



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE

MINUTA DO EDITAL

09 de fevereiro de 2026.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 004/2026

I - PROCESSO ADMINISTRATIVO: 17223/2026

II – DATA DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS:

Recebimento das propostas: 04/03/2026 até 20/03/2026 às 10:00;
Abertura das propostas: 20/03/2026 às 10:00;
Sessão pública: 20/03/2026 às 10:00.

Interstício mínimo para o recebimento das propostas de 10 (dez) úteis

III – OBJETO DA LICITAÇÃO:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, abrangendo a produção, preparo, comercialização e a distribuição, destinadas à Secretaria Municipal de Promoção Social e Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE.

IV - CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço por lote

V - MODO DE DISPUTA

Aberto e Fechado.

VI – PRAZOS:

Vigência do contrato: 12 (doze) meses, a contar da assinatura do instrumento contratual.

VII – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

UG 520002 – SEMPRE – Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer

Subação: 217900 Salvador Alimenta Mais – Restaurante Popular

Elemento de Despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

Fonte: 1.500.1.1.1.001 Recursos Não Vinculados de Impostos – Tesouro - Principal

VIII – VALOR DE REFERÊNCIA:

O valor total estimado da presente licitação é de **R\$10.016.160,00 (dez milhões dezesseis mil cento e sessenta reais)**, preço máximo aceitável para contratação.

A SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE A POBREZA, ESPORTES E LAZER

- **SEMPRE** torna público para conhecimento dos interessados que serão recebidas propostas de preços e documentos de habilitação para a licitação na modalidade descrita acima, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e anexos.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE À POBREZA, ESPORTES E LAZER
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2026

O Município de Salvador, por intermédio da SEMPRES, CNPJ 13.927.801/0017-06, torna público que realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO - TIPO MENOR PREÇO**, nos moldes do que consta do Processo Administrativo nº **17223/2026**, regendo-se pelas condições estabelecidas neste Edital, nos termos do Decreto Municipal nº 36.784/2023 e Lei Federal nº 14.133/2021 e demais legislações aplicáveis.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o **PREGÃO ELETRÔNICO - TIPO MENOR PREÇO** para Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, abrangendo a produção, preparo, comercialização e a distribuição, destinadas à Secretaria Municipal de Promoção Social e Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRES, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.2. A licitação será realizada em 02 lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência.

LOTE I										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UND.	QUANTIDADE			VALOR (R\$)			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 1)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
2	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 2)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
3	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 3)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
TOTAL GLOBAL DO LOTE				1.200	26.400	316.800	40,65	16.260,00	357.720,00	4.292.640,00

LOTE II										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UND.	QUANTIDADE			VALOR (R\$)			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 4)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
2	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 5)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
3	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 6)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
4	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 7)	UNID	400	8.800	105.600	13,55	5.420,00	119.240,00	1.430.880,00
TOTAL GLOBAL DO LOTE				1.600	35.200	422.400	54,20	1.355,00	476.960,00	5.723.520,00

2. DAS DESPESAS E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta dos recursos consignados ao orçamento da SEMPRES, do exercício financeiro de 2026, conforme descrito abaixo:



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE

ÓRGÃO/ENTIDADE	SUBAÇÃO	ELEMENTO DE DESPESA	FONTE
UG 520002	217900	33.90.39	1.501.1.1.0.001- Tesouro

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

3.1.1. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sistema de Compras eletrônico indicado no caput até a data prevista para recebimento das propostas.

3.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5. O item é para ampla participação de interessados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte.

3.6. Será concedido tratamento favorecido para as Microempresas - ME e Empresas de Pequeno Porte - EPP, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microempreendedor Individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006, **apenas para o LOTE I.**

3.7. Não poderá disputar esta licitação:

- I. Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu (s) anexo (s);
- II. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;
- III. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- IV. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- V. Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- VI. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;
- VII. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do Edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;
- VIII. Agente público do órgão ou entidade licitante;
- IX. Pessoas jurídicas reunidas em consórcio, conforme devidamente justificado pela Administração, nos termos do art. 15, caput, da Lei nº 14.133/2021;
- X. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.1. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133/2021.

3.8. O impedimento de que trata o inciso IV do item 3.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem o inciso II do item 3.7 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.9.1. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.10. O disposto no inciso II do item 3.7 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

3.12. A vedação de que trata o inciso VIII do item 3.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 4.1.** Na presente licitação, a fase de habilitação ocorrerá após as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 4.2.** Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.
- 4.3.** No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema:
 - 4.3.1.** Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
 - 4.3.2.** Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
 - 4.3.3.** Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.3.4.** Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 4.4.** O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.
- 4.5.** O fornecedor enquadrado como microempresa - ME, empresa de pequeno porte - EPP ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus Art. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133/2021.
- 4.6.** A falsidade da declaração de que trata os itens 4.3 e 4.5 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, e neste Edital.
- 4.7.** Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.
- 4.8.** Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo quando do cadastramento da proposta
- 4.9.** Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.
- 4.10.** O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.11.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico.
- 4.12.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 4.13.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.14.** Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.15.** Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.
- 4.16.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.17.** A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.18.** O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 4.19.** Os licitantes devem respeitar os **preços máximos** estabelecidos pela Administração.
- 4.20.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **29/01/2026**.
- 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**
- 5.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 5.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação até a abertura da sessão pública.
- 5.2.1.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 5.2.2.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 5.2.3.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 5.3.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente essas participarão da fase de lances.
- 5.4.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 5.5.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 5.6.** O lance deverá ser ofertado pelo **valor total do lote**.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 5.7. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 5.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$0,01 (um centavo)
- 5.10. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 5.11. Para o correto dimensionamento do objeto e elaboração da proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas unidades relacionadas no Termo de Referência. O agendamento deverá ser feito junto à Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, pelos telefones (71) 3202-2263 / 3202-2333. **As informações detalhadas sobre a vistoria constam no item 4.4 do Termo de Referência.**
- 5.12. O procedimento seguirá de acordo com o **modo de disputa aberto e fechado**.
- 5.13. No **modo de disputa “aberto e fechado”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 5.13.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.13.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.
- 5.13.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 5.13.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 5.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 5.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 5.17.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 5.18.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 5.19.** Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições do instrumento convocatório e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.
- 5.20.** Só poderá haver empate entre propostas iguais e não seguidas de lances, ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 5.20.1.** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021, nesta ordem:
- I. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - II. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;
 - III. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - IV. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.20.2.** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- I. Empresas estabelecidas no território do Estado em que este se localize;
 - II. Empresas brasileiras;
 - III. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - IV. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.19.3** Persistindo o empate após a aplicação dos critérios referidos nos subitens anteriores, o desempate ocorrerá por meio de sorteio eletrônico a ser realizado pelo sistema.

6. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E ÀS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 6.1.** A obtenção de benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 fica limitado às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda que não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, devendo o licitante apresentar declaração de observância desse limite para fins de habilitação.
- 6.2.** Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte apta a usufruir dos benefícios e se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
- I. A Microempresa - ME ou a Empresa de Pequeno Porte - EPP mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital, ser adjudicatária;



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- II. Não sendo adjudicatária a Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP mais bem classificada na forma do inciso anterior, e havendo outros licitantes que se enquadrem na condição prevista no caput deste item, estes serão convocados, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- III. O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado pelo sistema eletrônico, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3. Na hipótese de não adjudicação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prosseguirá com os demais licitantes.

6.4. As disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 não se aplicam:

- I. No caso de licitação para aquisição de bens ou contratação de serviços em geral, **ao item cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;**
- II. No caso de contratação de obras e serviços de engenharia, às licitações cujo valor estimado for superior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

7. DA NEGOCIAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese de a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.1.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

7.1.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.1.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no **prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada**, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.1.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.2. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE E JULGAMENTO DA PROPOSTA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, na legislação correlata e no item 3.7 deste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, nos termos do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, e mediante a consulta aos



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

cadastros previstos no art.91 § 4º da referida Lei e aos cadastros utilizados pelo Município do Salvador.

