos o(s) Sr.(a)(s) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a)(s) da Cédula de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, a participar da licitação instaurada pelo Município de Niterói, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, suprarefenciada, na qualidade de Representante Legal da empresa, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, bem como formular propostas e praticar os demais atos inerentes ao certame.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO III – MODELO – DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), declara, sob as Penas da Lei que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o Presente processo licitatório.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Local), \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO 4 – MODELO – PROPOSTA DE PREÇOS**

**RAZÃO SOCIAL: CNPJ:**

**INSCRIÇÃO MUNICIPAL E/OU ESTADUAL:**

**ENDEREÇO:**

**BAIRRO: CEP:**

**CIDADE: ESTADO:**

**TELEFONE: FAX:**

**E-MAIL:**

|  |
| --- |
| **QUADRO RESUMIDO DE VALORES** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS** | **QUANT** | **VLR UNIT** | **VLR TOTAL** |
| 1 | Contratação de Empresa para promover a GESTÃO E MANUTENÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de alimentos (refeições), higienização, manutenção, fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, constantes neste Termo de Referência. | 1 |   |  |
| TOTAL |  R$  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DOS ITENS** | **COMPOSIÇÃO** | **QUANT DIÁRIA** | **QUANT MENSAL** | **UNID** | **PREÇO UNIT** | **PREÇOS MENSAL** | **PREÇOS TOTAL 12 MESES** |
| 1 | **Café da manhã** | Café com leite e caféPão (do tipo: pão branco, bisnaguinha, pão de coco, baguete, pão de forma)ManteigaFruta da Época | 300 | 6.600 | **REF** |  |  |  |
| 2 | **Almoço com sobremesa e bebida** | Arroz branco tipo 1 agulhinha e arroz colorido (arroz branco tipo 1 agulhinha com brócolis ou beterraba ou cenoura ou espinafre)Feijão (tipo: preto, carioca, mulatinho, verde, vermelho, branco)Prato Principal: composto de carnes (pescado, bovinos, aves, suínos e outras)Opção: prato proteico (opção do prato principal)Guarnição: legumes, raízes ou tubérculos, farofas, massasSalada: sempre servir 2 (dois) tipos de verduraSobremesa: Fruta (da época) e doceBebida: Suco da polpa da fruta | 1690 | 37.180 | **REF** |  |  |  |
| 3 | **Mão de Obra** | Mão de obra especializada a ser prestada. | \* | \* | \* | \* |  |  |
| 4 | **Equip.** | Equipamentos, conforme termo de referência. | \* | \* | \* | \* |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |

**Valor total do Lote ou Item: R$ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**

 **( ) Optante pelo Simples Nacional**

 **( ) Não Optante pelo Simples Nacional**

DECLARO, que o(s) item(ns) ofertado(s) está(ão) em conformidade com as especificações contidas no ANEXO 8 – Termo de Referência do Objeto deste Edital.

DECLARO, ainda, que nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste Edital, assim como abrange todos os custos com materiais e serviços necessários à entrega do(s) item(ns) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.

Essa proposta tem validade de 60 (sessenta) dias.

Niterói, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO 5**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE**

Local e data

À/Ao

**Comissão de Licitação** ou **Pregoeiro**

a/c Sr.

Presidente da Comissão ou Pregoeiro

Ref. (Concorrência/Pregão/Edital ...) nº xx/20xx

\_\_\_ (Entidade) \_\_\_ , inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_ , neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_, expedida por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas penalidades de (i) suspensão temporária da participação em licitação, impedimento de contratar pela União, os Estados e os Municípios capitais de Estado ou com Produto Interno Bruto – PIB - igual ou maior do que Niterói, conforme listagem divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) ou (ii) declaração de inidoneidade para licitar e contratar por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal cujos efeitos ainda vigorem.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is) com firmas reconhecidas)

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

**ANEXO 6 – MODELO – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

DECLARAÇÃO

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA, sob as penas da Lei, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo CRF/RJ, na modalidade de Pregão Eletrônico, que é ( )MICRO EMPRESA ou ( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, cumprindo os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Local), \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Nome e Assinatura do representante legal)

**ANEXO 7- DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

Local e data

À/Ao

**Comissão de Licitação** ou **Pregoeiro**

a/c Sr.

Presidente da Comissão ou Pregoeiro

Ref. (Concorrência/Pregão/Edital ...) nº xx/20xx

 (Entidade) , inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA**, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutida com ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou qualquer pessoa;

c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame, quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do presente certame antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta anexa não foi no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido do ÓRGÃO LICITANTE antes da abertura oficial das propostas e;