8.2. Na hipótese de o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às microempresas - ME e as empresas de pequeno porte - EPPs, o pregoeiro verificará se o licitante faz *jus* ao benefício, em conformidade com o item 4.5 deste Edital.

8.2.1. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos artigos 29 ao 35 do Decreto nº 36.784 de 30 de março de 2023.

8.3. Será desclassificada a proposta vencedora que:

- I. Contiver vícios insanáveis;
- II. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência, neste Edital e seus Anexos;
- III. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- IV. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- V. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.5. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. Não será causa de desclassificação as irregularidades formais que não afetem o conteúdo das propostas ou não impeçam o seu entendimento e que não comprometam os interesses da Administração.

8.6.1. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta, podendo ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço, e que se limite a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.6.2. Serão objeto de saneamento, mediante ato motivado do Pregoeiro, os erros materiais irrelevantes, considerados aqueles cuja ocorrência não comprometam a Administração e a idoneidade do documento ou a perfeita compreensão do conteúdo da proposta.

8.7. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

- I. For insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

- II. Apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.8. Serão desclassificadas, da mesma forma, as propostas que não atenderem às demais condições estabelecidas neste Edital e anexos.

8.9. O pregoeiro poderá solicitar manifestação técnica dos outros setores do Órgão ou Entidade a fim de subsidiar sua decisão e da assessoria jurídica quando existir dúvida jurídica.

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

8.11. Atendidas as condições de participação e aceita a proposta, será iniciado o procedimento de habilitação.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. O pregoeiro solicitará ao licitante arrematante que encaminhe, juntamente com a proposta de preços, os documentos de habilitação exigidos no Termo de Referência, necessários e suficientes para comprovar sua aptidão para cumprir o objeto da licitação.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo Certificado de Registro Cadastral – CRC.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, estas deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo Federal.

9.3. A **Habilitação Jurídica** deverá ser comprovada pelos seguintes documentos:

- I. Pessoa física: documento oficial de identificação (RG ou equivalente).
- II. Empresário individual: inscrição na Junta Comercial da sede.
- III. MEI: CCMEI, com verificação de autenticidade no portal gov.br.
- IV. Sociedade empresária / SLU / EIRELI: ato constitutivo + contrato/estatuto registrados na Junta Comercial, com comprovação dos administradores.
- V. Sociedade estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil (DOU) arquivada na Junta Comercial da UF da filial/sucursal/agência.
- VI. Sociedade simples: ato constitutivo registrado no RCPJ, com comprovação dos administradores.
- VII. Filial/sucursal/agência: registro do ato da unidade no órgão competente, com averbação no registro da matriz.
- VIII. Cooperativa: ata de fundação + estatuto/ata de aprovação registrados + registro na OCB (ou entidade estadual), quando houver.
- IX. Agricultor familiar: DAP/DAP-P válida ou documento equivalente (Decreto nº 10.880/2021).
- X. Produtor rural (pessoa física): matrícula CEI/INSS (IN RFB nº 2.110/2022).

9.3.1. Os documentos apresentados deverão incluir todas as alterações posteriores, ou a respectiva versão consolidada.

9.4. A **Habilitação fiscal, social e trabalhista** deverá ser comprovada pelos seguintes documentos:



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- I. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;
- II. Inscrição no Cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver;
- III. Certidão de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- IV. Certidão de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS;
- V. Certidão de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
- VI. Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

9.4.1. O fornecedor enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.4.2. O cadastro de contribuinte estadual e/ou municipal deverá ser relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.5. A Qualificação Econômico-Financeira deverá ser comprovada pelos seguintes documentos:

- I. Balanço patrimonial já exigível e apresentado na forma da lei ou de regulamentação da Receita Federal do Brasil em caso de escrituração contábil digital;
- II. Demonstrações do resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social;
- III. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;
- IV. Comprovante de que possui patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação. A comprovação do patrimônio líquido descrito neste item deverá ocorrer por lote. Em o licitante participando de mais de um lote o mesmo deverá comprovar cumulativamente o patrimônio de cada um.

9.5.1. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão ser apresentados mediante cópia do Termo de Abertura e do Termo de Encerramento assinados pelo contador responsável e pelo representante legal da empresa;

9.5.2. Em se tratando de Sociedade por Ações - S/A, deverá ser apresentada a publicação em Órgão de Imprensa Oficial;

9.5.3. As sociedades com menos de (01) um ano de existência, que ainda não tenham balanço de final de exercício, deverão apresentar demonstrações contábeis envolvendo seus direitos, obrigações e patrimônio líquido relativo ao período de sua existência;

9.6. A Qualificação Técnica deverá ser comprovada pelos documentos exigidos no **item 15 do Termo de Referência**, anexo a este edital, abaixo transcritos:

9.6.1 Comprovação de aptidão para execução de serviços similares ao objeto da licitação, por meio da apresentação de certidão ou atestado, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido alimentação, que comprove o desempenho de atividade de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividade.

9.6.2 Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, admite-se a apresentação de atestados referentes à prestação de serviços com características semelhantes, desde que correspondam a, no mínimo, 50% do total estimado de refeições da presente demanda. Essa exigência tem como objetivo assegurar que a empresa licitante detenha experiência



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

prática e estrutura compatível com a complexidade e o porte da contratação pretendida. Tal medida proporciona maior segurança à Administração quanto à capacidade de execução do objeto, reduzindo os riscos de inadimplemento contratual e contribuindo para a adequada prestação dos serviços.

- 9.6.3 Para fins de comprovação do atendimento ao disposto neste subitem, considera-se que o volume estimado neste Termo de Referência corresponde a 316.800 (trezentas e dezesseis mil e oitocentas) refeições anuais para os Restaurantes 1, 2 e 3, bem como a 422.400 (quatrocentos e vinte e dois mil e quatrocentas) refeições anuais para os Restaurantes 4, 5, 6 e 7.
- 9.6.4 Desse modo, o licitante deverá comprovar a execução de fornecimento de objeto similar, para o lote I, no quantitativo mínimo de 158.400 (cento e cinquenta e oito mil e quatrocentas) e para o lote II no quantitativo mínimo de 211.200 (duzentos e onze mil e duzentas) refeições, podendo ser em períodos sucessivos ou não, desde que totalizem o referido quantitativo, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos
- 9.6.5 Os atestados apresentados deverão obrigatoriamente: **a)** Ser emitido em papel timbrado da entidade ou da empresa CONTRATANTE devidamente assinado por seu representante legal; **b)** Conter a descrição detalhada dos serviços prestados, evidenciando a compatibilidade com o objeto licitado; **c)** Informar prazo de execução e a satisfatoriedade da prestação do serviço; **d)** Estar certificado pelo respectivo conselho de classe, comprovando vínculo técnico e a responsabilidade profissional sobre os serviços solicitados conforme a conforme a Resolução CFN nº 703/2022; **e)** Manual de Boas Práticas de fabricação e/ou manipulação de Alimento referente à unidade da qual apresentou o atestado de capacidade técnico-operacional, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/04 ANVISA.
- 9.6.6 Certidão de Registro de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.
- 9.6.7 Em se tratando do responsável técnico não registrado no Conselho do Estado onde será prestado o serviço, deverá apresentar o registro do Conselho do Estado de origem, ficando a licitante vencedora obrigada a apresentar o visto do Conselho onde será prestado o serviço antes da assinatura do contrato, conforme resolução do CFN nº 466/2010.
- 9.6.8 A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, com características semelhantes às do objeto desta licitação, que deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Contrato Social; c) Contrato de prestação de serviços; d) Termo através do qual o profissional seja responsável tecnicamente pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso de o objeto contratual vir a ser adjudicado.
- 9.6.9 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 9.6.10 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do CONTRATANTE e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 9.6.11 Alvará ou licença sanitária, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (Municipal ou Estado) da sede da licitante.
- 9.6.12 A licitante deverá apresentar atestado de vistoria e/ou declaração de não realização de vistoria (o que couber) conforme modelos disponibilizados nos Anexos IV E V do Termo de Referência
- 9.6.13 Declaração formal de aparelhamento técnico básico, adequado e essencial para o cumprimento do objeto. (Conforme anexo VII do TR)