f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

|  |
| --- |
| **TERMO DE REFERÊNCIA DAS DESPESAS – ANEXO 8** |
| * 1. **Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos - SASDH**
 |
| **2 – OBJETO** |
| 2.1- Contratação de Empresa para promover a GESTÃO E MANUTENÇÃO DO EQUIPAMENTO PÚBLICO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, UNIDADE RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE DE NITERÓI, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de refeições, higienização, manutenção, fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, constantes neste Termo de Referência. |
| **3 - JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO** |
| 3.1- Da Justificativa Legal:3.1.1- A licitação para a prestação dos serviços será na modalidade Pregão Presencial, em conformidade com a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu no âmbito da Administração Pública Federal a licitação na modalidade de Pregão; Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, que aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada Pregão, e, subsidiariamente, a Lei de nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores. 3.1.2 A **escolha do pregão presencial** deve-se a dificuldade da Secretaria Municipal de Administração – SMA (Secretaria responsável por realizar as licitações), deste Município, em realizar o pregão eletrônico cujo **o objeto não esteja no cadastro do CATÁLAGO DE SERVIÇOS – CADSER**, do sistema COMPRASNET, conforme demonstrado na pesquisa especifica arrolado ao presente administrativo. Ademais, a adoção de qualquer outro código (CADSER) para correlacionar a prestação de serviços ora requerida, poderá influenciar no fracasso da contratação pois não trará a realidade do objeto. 3.1.3- Os serviços a serem contratados enquadram-se nesta modalidade por serem classificados como bens/serviços de uso comum conforme disposto no art. 1º, da Lei Federal nº 10.520/02. 3.2- Da Necessidade do Objeto:É importante ressaltar que o modo de vida nas médias e grandes cidades tem gerado um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes, substituindo o almoço por um lanche rápido o que, na maioria das vezes, não supri adequadamente suas necessidades nutricionais, tampouco oferece segurança alimentar.Além disso, a Pobreza no Brasil cresceu quase 4% – número de atingidos passou de 52,8 milhões em 2016 para 54,8 milhões em 2017. Já a pobreza extrema aumentou 13%, passando a atingir 15,3 milhões, segundo o IBGE. Ao cruzar tais dados com o número de desempregados fica evidente que parcelas significativas da população, sobretudo em grandes cidades, não têm acesso às três refeições diárias, de boa qualidade. Há ainda o caso dos trabalhadores que residem em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer suas refeições em casa – tendo como solução o almoço por meio de marmitas ou recorrem aos lanches acima citados – além dos idosos e dos estudantes.Sendo assim, cada vez mais se faz necessária a instalação de restaurantes populares que visem ampliar a oferta de refeições que ofereçam à população, independentemente de sua condição de vida, para que possam ter acesso às refeições de qualidade dentro da política pública municipal de segurança alimentar e nutricional.Restaurantes Populares são equipamentos gerenciados pelo poder público, caracterizados pela oferta de refeições prontas, preparadas sob a supervisão de nutricionistas, a partir de processos seguros e balanceados nutricionalmente, onde se destacam o uso de produtos regionais e da estação. No que tange aos valores cobrados por tais refeições, elas devem ser comercializadas a preços acessíveis, uma vez que por falta de recursos financeiros, parcela expressiva da população não tem acesso ao mercado tradicional de refeições prontas.O local onde se instala um restaurante popular deve ser adequado à sua finalidade: arejado, de fácil limpeza e manutenção e ajustado a todas as normas de segurança voltadas para estabelecimentos que sirvam refeições para muitas pessoas. A fim de atender ao maior número de beneficiários, os Restaurantes Populares devem ser implementados em regiões de grande movimentação diária de trabalhadores de baixa renda, formais e/ou informais, como, por exemplo, as áreas centrais ou periféricas da cidade que sejam atendidas por transporte público. Para além das questões técnicas e estruturais intrínsecas à instalação de um equipamento de grande porte que pode ofertar até duas mil refeições dia, um restaurante popular também deve ser um espaço multiuso para diversas atividades, tais como: educação e segurança alimentar, campanhas educativas e culturais, shows, apresentações e reuniões da comunidade local, além de oportunizar formação para o trabalho e geração de renda. Desta forma, um restaurante popular também pode, e deve contribuir para o fortalecimento da cidadania, representando mais uma oportunidade de contato entre a população e o poder público. Além disso, os benefícios socioeconômicos dos restaurantes populares não se restringem a seus usuários diretos. Os restaurantes podem atuar como reguladores de preços dos estabelecimentos localizados em seu entorno, contribuindo também para uma elevação da qualidade das refeições servidas e higiene dos estabelecimentos.A proposta do presente Termo de Referência vai ao encontro dos conceitos acima descritos no que tange à implementação do Restaurante Popular da Zona Norte como um equipamento que vai além da oferta de alimentação saudável a preços acessíveis, estruturando-se como uma estrutura multifuncional e multisserviços, dentro da perspectiva do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. |
| **4 – CONDIÇÕES DE GARANTIA DO SERVIÇO PRESTADO** |
| Todas as previstas em contrato. |
| **5 – ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:** |
|

|  |
| --- |
| QUADRO RESUMIDO DE VALORES |
| ITEM | DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS | QUANT | VLR UNIT | VLR TOTAL |
| 1 | Contratação de Empresa para promover a GESTÃO E MANUTENÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de alimentos (refeições), higienização, manutenção, fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, constantes neste Termo de Referência. | 1 |   | 5.037.621,77 |
| TOTAL ESTIMADO |  R$ 5.037.621,77 |

|  |
| --- |
| **QUADRO DE VALORES** |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO DOS ITENS** | **COMPOSIÇÃO** | **QUANT DIÁRIA** | **QUANTMENSAL** | **UNID** | **PREÇO UNIT** | **PREÇOS MENSAL** | **PREÇOS TOTAL 12 MESES** |
| 1 | **Café da manhã** | Café com leite e caféPão (do tipo: pão branco, bisnaguinha, pão de coco, baguete, pão de forma)ManteigaFruta da Época | 300 | 6.600 | **REF** | R$ 3,45 | R$ 22.770,00 | R$ 273.240,00 |
| 2 | **Almoço com sobremesa e bebida** | Arroz branco tipo 1 agulhinha e arroz colorido (arroz branco tipo 1 agulhinha com brócolis ou beterraba ou cenoura ou espinafre)Feijão (tipo: preto, carioca, mulatinho, verde, vermelho, branco)Prato Principal: composto de carnes (pescado, bovinos, aves, suínos e outras)Opção: prato proteico (opção do prato principal)Guarnição: legumes, raízes ou tubérculos, farofas, massasSalada: sempre servir 2 (dois) tipos de verduraSobremesa: Fruta (da época) e doceBebida: Suco da polpa da fruta | 1690 | 37.180 | **REF** | R$ 6,89 | R$ 256.077,25 | R$ 372.927,00 |
| 3 | **Mão de Obra** | Mão de obra especializada a ser prestada. | \* | \* | \* | \* | R$ 118.171,28 | R$ 1.418.055,39 |
| 4 | **Equip.** | Equipamentos, conforme termo de referência. | \* | \* | \* | \* | R$ 22.783,28 | R$ 273.399,38 |
| **TOTAL** | R$ 5,17 | R$ 419.801,85 | 5.037.621,77 |