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 9.6.14 Acerca da documentação comprobatória da qualificação mencionada nos itens anteriores, deve-se observar o que segue:
- 9.6.15 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6.16 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, caso exigidos, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.17 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.6.18 Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.
- 9.6.19 Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.
- 9.7 O pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação dos licitantes.
- 9.8 Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados, mas que comprovem que na data da apresentação da proposta o licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, o licitante será convocado a encaminhá-los, via sistema eletrônico, **no prazo de 04 (quatro) horas**, prorrogável mediante aprovação, sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual a sessão não será suspensa.
- 9.9 Em se tratando de microempresa - ME ou empresa de pequeno porte - EPP, aplica-se o disposto no artigo 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.
- 9.10 A não regularização da documentação no prazo previsto na legislação mencionada no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 9.11 Se a proposta for desclassificada ou, ainda, se o licitante não atender às exigências de habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

10 DO RECURSO

10.6 Caberá recurso em face de:

- I. Julgamento das propostas;
- II. Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- III. Anulação ou revogação da licitação.

- 10.7 Nos recursos de julgamento das propostas e de ato de habilitação ou inabilitação de licitante serão observadas as seguintes disposições:



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- I. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente em até 10 (dez) minutos exclusivamente no sistema eletrônico, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais de 3 (três) dias úteis será iniciado a partir ato de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no §1º do art.17 da Lei nº 14.133/2021, da ata de julgamento;
 - II. A apreciação se dará em fase única.
- 10.8 Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação do licitante, ou baseada em fatos genéricos.
- 10.9 A ausência de manifestação imediata quanto a intenção de recorrer no prazo estabelecido, importará na decadência desse direito, autoriza a Administração a adjudicar o objeto a licitante vencedora.
- 10.10 O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 10.11 O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso em campo próprio do sistema no prazo de 3 (três) dias úteis contados do término do julgamento das propostas ou do ato de habilitação ou inabilitação, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, contados da disponibilização das razões do recurso no sistema, nos moldes do art. 165 da Lei nº 14.133/2021.
- 10.12 O não oferecimento de razões no prazo previsto implicará em não conhecimento do recurso.
- 10.13 As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo pregoeiro serão a ele dirigidos, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 10.14 As razões e contrarrazões de recurso deverão ser enviados/anexados, exclusivamente, no sistema eletrônico.
- 10.15 O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos não suscetíveis de aproveitamento.
- 10.16 Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 10.17 O recurso terá efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 11 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
- 11.6 O objeto deste pregão será adjudicado ao licitante vencedor.
- 11.7 A homologação do resultado deste pregão compete a autoridade competente do órgão.
- 12 DA INSTRUMENTO CONTRATUAL**
- 12.6 Depois de homologado o resultado deste pregão, o licitante vencedor será convocado para, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, assinar o instrumento contratual.
- 12.7 A exigência de garantia e/ou validade do produto obedecerá às previsões do Termo de Referência.
- 12.8 As contratações decorrentes dos itens de cota principal e de cota reservada ocorrerão inicialmente pelo menor preço, independentemente da qualificação da contratada.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

12.9 Por ocasião da assinatura do instrumento contratual, será verificado no Certificado de Registro Cadastral - CRC e em outros meios se o adjudicatário mantém as condições de habilitação.

12.10 As obrigações das partes constam no Termo de Referência e no instrumento contratual.

13 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

13.6 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

- I. Der causa à inexecução parcial do contrato;
- II. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. Der causa à inexecução total do contrato;
- IV. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- V. Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- VI. Praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- VII. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- VIII. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.7 Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- I. **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- II. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima no Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- III. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima durante o Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- IV. **Multa**:
 - a) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de (30) trinta dias;
 - b) Moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 15% (quinze por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;
 - i. O atraso superior a (30) trinta dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
 - c) Compensatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.8 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante conforme art. 156, § 9º, da Lei nº 14.133, de 2021.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 13.9 Todas as sanções previstas neste edital poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa conforme disposto no art. 156, § 7º, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.9.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de (15) quinze dias úteis, contado da data de sua intimação conforme previsão do art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.9.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 13.9.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de (20) vinte dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 13.10 A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 13.11 Na aplicação das sanções serão considerados:
- I. A natureza e a gravidade da infração cometida;
 - II. As peculiaridades do caso concreto;
 - III. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - IV. Os danos que dela provierem para o Contratante;
 - V. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 13.12 Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159.
- 13.13 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia conforme disposto no art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 13.14 O Contratante deverá, no prazo máximo de (15) quinze dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, e também no Portal de Compras Salvador.
- 13.15 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/2021.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

13.16 Os débitos do Contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

14 DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

14.6 Até (03) três dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, por irregularidade na aplicação de Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, mediante petição, a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico: cosel-sempre@salvador.ba.gov.br.

14.7 O pregoeiro, auxiliada do setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação do certame.

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

14.8.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

14.9 Acolhida a impugnação do certame, será designada nova data para sua realização, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

14.10 As impugnações serão enviadas eletronicamente em formato *Portable Document Format* - PDF.

14.11 Os pedidos de esclarecimento deverão ser enviados exclusivamente via *e-mail*.

14.12 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até (03) três dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15 DA ANTICORRUPÇÃO

15.1 Os licitantes e contratados devem observar o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

- I. prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- II. prática fraudulenta: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- III. prática colusiva: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- IV. prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- V. prática obstrutiva:
 - a) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista deste Edital;



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- b) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

15.2 Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

15.3 Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

16 DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário pelo Pregoeiro.

16.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

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

16.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.8 À autoridade superior compete anular este pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

16.9 No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

16.10 É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada, ressalvados os casos previstos neste Edital, a inclusão posterior de informações ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

- 16.11 Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos pelos licitantes para efeitos de julgamento deste prego.
- 16.12 Poderá ser solicitada tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, de documentos emitidos em língua estrangeira, que também deverão ser devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.
- 16.13 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo prevalecerá as deste Edital.
- 16.14 Este prego poderá ter a data de abertura da sessão pública alterada desde que motivado o ato do adiamento.
- 16.15 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 16.16 Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 16.17 São partes integrantes deste Edital:
- ANEXO I - Modelo de Proposta de Preço;
 - ANEXO II- Modelo de Declaração a serem apresentadas juntamente com a proposta;
 - ANEXO III - Termo de Referência;
 - ANEXO IV - Minuta de Contrato;
- 16.18 Este Edital será divulgado na página eletrônica da Prefeitura Municipal do Salvador-PMS, no endereço eletrônico: compras.salvador.ba.gov.br, no portal compras.gov.br, no Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP e em jornal local de grande circulação.

17 DO FORO

- 17.1 As questões decorrentes das previsões deste Edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca de Salvador, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

KARINE SANTOS DE ASSIS

Coordenadora - COSAN

Matrícula nº 3169978

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SEMPRE



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE

PREFEITURA MUNICIPAL DO SALVADOR – PMS
SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE À POBREZA, ESPORTE E LAZER - SEMPRE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DO SALVADOR – PMS SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE À POBREZA, ESPORTES E LAZER – SEMPRE	
NOME/CONTATO:	
RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR	
TEL:	E-MAIL:

LOTE 000					
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR TOTAL ESTIMADO
TOTAL					

OBSERVAÇÕES:
Declaro que no preço cotado estão inclusas todas as despesas, tais como frete, seguro, taxas, tributos e outros gravames que possam incidir sobre o objeto licitado, bem como o produto será entregue no estabelecimento do contratante, sem ônus (CIF/Salvador).

PROCESSO	VALIDADE DA PROPOSTA	PRAZO DE EXECUÇÃO
FORNECEDOR		DATA ASSINATURA / CARIMBO CNPJ



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

PREFEITURA MUNICIPAL DO SALVADOR – PMS
SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE À POBREZA, ESPORTE E LAZER - SEMPRES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026

ANEXO II

MODELO

DECLARAÇÕES A SEREM APRESENTADAS JUNTAMENTE COM A PROPOSTA.

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada à _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e CPF nº _____, **DECLARA**, para fins de habilitação no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 000/2026-SEMPRE**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei:

A - DECLARAÇÃO NEGATIVA DE RELAÇÃO FAMILIAR OU PARENTESCO

() 1. não possui sócio (s) ou, no caso de sociedade anônima, diretor (es) que seja (m):

a) cônjuge (s), companheiro (s) ou tenha (m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, ou que tenham ocupado os mencionados cargos/funções, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório;

b) cônjuge (s), companheiro (s) ou tenha (m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação deste Poder Administrativo, ou que tenham ocupado os mencionados cargos, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório;

() 2. está ciente da vedação:

a) da subcontratação, quando autorizada pelo CONTRATANTE, de pessoa física ou jurídica se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com servidor ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento vinculado direta ou indiretamente a unidade situada na linha hierárquica da área encarregada da licitação, ou se deles forem companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau inclusive; e

b) da manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços, caso a CONTRATADA venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento vinculados ao CONTRATANTE.

() 3. são verdadeiras as informações prestadas no presente documento, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal.

B - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS LEI Nº 13.709/2018

() 1. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

() 2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do Edital/instrumento contratual.

() 3. As partes responderão administrativa e judicialmente, caso causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

() 4. Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste Edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

() 5. A LICITANTE/CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e, se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

() 6. A LICITANTE/CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir causar risco ou dano relevante aos Titulares de Dados Pessoais, apresentando as informações descritas nos incisos do § 1º do art. 48 da LGPD, cabendo ao CONTRATANTE as demais obrigações de comunicação previstas no referido artigo.

() 7. O canal de comunicação em caso de incidentes de segurança será o Comitê Gestor de Dados Pessoais.

C- DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

() A LICITANTE/CONTRATADA declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

D - DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

() A LICITANTE/CONTRATADA declara que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

E - DECLARAÇÃO DE QUE PODE USUFRUIR DOS BENEFÍCIOS DE ME E EPP (Assinalar se for ME/EPP)

() A LICITANTE/CONTRATADA declara, para todos os efeitos legais, que, no ano-calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006.

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

() Declaramos, para os fins do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().



Prefeitura Municipal do Salvador - PMS
Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRES

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

G - DECLARAÇÃO DE OPÇÃO PELA NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

() A LICITANTE/CONTRATADA declara que está ciente e tem conhecimento pleno das condições e peculiaridades para a execução do objeto deste procedimento licitatório, **dispensando a realização de vistoria, nos termos do art. 63, § 3º da Lei nº 14.133/2021.**

Observação: Caso opte por realizar a vistoria, deverá apresentar o atestado de vistoria realizada assinada pelo representante da SEMPRES, conforme modelo do termo de referência.

H- DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DO EDITAL E ANEXOS

() A LICITANTE, em atendimento ao disposto no Edital, declara para os devidos fins, que tem pleno conhecimento do Edital nº...../..... e seus Anexos e todas as informações, das condições locais e dificuldades para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, e ainda, que aceita como válida a situação em que se encontra para a realização dos serviços a que se refere, e por ser verdade, assina a presente declaração sob as penas da lei, nos termos do inciso VI, art. 67 da Lei nº 14.133/2021.

J - DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA.

A LICITANTE/CONTRATADA declara que possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

NOME DO ORGÃO / EMPRESA	VIGÊNCIA DO CONTRATO	VALOR TOTAL DO CONTRATO
VALOR TOTAL DOS CONTRATOS (R\$)		

Local, data /...../.....

Assinatura e nome legível da pessoa física/jurídica
(Sócio responsável pela empresa)

TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Administrativo nº 17223/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, compreendendo a produção, preparo, comercialização e distribuição, destinadas à Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE, em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência e em seus Anexos.

1.2. DESCRIÇÃO DE LOTES

LOTE I										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 1)	UNID	400	8.800	105.600				
2	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 2)	UNID	400	8.800	105.600				
3	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 3)	UNID	400	8.800	105.600				
TOTAL GLOBAL DO LOTE				1.200	26.400	316.800				

LOTE II										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 4)	UNID	400	8.800	105.600				
2	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 5)	UND	400	8.800	105.600				
3	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 6)	UNID	400	8.800	105.600				
4	300005365	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 7)	UNID	400	8.800	105.600				
TOTAL GLOBAL DO LOTE				1.600	35.200	422.400				

- 1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como bem de luxo, conforme art. 20 da Lei nº 14.133/2021, regulamentado pelo Decreto Municipal nº 36.022/22, que estabelece o enquadramento dos Bens de Consumo nas categorias de qualidade comum e de luxo no âmbito da Administração Pública Municipal.
- 1.4. Os serviços a serem contratados classificam-se como serviços comuns, não envolvendo fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais praticadas no mercado.
- 1.5. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses**, contados da assinatura do instrumento contratual, na forma do art. 105 Lei nº 14.133/2021.
- 1.6. O contrato oferece os detalhes das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
- 1.7. O prazo da execução desta contratação será de **12 (doze) meses** após a ordem de serviço.
- 1.8. O objeto consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço indicada neste termo e não de terceirização de mão de obra, e que para as referidas ações, no tocante às funções, estas não estão dispostas no Plano de Cargos, Carreira e Vencimentos do Município de Salvador/BA.
- 1.9. A prestação dos serviços descritos neste Termo não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA com a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.
- 1.10. Fica comprovada eficiência da contratação por lotes, a qual amplia a competitividade do certame, favorece a participação de um maior número de licitantes e proporciona ganhos relevantes à Administração Pública, especialmente no que se refere à economia de escala, uma vez que o mercado tende a ofertar preços mais vantajosos e competitivos.
- 1.11. Ressalte-se que a previsão editalícia possibilita a adjudicação de mais de um lote à mesma empresa, desde que atendidas todas as exigências técnicas, operacionais e econômicas, não descaracteriza os benefícios da contratação em lotes, tampouco compromete a competitividade do certame. Ao contrário, tal cláusula preserva a eficiência administrativa e a vantajosidade da contratação, permitindo que a Administração se beneficie de propostas mais competitivas, sem prejuízo da segurança contratual.
- 1.12. Ademais, a estruturação por lotes constitui importante mecanismo de mitigação de riscos, na medida em que, mesmo havendo a possibilidade de concentração da contratação, permanece resguardada a possibilidade de divisão da execução, reduzindo os impactos decorrentes de eventual inadimplemento ou falha contratual e assegurando maior continuidade na prestação dos serviços.
- 1.13. Os lotes I e II serão para ampla participação de interessados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte. Não será permitida a participação de consórcios no certame. A ausência de consórcios não trará prejuízos ao certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do Edital.
- 1.14. **Não será aplicada a reserva de cota, descrita na Lei Complementar nº 123/2006, tendo em vista a natureza do objeto.**
2. **FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**
 - 2.1. A presente contratação tem por objetivo assegurar a continuidade da prestação dos serviços atualmente contratados, garantindo o fornecimento diário de 2.800 (duas mil e oitocentas) refeições à população em situação de vulnerabilidade social, considerando que os contratos vigentes se encerram em março do corrente ano. Ressalte-se que os Restaurantes Populares configuram instrumentos estratégicos da política municipal de segurança alimentar e nutricional, ao promoverem o acesso regular à alimentação saudável, adequada e nutricionalmente balanceada, produzida mediante processos seguros, higiênico-sanitários e ambientalmente sustentáveis.
 - 2.2. Considerando que os principais equipamentos de promoção social no âmbito da gestão municipal para o enfrentamento da insegurança alimentar são os restaurantes populares, os quais garantem o acesso à alimentação adequada e saudável, por meio de estruturas destinadas à produção e à oferta de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, elaboradas a partir de processos seguros, sustentáveis e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