5.1 A CONTRATADA deverá observar e cumprir todas as disposições contidas na Resolução RDC 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e o Procedimento Operacional Padrão personalizado da Unidade.5.1.1 Definição dos serviços: A mencionada prestação de serviços engloba a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e na distribuição de refeições assegurando-se uma alimentação adequada e em condições higiênico-sanitárias, e com atenção às condições socioambientais estando ainda em conformidade com o disposto nesse Termo de Referência, garantindo: a) O planejamento, a orientação, a avaliação, o controle, a produção, o acondicionamento, a organização, a direção e supervisão dos serviços de alimentação e nutrição; b) O pré-preparo, o preparo, a cocção, a disponibilização e a distribuição das refeições aos usuários; c) O serviço de portaria com controle de entrada e saída do acesso ao refeitório pelos usuários e cobrança das refeições; d) O serviço de limpeza e higienização dos equipamentos, utensílios e das dependências do Restaurante Popular, com o fornecimento de materiais de limpeza necessários para sua execução; e) O fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do objeto deste Termo de Referência; f) O fornecimento de descartáveis;g) O fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, inclusive industriais; 5.1.2- Detalhamento dos Serviços: a) A prestação do serviço será realizada nas dependências do Restaurante Popular da Zona Norte de Niterói. b) A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada operacional e administrativa, em quantidade suficiente, para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência, a saber: produção, envase, carga, transporte, descarga, aferição de temperaturas, coleta de amostras, transferência para os Passtrought /balcão térmico, servir as porções pré-definidas, higienização de todos os utensílios e equipamentos, copa/cozinha/refeitório e demais atividades necessárias e não detalhadas; c) As refeições preparadas deverão ser distribuídas/servidas por profissionais da Contratada, devidamente capacitados e uniformizados; 5.1.3. Da Higiene dos Funcionários 5.1.3.1. Nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão usar uniformes completos, de acordo com o desempenho de suas funções, conservados, limpos, passados, de cor clara, trocados diariamente e identificados nominalmente, com a utilização somente nas dependências internas do Restaurante Popular, devendo haver a substituição a cada 6 (seis) meses ou sempre que os mesmos estiverem gastos e/ou impróprios para a utilização.5.1.3.2. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados ao desempenho de suas funções, preferencialmente na cor branca, constituídos basicamente de touca, calça e jaleco e/ou camiseta, avental, sapato e/ou bota fechada, sem saltos e com solado antiderrapante, e luvas nas cores determinadas pelos serviços de Vigilância Sanitária.5.1.3.3. Os uniformes deverão conter o logotipo da CONTRATADA.5.1.3.4. Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.5.1.3.5. Os funcionários da CONTRATADA deverão:1. Higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e o Procedimento Operacional Padrão personalizado da Unidade. As mãos não podem conter ferimentos, devendo as unhas ser conservadas curtas, limpas e sem esmalte.
2. Utilizar, enquanto na área interna do Restaurante Popular, rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos, presos e totalmente protegidos.
3. Manter rigoroso asseio pessoal: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base, e não usar perfumes ou desodorantes com fragrância, independente das demais medidas de higiene a serem observadas enquanto na área interna, mantendo os sapatos e botas limpas.
4. É estritamente vedada a utilização de adornos pessoais a todos os funcionários, com atuação direta ou indireta na área de produção, tais como: brincos, piercing em áreas expostas, colares, amuletos, pulseiras, fitas, relógios, anéis, unhas e cílios postiços, alianças, perfumes fortes, maquiagem, etc.
5. A chefia deverá ser comunicada de qualquer anormalidade quanto ao estado de saúde dos funcionários, não devendo manipular alimentos os funcionários que apresentem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

\* O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, sendo afastado das atividades de manipulação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.\* É expressamente vedada a presença de qualquer funcionário com suspeita de portar enfermidade transmissível nas dependências do Restaurante Popular.1. As luvas apropriadas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamento, quando indicadas, deverão ser utilizadas ininterruptamente e serem de material adequado e em boas condições sanitárias de uso, não dispensando, contudo, a lavagem frequente das mãos.
2. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e colocar luvas descartáveis.
3. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou não, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, deve ser realizada com as mãos previamente higienizadas, com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis, devendo ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocadas com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.
4. O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e quando da utilização de máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes:

\* Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes.\* Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.\* A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.1. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, ao chegar ao local de trabalho e entre troca de atividades, de acordo com as exigências da operação em execução.
2. Na manipulação de alimentos crus ou cozidos deverá ser utilizada máscara descartável e trocá-la sempre que necessário, de acordo com as normas vigentes.
3. Na utilização de sacos mangas de confeiteiro, estes deverão ser descartáveis.
4. O fornecimento e o uso de todos os equipamentos de proteção individual por parte dos funcionários, de acordo com a atividade a ser realizada, como: capas, capote, máscaras, gorros, propés, protetor auricular, luvas de malha de aço, dentre outros, sempre que necessário deverá ser observado pela CONTRATADA.

\* Os equipamentos de proteção individual (EPI) deverão estar dispostos em local de fácil acesso, sempre limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e tamanhos adequados, femininos e masculinos, considerando-se o quadro de funcionários e/ou visitantes, bem como as atividades desenvolvidas no local.\* É obrigatório o uso de equipamentos de proteção individual (EPI), tais como japona ou jaqueta térmica com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios.1. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.
2. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde haja grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.
3. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
4. Os funcionários em período de avaliação ou teste devem fazer o uso completo dos uniformes.