- 2.3. A elevada demanda por alimentação subsidiada e os indicadores socioeconômicos do município evidenciam a importância estratégica desses equipamentos públicos. Salvador apresenta altos índices de pobreza e insegurança alimentar, conforme dados recentes de instituições de pesquisa e órgãos oficiais, o que reforça a relevância da manutenção e ampliação de políticas públicas voltadas à promoção da inclusão social e redução da desigualdade. O serviço prestado pelos Restaurantes Populares configura-se como uma política pública essencial, prevista na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346/2006), sendo um instrumento de enfrentamento à fome, com impacto direto na melhoria das condições de saúde e bem-estar da população atendida.
3. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**
- 3.1. Dada a natureza do objeto, a solução escolhida é a abertura do processo licitatório, visto que os contratos atuais findarão em **março/2026**. Sendo, portanto, esta, a solução que mais se adequa às necessidades, pois através de uma licitação procura-se a proposta de melhor custo benefício para a administração pública e deve ser obrigatoriamente realizada observando os princípios de igualdade entre licitantes e critérios estabelecidos no edital.
- 3.2. A solução está fundamentada nos **Estudos Técnicos Preliminares**, nos quais se encontra descrita de forma pormenorizada a necessidade da contratação e os elementos que a justificam, em conformidade com os objetivos institucionais e as diretrizes da Administração.
4. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**
- 4.1. **Da Sustentabilidade**
- 4.1.1. A CONTRATADA deverá observar as exigências legais de sustentabilidade ambiental na execução do objeto, conforme preconizam a Lei nº 6.938/81, a Instrução Normativa nº 01/10 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG, a Instrução Normativa nº 31/09 do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA e a Lei Municipal nº 8.915/15.
- 4.2. **Da Subcontratação**
- 4.2.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual
- 4.3. **Da Garantia da Contratação**
- 4.3.1. **Será exigida a garantia da contratação de que tratam os art. 96 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor contratual, conforme regras previstas no contrato.**
- 4.3.2. O contrato oferece mais detalhes das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.
- 4.4. **Da Vistoria**
- 4.4.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas unidades relacionadas neste Termo. Para tanto, deverão realizar o agendamento através da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN, no horário das 08:00 às 17:00, através do Administrativo, pelo fone (071) 3202-2263 / 2333.
- 4.4.2. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.
- 4.4.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia da publicação do Edital, estendendo-se até dois dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública;
- 4.4.4. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 4.4.5. No ato da vistoria, a empresa deverá se inteirar das condições, complexidade e do grau de dificuldades dos serviços, bem como ter conhecimento das instalações físicas para execução do objeto desta licitação, não se admitindo, posteriormente qualquer alegação de desconhecimento destes;
- 4.4.6. A vistoria acima mencionada gerará o **ATESTADO DE VISTORIA**, conforme Anexo IV, que deve ser assinado por representante da licitante e da SEMPRE;
- 4.4.7. Os licitantes que optarem por não realizar a vistoria devem apresentar no certame uma **DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA**, conforme Anexo V;
- 4.4.8. A não realização da vistoria não eximirá a licitante da responsabilidade quanto ao pleno conhecimento das condições necessárias à execução dos serviços, não sendo admitidas

alegações posteriores de desconhecimento, dúvidas ou omissões relativas aos locais de prestação.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Local e Horário da Prestação dos serviços

5.1.1. Horário de atendimento ao público nas unidades é de 11 às 13h.

5.1.2. Locais de Prestação dos Serviços

a) Lote I

5.1.2.a.1. Restaurante Popular Vida Nova de Fazenda Coutos

Rua Dom Macedo Costa, 36, Fazenda Coutos, Salvador/BA, CEP 40.730-545

5.1.2.a.2. Restaurante Popular Vida Nova de Mares

Rua Barão de Cotegipe, 192, Mares, Salvador/BA, CEP 40.445-000

5.1.2.a.3. Restaurante Popular Vida Nova de Valéria

Rua da Matriz, 102, Valéria, Salvador/BA, CEP 41.300-600

b) Lote II

5.1.2.b.1. Restaurante Popular Vida Nova de São Cristóvão

Av. Aliomar Baleeiro, 200, Salvador/BA, São Cristóvão CEP 41.500-660

5.1.2.b.2. Restaurante Popular Vida Nova de Sussuarana

Rua Manoel Bispo dos Santos, 13, Novo Horizonte, Salvador/BA, CEP 41.218-

103.

5.1.2.b.3. Restaurante Popular Vida Nova de Pernambués

Largo da Ventosa, 19, Pernambués, Salvador/BA, CEP 41.100-045

5.1.2.b.4. Restaurante Popular Vida Nova do Bairro da Paz

Imóvel em fase de prospecção – pendente de definição quanto a localização

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

6.1. As especificações técnicas encontram-se descritas no Anexo III a este Termo de Referência.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1. A gestão e fiscalização do contrato serão de responsabilidade da CONTRATANTE, Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE.

7.2. Os nomes do gestor e do fiscal do contrato e de seus substitutos serão designados por ato interno do Gabinete da SEMPRE.

7.3. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/21, art. 115, caput).

7.4. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/21, art. 115, §5º).

7.5. A Execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto (Lei nº 14.133/21, art. 117, caput).

7.6. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/21, art. 117, §1º).

7.7. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/21, art. 117, §2º).

7.8. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/21, art. 119).

7.9. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE (Lei nº 14.133/21, art. 120).

7.10. Somente a CONTRATADA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/21, art. 121, caput) e sua

inadimplência não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/21, art. 121, §1º).

- 7.11. As comunicações entre a SEMPRE e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.12. A SEMPRE poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.13. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito-CND relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS-CRF e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT, caso esses documentos não estejam regularizados.
- 7.14. Além do disposto acima, a fiscalização contratual ocorrerá a qualquer tempo e momento durante todo o período de execução do projeto

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

- 8.1. A medição diária do serviço contratado ficará exclusivamente a cargo da fiscal designada pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN para cada restaurante e em nenhuma hipótese, deverá ser realizada pela CONTRATADA.
 - 8.1.1. A medição inicial do serviço contratado, realizada pela CONTRATANTE, refere-se a:
 - a) Apontamento diário, através de relatório, do quantitativo de refeições ofertadas
 - b) Apontamento da qualidade e desempenho do serviço prestado, ou seja, se foi ou não realizado a contento (em conformidade com os dispositivos contratuais);
 - c) Apontamento das irregularidades constatadas na sua prestação, no caso de considerar o serviço não realizado a contento (em desconformidade contratual).
 - d) Somente será considerada, para pagamento, a refeição completa, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, sendo passível de penalidade e descontos, caso não ocorra.
- 8.2. A medição total do serviço contratado, aqui denominada medição final, ficará a cargo da CONTRATANTE, que a procederá da seguinte forma:
 - 8.2.1. Observando e totalizando a medição inicial, realizada através de relatório diário, atestado concomitantemente pela CONTRATADA e CONTRATANTE;
 - 8.2.2. Observando o desempenho e qualidade do serviço prestado
 - 8.2.3. Observando as eventuais irregularidades na prestação do serviço, apontadas
 - 8.2.4. A validação será realizada, conforme dados dos relatórios da medição inicial, para autorização de emissão das notas fiscais e andamento ao processo de pagamento;