5.1.4. DA PRODUÇÃO E PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES5.1.4.1. A produção e preparação das refeições deverá ser realizada na própria Unidade.5.1.5. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:5.1.5.1 A CONTRATADA deverá observar os seguintes procedimentos e critérios técnicos:5.1.5.2. Os gêneros a serem utilizados deverão ser devidamente selecionados, lavados e sanitizados com produto apropriado e diluição adequada, retirando a parte imprópria para o consumo e separando-a das demais.5.1.5.3 A manipulação deverá ocorrer com fluxo linear, sem cruzamento de atividades.5.1.5.4. A área destinada à seleção, limpeza e lavagem (área suja) deve ser isolada da área de preparo final (área limpa), por barreira física ou técnica.5.1.5.5. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas e contaminação cruzada, devendo ser as áreas de pré-preparo e preparo/manipulação identificadas e respeitadas a utilização de destino.5.1.5.6. As áreas de manipulação não devem conter caixas de madeira ou papelão.5.1.5.7. Os uniformes e panos de limpeza devem ser lavados fora da área de produção.5.1.5.8. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, os produtos em embalagens impermeáveis originais, sempre que possível, devem ser lavados antes de serem abertos.5.1.5.9. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.5.1.5.10. Produtos perecíveis podem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário à manipulação. O tempo máximo de preparo desses produtos em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos por lote ou 2 (duas) horas em área climatizada. A climatização deverá manter o ambiente entre 12ºC e 18ºC (entre doze e dezoito graus Celsius).5.1.5.11. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente, ou imerso em água ou sob água corrente. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius). Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas, em caso de uso imediato.5.1.5.12. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC (cinco graus Celsius), ou ainda em água sob fervura.5.1.5.13. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regulamentados pela ANVISA, devendo ainda atender as instruções do fabricante.a) A higienização compreende três etapas: lavagem para remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável; desinfecção ou sanitização por imersão em solução desinfetante aprovada pela ANVISA e enxágue com água potável.1. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

5.1.5.14. Os manipuladores devem higienizar de forma adequada as mãos antes de manusear qualquer alimento e/ou troca de atividades e usar luvas descartáveis, de material apropriado, durante os diferentes estágios de processamento das refeições em que seu uso é indicado e com a substituição periódica.5.1.5.15. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.a) Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários. Deve-se atentar para limpeza de cartazes e murais.b) As instruções para a higienização de mãos são: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 (três) minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.c) Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela ANVISA para antissepsia de mãos.5.1.5.16. Nos gêneros alimentícios a serem consumidos in natura e que necessitem ser submetidos à higienização prévia, deverá ser utilizada solução bactericida adequada, em diluição correta.5.1.5.17. Durante a recepção, armazenamento, pré-preparo e preparo final das refeições, deverá a CONTRATADA atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os gêneros alimentícios.5.1.5.18. Os alimentos em preparação ou preparados (prontos para consumo) devem ser protegidos, sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.5.1.5.19. É vedada a reutilização de qualquer produto/embalagem descartável.5.1.5.20. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo em determinadas temperaturas, apresentados a seguir e os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.1. Os alimentos quentes expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de, no mínimo, 60°C (sessenta graus Celsius) pelo tempo máximo de 6 (seis) horas.
2. Nos casos em que os alimentos não possam ser mantidos a 60°C (sessenta graus Celsius), deverão ser mantidos resfriados abaixo de 7°C (sete graus Celsius).
3. Os alimentos frios expostos para o consumo imediato devem ser mantidos a temperatura de até 10°C (dez graus Celsius) pelo tempo máximo de 4 (quatro) horas.
4. O processo de pré-preparo e cocção dos alimentos deve ser monitorado para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas.
5. Os alimentos no processo de cocção devem a atingir 74ºC (setenta e quatro graus Celsius) no seu centro geométrico ou ocasionalmente outras temperaturas podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.
6. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C a 90°C (oitenta a noventa graus Celsius), sendo que esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.
7. A temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação deve ser adequada, garantindo que molhos e alimentos atinjam 74ºC (setenta e quatro graus Celsius) no seu interior.

5.1.5.21. O pré-preparo de carnes e/ou a manipulação de produtos lácteos deverá ser realizado em pequenos lotes, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada.5.1.5.22. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 (trinta) minutos, por lote.5.1.5.23. As temperaturas de segurança dos produtos lácteos nas etapas de armazenamento, espera e distribuição devem ser observadas.5.1.5.24. Todo leite tipo C recebido e utilizado no Restaurante Popular deverá ser fervido.5.1.5.25. As carnes e/ou outros produtos perecíveis devem ser grelhados ou cozidos em lotes adequados, retirada da refrigeração apenas a quantidade suficiente para a cocção, observando-se as temperaturas de segurança nas etapas de espera devem ser rigorosamente observadas, sendo as carnes cruas abaixo de 4ºC (quatro graus Celsius) e carnes prontas acima de 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius).5.1.5.26. A maionese utilizada deverá ser industrializada.5.1.5.27. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:1. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem buscar certificação da qualidade dos seus fornecedores de ovos;
2. Utilização de procedimentos de cocção que minimizem ou eliminem o risco de contaminação;
3. Utilização de ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como cremes, mousses, entre outros;
4. É vedada a utilização de ovos com a casca rachada ou suja na preparação de alimentos;
5. O armazenamento dos ovos deverá ser, preferencialmente, em ambientes refrigerados;
6. Observação do prazo de validade dos ovos;
7. É vedada a reutilização das embalagens de ovos, mesmo que para outras finalidades;
8. Não deverá ser feita a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação previamente ao armazenamento, e sim imediatamente antes da sua utilização.