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado na sua totalidade no prazo de até 30 (trinta) dias, de acordo com a medição mensal final do serviço, após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pela COSAN, tendo sido cumpridos todos os critérios e condições estabelecidas no Contrato;
- 9.2. A empresa CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com cada Nota Fiscal, os seguintes documentos:
 - 9.2.1. Prova de regularidade relativa à débitos federais;
 - 9.2.2. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços-FGTS, mediante apresentação de Certidão de Regularidade da Situação/CRF;
 - 9.2.3. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;
 - 9.2.4. Prova de regularidade perante o CADIN;
 - 9.2.5. Protocolo de envio de arquivo de conectividade social;
 - 9.2.6. Folha de pagamento dos empregados entregue pela CONTRATADA identificando os empregados que prestam serviços relativos ao contrato.
 - 9.2.7. As comprovações dos encargos sociais serão feitas mediante cópias autenticadas das guias de recolhimento, devidamente quitadas
 - 9.2.8. Por ocasião da apresentação da nota fiscal, caso não haja decorrido o prazo legal para recolhimento do FGTS, poderão ser apresentadas cópias das guias de recolhimento referentes ao mês imediatamente anterior, devendo a CONTRATADA apresentar a documentação devida, quando do vencimento do prazo legal para o recolhimento
 - 9.2.9. A não apresentação dessas comprovações assegura a CONTRATANTE o direito de não realizar o pagamento respectivo e/ou os pagamentos seguintes
 - 9.2.10. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA do cumprimento de suas responsabilidades contratuais nem implicará a aceitação dos serviços

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

10.1. Forma e Critérios de Seleção do Fornecedor

- 10.1.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.

11. REGIME DE EXECUÇÃO

- 11.1. A execução do contrato será pelo regime de empreitada, por preço unitário e obedecerá às condições previstas no Edital.

12. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 12.1. O critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado por Lote para a contratação. Será desclassificada a proposta ou lance vencedor nos quais se verifique que qualquer um dos seus valores supera o correspondente valor de referência fixado pela Administração.
- 12.2. A proposta apresentada deverá incluir todas e quaisquer despesas necessárias à execução do objeto, conforme previsto em Edital, tais como: tributos, custas e emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder rigorosamente às especificações do objeto, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados por autoridade competente.
- 12.3. A CONTRATADA deverá assumir o ônus decorrente de eventual equívoco na elaboração de sua proposta, devendo, nesse caso, complementar os custos e despesas para que o serviço seja prestado na mesma qualidade exigida nas especificações, condição para que a execução do objeto contratado seja considerada satisfatória.

13. HABILITAÇÃO JURÍDICA, FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

- 13.1. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, necessárias e suficientes para demonstrar a capacidade de o licitante cumprir com o objeto da licitação, são aquelas previstas na Lei 14.133/21 e definidas no Edital.

14. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 14.1. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo licitante são aqueles previstos na Lei 14.133/21 e definidos no Edital, além do abaixo discriminado:
- 14.1.1. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;
- 14.1.2. A comprovação do patrimônio líquido descrito neste item deverá ocorrer por lote. Em o licitante participando de mais de um lote o mesmo deverá comprovar cumulativamente o patrimônio de cada lote
- 14.1.3. Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial, vigente na data da apresentação da proposta, expedida pelo distribuidor judicial competente da sede do licitante.

15. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 15.1. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 15.1.1. Comprovação de aptidão para execução de serviços similares ao objeto da licitação, por meio da apresentação de certidão ou atestado, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado para os quais esteja fornecendo ou tenha fornecido alimentação, que comprove o desempenho de atividade de preparo, fornecimento e distribuição de refeições a coletividade.
- 15.1.2. Para fins de comprovação da capacidade técnico-operacional, admite-se a apresentação de atestados referentes à prestação de serviços com características semelhantes, desde que correspondam a, no mínimo, **50%** do total estimado de refeições da presente demanda. Essa exigência tem como objetivo assegurar que a empresa licitante detenha experiência prática e estrutura compatível com a complexidade e o porte da contratação pretendida. Tal medida proporciona maior segurança à Administração quanto à capacidade de execução do objeto, reduzindo os riscos de inadimplemento contratual e contribuindo para a adequada prestação dos serviços.
- 15.1.3. Para fins de comprovação do atendimento ao disposto neste subitem, considera-se que o volume estimado neste Termo de Referência corresponde a 316.800 (trezentas e dezesseis mil e oitocentas) refeições anuais para os Restaurantes 1, 2 e 3, bem como a 422.400 (quatrocentos e vinte e dois mil e quatrocentas) refeições anuais para os Restaurantes 4, 5, 6 e 7.

- 15.1.4. Desse modo, o licitante deverá comprovar a execução de fornecimento de objeto similar, para o lote I, no quantitativo mínimo de 158.400 (cento e cinquenta e oito mil e quatrocentas) e para o lote II no quantitativo mínimo de 211.200 (duzentos e onze mil e duzentas) refeições, podendo ser em períodos sucessivos ou não, desde que totalizem o referido quantitativo, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos
- 15.1.5. Os atestados apresentados deverão obrigatoriamente:
- a) Ser emitido em papel timbrado da entidade ou da empresa CONTRATANTE devidamente assinado por seu representante legal;
 - b) Conter a descrição detalhada dos serviços prestados, evidenciando a compatibilidade com o objeto licitado;
 - c) Informar prazo de execução e a satisfatoriedade da prestação do serviço;
 - d) Estar certificado pelo respectivo conselho de classe, comprovando vínculo técnico e a responsabilidade profissional sobre os serviços solicitados conforme a Resolução CFN nº 703/2022;
 - e) Manual de Boas Práticas de fabricação e/ou manipulação de Alimento referente à unidade da qual apresentou o atestado de capacidade técnico-operacional, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/04 ANVISA.
- 15.1.6. Certidão de Registro de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.
- 15.1.7. Em se tratando do responsável técnico não registrado no Conselho do Estado onde será prestado o serviço, deverá apresentar o registro do Conselho do Estado de origem, ficando a licitante vencedora obrigada a apresentar o visto do Conselho onde será prestado o serviço antes da assinatura do contrato, conforme resolução do CFN nº 466/2010.
- 15.1.8. A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, **01 (um)** profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços, com características semelhantes às do objeto desta licitação, que deverá ser feita através de uma das seguintes formas:
- a) Carteira de Trabalho;
 - b) Contrato Social;
 - c) Contrato de prestação de serviços;
 - d) Termo através do qual o profissional seja responsável tecnicamente pelo serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso de o objeto contratual vir a ser adjudicado.
- 15.1.9. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 15.1.10. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do CONTRATANTE e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 15.1.11. Alvará ou licença sanitária, expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária (Municipal ou Estado) da sede da licitante.
- 15.1.12. A licitante deverá apresentar atestado de vistoria e/ou declaração de não realização de vistoria (o que couber) conforme modelos disponibilizados nos Anexos IV E V do Termo de Referência
- 15.1.13. Declaração formal de aparelhamento técnico básico, adequado e essencial para o cumprimento do objeto. (Conforme anexo VII)
- 15.1.14. Os critérios de qualificação técnica acima indicados são estritamente necessários e suficientes para avaliar a capacidade de execução do objeto pelos proponentes, sem restringir a competitividade do certame.
- 15.1.15. Após **05 (cinco) dias úteis** da assinatura do contrato, a licitante vencedora do certame, deverá apresentar relação nominal do quadro mínimo de profissionais que atuarão diretamente na execução do objeto contratual, com respectivos vínculos formais (CLT – CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, ETC.), conforme tabela:

QUADRO FUNCIONAL MÍNIMO - RECOMENDADO		
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
		SERVIÇO DE 450 REFEIÇÕES DIÁRIAS
1	AUXILIAR DE COZINHA	1
2	AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	2
3	COPEIRO (A)	3
4	COZINHEIRO (A)	1
5	NUTRICIONISTA	1
6	TOTAL	8

16. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

16.1. O custo estimado da contratação será definido através de pesquisas de preços realizada pelo SEGEM/SEMPRE.

16.2. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.2.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no orçamento do Município.

16.2.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento

17. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

17.1. Proceder ao acompanhamento e a fiscalização dos serviços objeto deste contrato e a expedição do atestado de tal execução através do fiscal do contrato.

17.2. Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das especificações dos serviços, informações técnicas e dados complementares que se tornem necessários à boa realização dos serviços, colaborando no seu estudo e interpretação.

17.3. Analisar e responder, em tempo hábil, às solicitações escritas da CONTRATADA, referentes aos esclarecimentos sobre os serviços contratados.

17.4. Notificar, por escrito, à CONTRATADA qualquer alteração de horário, métodos de trabalho, distribuição e variação dos quantitativos dos serviços controlados.

17.5. Notificar à CONTRATADA, erros ou irregularidades encontradas na prestação dos serviços, fixando-lhe prazo para corrigi-los.

17.6. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, da aplicação da eventual multa.

17.7. Conferir os serviços executados, confrontando-os com as faturas emitidas.

17.8. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido neste Contrato.

17.9. Elaborar ou alterar cardápios dentro dos padrões qualitativos do Edital e de acordo com os preços unitários das refeições, de acordo com o Termo de Referência.

17.10. A CONTRATANTE terá um prazo de **05 (cinco) dias úteis** para análise do primeiro cardápio e emissão da Ordem de Serviço.

17.11. Analisar e responder, em tempo hábil, às solicitações escritas da CONTRATADA, referentes aos esclarecimentos sobre os serviços contratados.

17.12. Controlar as refeições fornecidas diariamente, através de mapas ou outro tipo de controle, de acordo com o quantitativo de refeições autorizadas

17.13. Prestar à CONTRATADA, com clareza, as informações necessárias à entrega dos serviços solicitados e à emissão das Notas Fiscais/Faturas.

17.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

17.15. Informar formalmente a CONTRATADA necessidade de aumento ou diminuição do quantitativo de serviço, sempre que a variação no volume dos mesmos assim o requerer, dentro do quantitativo diário previsto.

18. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 18.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 18.2. Promover, às suas expensas, o transporte/deslocamento dos equipamentos, materiais, insumos, alimentos e demais itens necessários à realização do objeto do certame;
- 18.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 18.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração Pública Municipal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 18.5. Responsabilizar-se pela idoneidade e comportamento dos seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por estes ao CONTRATANTE ou a terceiros;
- 18.6. Providenciar a mão-de-obra qualificada e necessária à execução do objeto do contrato, responsabilizando-se pelo seu transporte/deslocamento; fiscalizá-la e responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, bem como por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, administrativas, fiscais, civis, criminais e as demais previstas em legislação específica, decorrentes do fato da execução do objeto do presente Termo, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir seu uso;
- 18.7. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com as boas práticas ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 18.8. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, com observância às boas técnicas, bem como de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 18.9. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, com observância às boas práticas e parâmetros de qualidade e cordialidade, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo e higienizado o local dos serviços e nas melhores condições de segurança e disciplina;
- 18.10. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- 18.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de dezesseis anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 18.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 18.13. Manter durante toda a vigência do contrato as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, apresentando as respectivas certidões quando exigidas;
- 18.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 18.15. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços executados e dos materiais/alimentos fornecidos, inclusive promover readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto;
- 18.16. Manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da Resolução

- nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 18.17. Atender com presteza todas as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
 - 18.18. Manter em perfeitas condições de utilização, durante todo o contrato, os espaços físicos, o mobiliário e os equipamentos, garantindo os serviços de limpeza e higiene;
 - 18.19. Tomar todas as providências e cumprir as obrigações estabelecidas na legislação de acidente de trabalho quando forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles;
 - 18.20. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto nas legislações pertinentes a alimentos, em especial às Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 331, de 26 de dezembro de 2019 (ANVISA), Portaria SVS/MS nº 1428 de 26 de novembro de 1993, Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997, Portaria CVC nº6/SP de 10 de março de 1999, Portaria nº 368/MMA, de 4 de setembro de 1997, lei municipal 5.504 de 1 de março de 1999 e lei municipal 9.525/2020;
 - 18.21. Responsabilizar-se pela entrega dos serviços, acompanhada da documentação necessária, nas dependências das unidades da CONTRATANTE, cumprindo rigorosamente os prazos e horários de entrega pactuados;
 - 18.22. A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços, em termos da mais alta qualidade, obedecendo aos procedimentos operacionais estabelecidos pela CONTRATANTE, mantendo sob sua exclusiva responsabilidade toda supervisão, direção e força de trabalho, para execução completa e eficiente dos serviços, objeto do contrato;
 - 18.23. Prestar os serviços de administração preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para as unidades do CONTRATANTE dos Lotes constantes no Termo de Referência;
 - 18.24. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina das unidades da SEMPRE. Obrigatoriamente deverá ser fora do horário de atendimento ao público, que ocorre das 11 às 13h;
 - 18.25. Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, priorizando quando disponível pelo mercado local.
 - 18.26. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;
 - 18.27. O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência;
 - 18.28. O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado com adaptações que se fazem necessários nos cardápios previamente aprovados pela SEMPRE;
 - 18.29. Arcar com todas as despesas de transporte, necessários à execução dos serviços, objetos deste Termo de Referência;
 - 18.30. O primeiro cardápio deverá ser apresentado **05 (cinco) dias úteis**, após a assinatura do contrato;
 - 18.31. A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
 - 18.32. Após o recebimento da Ordem de Serviço o CONTRATADO terá o prazo de até **30 (trinta) dias** corridos para dar início ao fornecimento;
 - 18.33. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do profissional nutricionista do CONTRATANTE, a programação dos cardápios mensais, até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores a sua execução, e caso necessário, estes deverão ser adequados conforme orientações da nutricionista do CONTRATANTE;

- 18.34. Os cardápios deverão ser apresentados com o cálculo dietético, com os valores/pesos dos alimentos prontos a serem consumidos, no prazo de 15 dias antes da sua execução, com os valores do macronutrientes – proteína carboidrato e lipídeo, e micro nutrientes – fibras, sódio, calorias e NDPcal, observando o que é preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Sendo, CARBOIDRATO 55 -75%; PROTEÍNA 10-15%; GORDURA TOTAL 15-30%; GORDURA SATURADA < 10%; FIBRA > 25 g; SÓDIO: até 2400mg;
- 18.35. Executar os serviços em estrita observância às especificações constantes em sua proposta e no pregão Eletrônico, que independente de transcrição integram o presente contrato para todos os fins de direito;
- 18.36. Manter, para execução deste contrato, pessoal especializado e compatível com os serviços contratados, sendo indispensável o profissional de nutrição responsável com registro em entidade competente pertinente ao objeto para acompanhar a operacionalização dos serviços;
- 18.37. Executar conforme solicitação da CONTRATANTE, cardápio especial em datas comemorativas e/ou especiais, sendo informada previamente com no mínimo **05 dias úteis**;
- 18.38. Manter as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, Justiça do Trabalho Fazendas Federal, Estadual e Municipal e Vigilância Sanitária, apresentando as respectivas quitações quando exigidas. A CONTRATADA encarregar-se-á, exclusivamente, do pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução do seu objeto;
- 18.39. Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem a legislação sobre Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho e sua regulamentação, bem como as disciplinas, regulamentos e normas da CONTRATANTE;
- 18.40. Todas as unidades de força de trabalho deverão apresentar-se com fardamento, apropriado, limpo e em bom estado e conservação;
- 18.41. Fornecer equipamentos de proteção individual, de acordo com as normas técnicas de medicina e segurança do trabalho, bem como o fardamento apropriado ao serviço;
- 18.42. Comunicar, por escrito, à CONTRATANTE quaisquer erros, omissões, incorreções ou discrepâncias eventualmente encontradas em especificações dos serviços, antes e/ou durante a sua execução;
- 18.43. Não introduzir nenhuma modificação nas especificações dos serviços, sem o consentimento prévio, por escrito e autorização da CONTRATANTE;
- 18.44. Programar e propor métodos de trabalho a serem empregados na execução dos serviços submetendo-os à apreciação da CONTRATANTE;
- 18.45. Atender com presteza, as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, bem, como, sobre a não execução de serviços, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 18.46. Para os Restaurantes Populares, as refeições serão fornecidas em pratos de louça branca, talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapo de papel folha dupla e palito dental, embalado individualmente em invólucro apropriado e bandejas plásticas para apoio (os quantitativos dos itens deverão ser coincidentes ou superiores ao número de refeições servidas diariamente no restaurante);
- 18.46.1. A CONTRATANTE deverá manter em seu estoque, mínimo de 5%, quantitativo suficiente de todos os itens para reposições, quando necessário, em casos como quebra ou dano que inutilize o item, perda ou furto.
- 18.47. Em caso de eventos específicos, modificações do serviço, e em situações de calamidade e urgência as refeições deverão ser servidas acondicionadas em embalagens para marmiteix em isopor com divisórias, kit com talheres (colher, garfo e faca) descartáveis e guardanapo, de primeira qualidade e boa resistência, embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos.
- 18.48. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização nas unidades dos restaurantes, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes;
- 18.49. A CONTRATANTE deverá abastecer todos os itens de consumo na unidade, como: papel toalha, sabonete líquido, refis e/ou filtros de bebedouros e todo material de limpeza necessário.
- 18.50. Após 30 dias corridos a CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação MBPF e os Procedimentos Operacionais Padrão - POP'S revisados que atendam aos