5.1.5.28. Os alimentos preparados devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo e temperatura, nos Passtrought, a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.1. Alimentos com temperaturas abaixo de 65ºC (sessenta e cinco graus Celsius) devem ser descartados em até 3 (três) horas.
2. O controle e registro das temperaturas de refrigeração, congelamento, cocção e etapas de espera deverá ser realizado pela CONTRATADA em planilhas próprias, colocando-as à disposição da CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.1.5.29. Durante a manipulação dos alimentos é vedado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.5.1.5.30. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e condicionadores de ar são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.5.1.5.31. O recebimento de dinheiro e cartões para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos sem a devida higienização.5.1.5.32. É vedada a utilização de utensílios de madeira (tábuas, suportes, bancos de apoio, bancadas e talheres).5.1.6. DO TRANSPORTE5.1.6.1. DO TRANSPORTE DE GÊNEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS:5.1.6.2. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas. Apresentar revestimento interno apropriado, com juntas vedadas de forma a proporcionar controle rigoroso de temperatura para os gêneros alimentícios, em estrita observância às normas sanitárias vigentes.5.1.6.3. O transporte de gêneros alimentícios deverá ser efetuado por meio de monoblocos, recipientes ou embalagens adequadas, sempre cobertos, identificados com data de fabricação/fracionamento, data de validade, local de destino e temperatura ideal para o transporte, não sendo permitido aquele que possa favorecer contaminação.5.1.6.4. O horário de recebimento de mercadoria será de 7h as 15:30h, com supervisão das nutricionistas da empresa.5.1.6.5. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação devem estes estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.5.1.7. DO TRANSPORTE DE PRODUTOS DESCARTÁVEIS:5.1.7.1. O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas e em veículos adequados e em boas condições de uso, limpeza e higiene.5.1.8. DO TRANSPORTE DE MATERIAL DE LIMPEZA:5.1.8.1. O transporte de material de limpeza deverá ser feito de forma separada e exclusiva, não podendo, de forma alguma, ocorrer concomitantemente com os gêneros alimentícios.5.1.9. DO DESCARTE DOS RESÍDUOS 5.1.9.1. A CONTRATADA deverá segregar todo resíduo produzido nas dependências do restaurante em “resíduos orgânicos” e “resíduos sólidos”, que deverão ser destinados das seguintes formas:1. Preferencialmente, para cooperativas de catadores de materiais recicláveis cadastradas pela SASDH, conforme Lei Federal 12.305/2010
2. Caso não haja cooperativas cadastradas habilitadas, a contratada devera providenciar o descarte mediante empresas especializadas no recolhimento para correta destinação dos resíduos.

5.1.10. A contratação compreende o preparo e distribuição de até 2000 refeições diárias no horário do café da manhã das 07:00h às 09:00h, e almoço das 10:00h às 15:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, nas dependências do Restaurante Popular da Zona Norte de Niterói. Deve ser observada a legislação específica, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, primando por qualidade, sabor, valor nutricional, redução de desperdício e cuidados com o meio ambiente.5.1.11. A venda dos tíquetes deverá ser realizada diretamente à população pela CONTRATADA sob a fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida a terceirização de tal atividade.5.2. DO NÚMERO DAS REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS: 5.2.1. A CONTRATADA que fará a operacionalização do Restaurante Popular da Zona Norte terá capacidade operacional de fornecer até 2.000 (duas mil) refeições/dia, contando que as refeições deverão ser vendidas no valor de R$ 0,50 (cinquenta centavos) - café da manhã, e R$ 2,00 (dois reais) - almoço.Seguem as especificações técnicas:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QUANTIDADE****DIÁRIA** | **QUANTIDADE MENSAL** |
| CAFÉ DA MANHÃ | REF | 300 | 6.600 |
| ALMOÇO | REF | 1690 | 37.180 |

5.3. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS 5.3.1. As refeições deverão ser programadas com a observância de todas as normas referentes à alimentação, especificamente, quanto a sua quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando, ainda, aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.5.3.2. O cardápio diário da refeição do tipo CAFÉ DA MANHÃ deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:PANIFICAÇÃO: Serão ofertados diariamente 100 g (cem gramas) de pão, com 5 g de manteiga. 1. Entende-se por manteiga o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e maxalagem, com ou sem modiﬁcação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.

CAFÉ COM LEITE: Serão servidos 100ml (cem mililitros) leite integral de qualidade igual ou superior ao do tipo C E 100ml (cem mililitros) de café para cada usuário. Não será permitida a utilização de leite em pó.CAFÉ: Serão servidos 200 ml (cem mililitros) de café para cada usuário. O café deverá ser servido puro aos usuários, devendo ser ofertado saches de açúcar e adoçante (sucralose). Características do Produto: Café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café tipo 8 COB ou melhores, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) =, evitando presença de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classiﬁcação de bebida de Dura à Rio, isento de gosto Rio Zona. Acondicionados em embalagem do tipo almofada.5.3.3. O ALMOÇO deve conter, no mínimo e necessariamente: a) prato principal (preparação protéica): carne, peixe, ave; b) acompanhamento (arroz e feijão); c) guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados ou outros); d) dois tipos de salada, sendo uma crua e outra cozida; e) sobremesa (doce ou fruta da época) f) bebida (sucos de polpas de frutas), conforme tabelas abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo de Refeição | Composição |
| Café da Manhã | Café com leite e café |
| Pão (do tipo: pão branco, bisnaguinha, pão de coco, baguete, pão de forma) |
| Manteiga |
| Fruta da Época |
| Almoço com Sobremesa e Bebida | Arroz branco tipo 1 agulhinha e arroz colorido (arroz branco tipo 1 agulhinha com brócolis ou beterraba ou cenoura ou espinafre)Feijão (tipo: preto, carioca, mulatinho, verde, vermelho, branco)Prato Principal: composto de carnes (pescado, bovinos, aves, suínos e outras)Opção: prato proteico (opção do prato principal)Guarnição: legumes, raízes ou tubérculos, farofas, massasSalada: sempre servir 2 (dois) tipos de verduraSobremesa: Fruta (da época) e doceBebida: Suco da polpa da fruta |

|  |
| --- |
| Proteínas:Serão oferecidas proteínas de alto valor nutritivo utilizando carnes variadas como:1- Bovinas: alcatra, chã, patinho e lagarto (3 vezes por semana);2- Porco: pernil, (sem osso), lombo e lombinho (1 vez por quinze dias);3- Ave: frango, galinha e peru (2 vezes por semana);4- Pescado: posta (namorado, badejo, dourado) e filé (pescado, cação e merluza) (2 vezes por semana);5- Outros: carne-seca, dobradinha, rabada (1 vez por mês). Sucos:1-Sucos diversos de polpas de frutas (uva, limão, pêssego, tangerina, manga, goiaba, laranja, guaraná natural, acerola, pera, maça, etc.) |

|  |
| --- |
| Sobremesas:Poderá ser oferecido sob forma de: flans, gelatinas mouse, frutas da época, doce caseiro.  |

5.3.4. Os citados pratos proteicos deverão ser oferecidos durante todo o período de almoço, não podendo ser substituído por outra preparação, salvo em casos excepcionais e com a devida autorização da Nutricionista do Município. 5.3.5.. As sobremesas serão frutas tropicais da época, na porção de uma unidade ou 100 g (cem gramas) de parte comestível ou embalagem descartável de 50 g (cinquenta gramas).5.3.6. Será oferecido suco de fruta em polpa em copo descartável de 200 (duzentos) ml. 5.3.7. A diluição da polpa do suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.5.3.8. É vedada a substituição da fruta por um copo de suco ou vice-versa.5.3.9. Os quantitativos per capita (individuais) das preparações deverão respeitar as gramaturas e frequência conforme tabela seguinte:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipo da Refeição | Item | Quantidade per capita | Quantidade Total Diária | Quantidade Total Mensal |
| Café da Manhã | Panificação | 100g | 200.000g | 4.000.000g |
| Manteiga | 10g | 20.000g | 400.000g |
| Café | 100ml | 200.000ml | 4.000.000ml |
| Leite | 200ml | 400.000ml | 8.000.000ml |
| Fruta | 1 porção | 2.000 porções | 40.000 porções |
| Almoço | Arroz | 200g | 400.000g | 8.000.000g |
| Feijão | 150g | 300.000g | 6.000.000g |
| Salada | 100g | 200.000g | 4.000.000g |
| Prato Principal | 120g | 240.000g | 4.800.000g |
| Opção | 120g | 240.000g | 4.800.000g |
| Guarnição | 100g | 200.000g | 4.000.000g |
| Sobremesa | 1 porção | 2.000 porções  | 40.000 porções |
| Líquido | 200ml | 400.000ml | 8.000.000ml |

5.3.9.1.Tabela Especificando as Refeições5.3.9.2.Tabela de sobremesa (tipo de doce)

|  |  |
| --- | --- |
| Especificação | Porcionamento |
| Fruta da Época | 1 porção  |
| Gelatina | 50g |
| Flan | 50g |
| Mousse | 50g |
| Doce Caseiro | 50g |

5.3.9.3.OBS: As frutas devem ser servidas 4 vezes por semana e o doce 1 vez por semana.5.3.9.4.Periodicidade da Proteína

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo de Proteína | Periodicidade |
| Bovina  | 3x/ semana |
| Suína | 2x/ mês |
| Frango | 2x/ semana |
| Pescado | 2x/ semana |
| Ovo | 1x/ semana |
| Outras (carne seca, rabada, dobradinha) | 1x/ mês |

5.3.9.5.Tabela com os tipos de proteínas

|  |
| --- |
| Carne Bovina |
| Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas  |
| Chã - preparações cozidas, picadas ou moídas |
| Lagarto - preparações cozidas, picadas ou moídas |
| Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas |
| Coxão Mole – preparações cozidas e picadas |
| Fraldinha – preparações cozidas e assadas |
| Costela - preparações cozidas |
| Cupim - preparações assadas |
| Frango |
| Coxa e sobrecoxa - Preparações cozidas e assadas |
| Filé de peito sem osso – preparações cozidas ou iscas para grelhar  |
| Carne Suína |
| Paleta e/ou pernil – Preparações cozidas ou picadas ou em cubos  |
| Coxão mole - preparações cozidas ou picadas ou em cubos |
| Pescado |
| Filé de mapará – preparações assadas |
| Posta de mapará – preparações assadas ou cozidas |
| Posta de piramutaba - preparações assadas ou cozidas |
| Filé de merluza - preparações assadas ou cozidas |
| Ovo |
| Outras |
| Carne seca |
| Rabada |
| Dobradinha |

Obs: As proteínas especificadas na tabela acima não poderão ser ofertadas mais de uma vez na semana.5.4. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QTD |
| MATERIAL PERMANENTE - INFORMATICA | 1 | COMPUTADOR - Intel Core I5 3. 2 ghz 8gb HD 2TB com DVDRW, teclado, mouse e caixas de som HDMI FULL HD | UNID | 3 |
|
| 2 | IMPRESSORA - térmica não fiscal | UNID | 1 |
| 3 | IMPRESSORA - Impressora à Laser Monocromático, USB, Wi-fi, NFC | UNID | 2 |
| MATERIAL PERMANENTE - ELETRÔNICOS | 1 | AR CONDIDIONADO, split elgin, 12000 BTU/h  | UNID | 1 |
| 2 | Ventilador de parede - com controle de velocidade, grade em aço, hélices em plástico, oscilação horizontal e regulagem de inclinação, preto | UNID | 14 |
| MATERIAL PERMANENTE | 1 | CATRACA - catraca roleta mecânica com contador de giros | UNID | 2 |
| 2 | Pallet plástico medidas: 1000x1200x150 capacidade 800 kg dinâmico capacidade 1500 kg estático fabricado em polipropileno | UNID | 15 |
| 3 | ENCEIRADEIRA - Enceradeira Industrial 0,75 HP - CL350 - 110V, com cabo em aço com pintura eletrostática, caixa de ligação em plástico termo-resistente, alavancas de acionamento em plástico ABS.Motores bivolt monofásicos enrolados a cobre, superdimensionados para cada modelo.Sistema único de câmara de transmissão por engrenagens helicoidais de nylon tecnew com lubrificação permanente | UNID | 1 |
| MATERIAL PERMANENTE - INDUSTRIAL | 1 | BALANÇA PLATAFORMA - Balança Digital 300kg Plataforma Piso Reforçada | UNID | 2 |
| 2 | BALANÇA DE MESA - balança de bancada 15 kg | UNID | 1 |
| 3 | Rechaud termico -Rechaud Térmico De Mesa Self Service 6 Cubas Quentes Ibet | UNID | 2 |
| 4 | Rechaud termico - Rechaud Térmico De Mesa Self Service 6 Cubas frio Ibet | UNID | 2 |
| 5 | Bebedouro - bebedouro Industrial 100 Litros Inox 127V, 3 torneiras, aço inox | UNID | 2 |
| 6 | Carro auxiliar - Contém três prateleiras de fórmica para serem utilizados como suporte. Dimensões: Prateleiras: 49 x 38cm Altura entre prateleiras: 23cm Carrinho: 54,5 x 40,5 x 85cm capacidade 120kg | UNID | 3 |
| 7 | Carro cantoneira - Carro Cantoneira em Inox para Transporte de Cubas, para 12 cubas com 2 colunas, 76x56x90cm | UNID | 1 |
| 8 | Carro de lavar áreas  | UNID | 1 |
| 9 | Carro caçamba 200 litros (água quente) | UNID | 1 |
| 10 | Carro para detritos capacidade de 80 litros, aço inox | UNID | 1 |
| 11 | Carro tipo plataforma; capacidade 250kg inox | UNID | 2 |
| 12 | Câmara fria 2x2m | UNID | 2 |
| 13 | Câmara de congelamento 2x2m | UNID | 1 |
| 14 | Conjunto de esguicho de pré-lavagem | UNID | 2 |
| 15 | Descascador; com caixa de decantação - Descascador Industrial de legumes com capacidade para 09kg. | UNID | 1 |
| 16 | Estantes de aço inox, com 4 planos vazados, 1,00x0,45x1,75m | UNID | 14 |
| 17 | Fogão industrial a gás, aço inox, c/ chapa para grelhados, 8 bocas medindo 2,30x1,20x0,85m | UNID | 1 |
| 18 | Forno combinado para 40gms, aço inox, pratica | UNID | 1 |
| 19 | Frigideira elétrica e gás; em aço inoxidável 80 litros  | UNID | 1 |
| 20 | Geladeira industrial - Controlador Eletrônico Digital, com indicador digital de temperatura e degelo automático natural. Temperatura: +1° a +°7C. Refrigeração: Ar forçado com serpentina aletada. Revestimento externo em Aço Inox 430 e interno aço Galvanizado. Pés reguláveis. 4 níveis prateleiras aramadas e reguláveis. DIMENSÕES (CxAxL): 63x203x66,6cm. CAPACIDADE 536L.  | UNID | 1 |
| 21 | Panelão industrial - caldeirão industrial, de pressão, capacidade 100 litros | UNID | 4 |
| 22 | Liquidificador industrial - Tipo: Liquidificador Basculante, Cavalete: Tubular (1.1/4') Tampa: Alumínio repuxado Copo: Aço Inox Potência Nom.: 1 Cv / 735 W Potência Máx. 1500 WProfundidade do Copo: 515 mm Frequência: 60 Hz Consumo: 1,5 kW/H Altura: 1140 mmRotação: 3.500 rpm Capacidade: 15 Litros Dimensões aproximadas do produto: 114 x 38 x 74 cm | UNID | 1 |
| 23 | Liquidificador industrial -Tipo: Liquidificador Basculante Cavalete: Tubular (1.1/4') Tampa: Alumínio repuxado Copo: Aço Inox Potência Nom.: 1,5cv/ 1100 W Potência Máx. 1900 W Profundidade do Copo: 635 mm Frequência: 60 Hz Consumo: 1,9 kW/H Altura: 1270 mm Rotação: 3.500 rpm Capacidade: 25 Litros Dimensões aproximadas do produto: 127 x 38 x 74 cm | UNID | 1 |
| 24 | Máquina de lavar pratos, continua, com controladores de temperatura, cesto coletor de resíduos da lavagem, gaveta para pratos ou bandeja | UNID | 1 |
| 25 | Mesa de aço inox, com plano inferior, 1,00x0,50x0,81m | UNID | 4 |
| 26 | Bancada de inox com tanque - pia industrial com tanque em inox | UNID | 4 |
| 27 | Passtrought aquecido, 3 portas de vidro, aço inox | UNID | 3 |
| 28 | Passtrought refrigerado, 2 portas de vidro, aço inox | UNID | 3 |
| 29 | Processador de alimentos - Processador de Alimentos, com 6 discos diâmetro 203 mm - 110/220v | UNID | 2 |
| 30 | Sistema de exaustão/ coifas | UNID | 2 |
| 31 | Mesas para refeitório, com 4 cadeiras acopladas, giratórias, creme, 1,20x0,80m, estrutura aço inox | UNID | 98 |
| 32 | Mesas e cadeiras para o refeitório - DEFICIENTE | UNID | 2 |
| MATERIAL PERMANENTE - COZINHA | 1 | Cubas ou vasilhas para salada (individuais) | UNID | 2 |
| 2 | Colher para refeição em aço inox | UNID | 2400 |
| 3 | Garfo para refeição em aço inox | UNID | 2400 |
| 4 | Escorredor de macarrão com 50 cm de diâmetro | UNID | 3 |
| 5 | Escumadeira em tela de arame tamanho grande | UNID | 5 |
| 6 | Escumadeira para arroz tamanho grande | UNID | 6 |
| 7 | Espátula de aço inoxidável tamanho grande | UNID | 4 |
| 8 | Faca para carne-inox tamanho grande | UNID | 4 |
| 9 | Faca para legumes ou salada tamanho grande | UNID | 8 |
| 10 | Garfo bidente tamanho grande | UNID | 4 |
| 11 | Garfo tridente de aço inox tamanho grande | UNID | 2 |
| 12 | Garrafa térmica para café | UNID | 6 |
| 13 | Lixeira plástica 60 litros - Cesto e tampa injetado em plástico polipropileno (PP) copolímero. Superfície polida para facilitar a higienização e evitar o acumulo de sujidade. Cesto plástico redondo tipo balde com tampa sobreposta capacidade de 30 litros. Medidas. 61cm (altura) X 51cm (largura) X 43cm (profundidade). | UNID | 4 |
| 14 | Lixeira plástica 60 litros - Cesto e tampa injetado em plástico polipropileno (PP) copolímero. Superfície polida para facilitar a higienização e evitar o acumulo de sujidade. Cesto plástico redondo tipo balde com tampa sobreposta capacidade de 30 litros. Medidas. 61cm (altura) X 51cm (largura) X 43cm (profundidade). | UNID | 4 |
| 15 | Lixeira plástica 30 litros - Cesto e tampa injetado em plástico polipropileno (PP) copolímero. Superfície polida para facilitar a higienização e evitar o acumulo de sujidade. Cesto plástico redondo tipo balde com tampa sobreposta capacidade de 30 litros. Medidas. 44cm comp x 34 cm larg x 47,5 cm altura. | UNID | 12 |
| 16 | Pá de aço inox | UNID | 2 |
| 17 | Pá para arroz em polietileno tamanho grande | UNID | 2 |
| 18 | Panela comum, em alumínio, capacidade 40 litros | UNID | 2 |
| 19 | Panela comum, em alumínio, capacidade 60 litros. | UNID | 2 |
|  |  |  |  |  |

5.5 Da Segurança e Monitoramento5.5.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a locação e instalação de sistema de monitoramento dos pontos de acesso e circulação, nas áreas internas e externas do Restaurante Popular.  |
| **6 – VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO E PROGRAMA DE TRABALHO:** |
| 6.1- O custo total estimado para aquisição do objetivo deste Termo de Referência será baseado nas pesquisas de preços previamente efetuados pela SASDH.6.2- As despesas decorrentes da aquisição do objeto deste Termo de Referência correrão à conta dos recursos consignados no orçamento da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, no exercício de 2019, cujos Programas de Trabalho e Elementos de Despesas específicas deverão constar da respectiva Nota de Empenho.FONTE: 138 PROGRAMA DE TRABALHO: 16.01.08.306.0142.4162NATUREZA DA DESPESA: 339039 |
| **7- DO PAGAMENTO** |
| 7.1. O pagamento será efetuado em 10 (dez) dias consecutivos do recebimento da Nota Fiscal pelo fiscal do contrato. Para tanto a referida fatura deverá estar devidamente visada pelo responsável da Secretaria requisitante.7.2. Deverá constar obrigatoriamente nas notas fiscais/faturas o número do empenho. 7.3. O pagamento será creditado em conta corrente da empresa, através de Ordem Bancária contra qualquer instituição bancária indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito. 7.4. Os pagamentos serão concretizados em moeda vigente do país. 7.5. O pagamento somente será liberado após o recolhimento de eventuais multas que lhe tenham sido impostas em decorrência de inadimplência contratual.7.6. Qualquer erro ou omissão havidos na documentação fiscal ou na fatura será objeto de correção pela empresa e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente regularizado. 7.7. O Município reserva-se o direito de suspender o pagamento se o serviço e/ou material for entregue em desacordo com as especificações constantes deste instrumento e seus anexos. 7.8. Na hipótese de atraso no pagamento da Nota Fiscal devidamente atestada, ao valor devido serão acrescentados juros calculados pro rata die, de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. |
| **8- DA CLASSIFICAÇÃO DOS BENS/SERVIÇOS** |
| 7.1- Os serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens/serviços comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto 5.450, de 2005 e Lei 8666 de 1993. |
| **9 – CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:** |
| 9.1- Para a habilitação será realizada a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais com a comprovação de atender às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico-financeira.  |
| **10– DO LOCAL, PRAZO E CONSIÇÕES DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**  |
| 10.1. A CONTRATADA prestara o serviço no endereço Rua ALAMEDA SÃO BOA VENTURA, 1066 – Fonseca10.2. A empresa irá promover a GESTÃO E MANUTENÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DA ZONA NORTE, incluindo serviços de aquisição, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição de alimentos (refeições), higienização e manutenção; 10.3. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, prorrogável por até 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido em Lei, resguardados os direitos e obrigações da Contratante e Contratada durante toda a vigência do mesmo, contados do início da vigência do contrato, nos termos do artigo 57, inciso II da Lei Federal 8.666; 10.4. A contratação compreende o preparo e distribuição de até 2000 refeições diárias no horário do café da manhã das 07:00h às 09:00h, e almoço das 10:00h às 15:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados; 10.5. A Contratada terá o prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Ordem de Serviço para o início dos serviços constantes neste Termo de Referência, com as instalações de todos os equipamentos. |
| **11 – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE:** |
| 11.1. Constituem obrigações do CONTRATANTE:a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste contrato;b) fornecer à CONTRATADOS documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;c) exercer a fiscalização do contrato;d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato. |
| **12 – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA:**  |
| 12.1. Constituem obrigações da CONTRATADA:a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;b) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;c) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;d) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;e) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;f) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações; g) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;h) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;i) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;j) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;k) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas; l) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à CONTRATANTE, aos usuários ou terceiros.PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.PARÁGRAFO TERCEIRO – Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da CONTRATADA ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela CONTRATADA, com a inclusão do Município do Niterói no polo passivo como responsável subsidiário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a três vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.PARÁGRAFO QUARTO – A retenção prevista no parágrafo anterior será realizada na data do conhecimento pelo Município de Niterói da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários. PARÁGRAFO QUINTO – Somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.PARÁGRAFO SEXTO – Em não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas no parágrafo quarto, o CONTRATANTE efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA.PARÁGRAFO SÉTIMO – Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.Constituem obrigações do CONTRATANTE:a) realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas neste Termo;b) fornecer à CONTRATADA, documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;c) exercer a fiscalização do contrato;d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato. |
| **13- RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO**  |
| * 1. Luanna Rodrigues de Pão Rocha, Mat. 1243.841-0, para acompanhamento e fiscalização do contrato.
	2. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
	3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.
	4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
 |
|  |
|  Leonardo MendonçaSubsecretario de Segurança Alimentare NutricionalMat. 242.888-0Aprovo e autorizo sequência processual.Flávia Mariano Secretária Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos |

**ANEXO IX - MODELO - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome da empresa), CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (número de inscrição), sediada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA, para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Niterói, na modalidade de Pregão Eletrônico, conforme disposto no artigo 7º da Constituição Federal, na Lei nº 9.854, de 27.10.1999, publicada no Diário Oficial da União de 28.10.1999, e inciso V do artigo 13 do Decreto nº 3.555, não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Local), \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura do representante legal)

(Se procurador, anexar cópia da procuração autenticada ou com o original para que se proceda à autenticação).

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

No da cédula de identidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_