restaurantes referentes aos LOTES, assinado pelo responsável técnico e protocolado na Vigilância Sanitária;

- 18.51. Evidenciar, a cada 90 dias, que os funcionários da empresa CONTRATADA realizaram todos os treinamentos necessários para a execução dos serviços prestados para a CONTRATANTE como os de Segurança do Trabalho, Manipulação de Alimentos e todos quantos necessários para o bom funcionamento do contrato;
 - 18.51.1. Caso de alteração do quadro funcional, a CONTRATADA deverá apresentar imediatamente a comprovação de treinamentos referente ao novo colaborador;
- 18.52. Deixar, nos Restaurantes, em local de fácil acesso toda a documentação pertinente para a execução dos serviços contratado;
- 18.53. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA a manutenção periódica e limpeza em todo o sistema de esgoto e caixas de gordura do Restaurante Popular sempre que houver necessidade. Todo o material necessário inclusive veículos específicos para a manutenção e limpeza do sistema de esgoto e caixas de gordura devem ser disponibilizados pela CONTRATADA sem nenhum ônus financeiro para a CONTRATANTE;
- 18.54. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA equipar a cozinha do restaurante, com no mínimo os itens listados no Anexo II;
- 18.55. Entregar fichas de controle de acesso às pessoas assistidas nas unidades;
- 18.56. Prestar atendimento às pessoas: com mobilidade reduzida, portadores de deficiência, idosos, mães com crianças de colo e a qualquer assistido que necessite de auxílio especial, de forma a servir a refeição para estes na mesa, sem necessidade de se dirigir e/ou aguardar em filas;
- 18.57. Além das obrigações descritas acima, caberá a CONTRATADA realizar a higienização nas instalações, nos equipamentos, nos móveis e utensílios, devendo manter em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser registradas e realizadas por funcionários treinados numa frequência que garanta a eliminação de risco de contaminação do alimento e ambientes, estabelecendo rotinas para;
- 18.58. A CONTRATADA deverá realizar ações para controle de pragas e vetores, conforme estabelecido na RDC 2016 de 15 de setembro de 2004;
- 18.59. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção de pequenos reparos e ou/ equipamentos que porventura se deterioreem no decorrer da execução contratual;
- 18.60. A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização ficará a cargo da CONTRATADA, os procedimentos devem ser realizados de acordo com a RDC nº 216/2004 ANVISA.
- 18.61. Aceitar integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo CONTRATANTE, a qualquer tempo. Tais como: impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições, quando de qualidade inferior ou mau estado, bem como as refeições já prontas que se apresentarem impróprias para o consumo, vistoriar estoques, documentos comprobatórios referente treinamento de funcionários, conferir notas fiscais e qualquer documentação que seja inerente à prestação dos serviços;
- 18.62. Facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da CONTRATANTE, proporcionando fácil acesso aos serviços em execução e atendendo, prontamente, às observações e exigências que lhe forem feitas;
- 18.63. Apresentar, sempre que exigidos pela fiscalização do CONTRATANTE, amostras de qualquer gênero ou material a ser empregado na execução dos serviços;
- 18.64. Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, comprovação de cumprimento de obrigações tributárias e sociais exigidas por Legislação vigente;
- 18.65. Cumprir, durante a execução dos serviços, todas as leis e regulamentos federais, estaduais e municipais pertinentes a este contrato;
- 18.66. Atender, imediatamente, à notificação da CONTRATANTE, quando esta solicitar a alteração de métodos inadequados de trabalho e, no prazo de até **05 (cinco) dias úteis**, a suplementação e/ou melhoria da unidade de força de trabalho, sem prejuízo das penalidades cabíveis pelo descumprimento destas exigências;
- 18.67. Atender solicitação da CONTRATANTE de aumento ou diminuição do quantitativo de serviço, sempre que a variação no volume dos mesmos assim o requerer, dentro do quantitativo diário previsto;

- 18.68. Aceitar auditoria nos seus controles e documentação fiscal, referente a este contrato, por parte do órgão responsável da CONTRATANTE;
- 18.69. Apresentar, sempre que solicitados pela Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE, representada pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, os elementos necessários à comprovação dos serviços prestados;
- 18.70. Manter sob sua responsabilidade, toda a supervisão, direção e mão-de-obra para execução completa e eficiente dos serviços ora contratados;
- 18.71. A existência e a atuação da fiscalização do CONTRATANTE não restringem a responsabilidade integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne aos serviços do objeto contratado e suas consequências e implicações próximas ou remotas;
- 18.72. Coletar diariamente, sob a fiscalização do CONTRATANTE, amostras dos alimentos preparados, antes de serem servidos, em embalagens apropriadas para possível análise microbiológica, só se desfazendo das mesmas após autorização da fiscalização. Em caso de suspeita de contaminação, o CONTRATANTE providenciará a análise junto ao órgão competente, arcando a CONTRATADA com as despesas, independente do resultado do laudo;
- 18.73. A CONTRATADA deverá efetuar coleta semestral de potabilidade da água, utilizada nas unidades de prestação de serviço.;
- 18.74. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior;
- 18.75. Encaminhar, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, relação contendo descrição de nomes e cargos dos profissionais que atuarão nos restaurantes populares;
- 18.76. Manter os atestados de saúde ocupacional dos seus empregados, bem como os resultados dos exames médicos, periódicos, arquivados nas unidades de trabalho, para disponibilização quando solicitados;
- 18.77. Adotar o calendário e horário de trabalho da CONTRATANTE, sujeitando-se às conveniências e necessidades do serviço;
- 18.78. Atender e respeitar os horários e dias de distribuição das refeições, constantes neste Termo de Referência, bem como acatar eventuais alterações do mesmo;
- 18.79. Assumir, integralmente todos e quaisquer ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Tributária e Trabalhista, sem repassá-las, sob qualquer hipótese, à CONTRATANTE;
- 18.80. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessárias à execução dos serviços;
- 18.81. Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais, presentes ou futuros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento e serviço relacionado com o objeto contratual. O CONTRATANTE não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros, decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da CONTRATADA;
- 18.82. Honrar os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e outras obrigações de lei, ficando declarado que o pessoal empregado não tem nenhum vínculo jurídico com o CONTRATANTE;
- 18.83. 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;
- 18.84. Efetuar, pontualmente, o pagamento de todas as taxas e impostos incidentes sobre sua atividade, e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como, respeitar todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais, inclusive as obrigações sociais, previdenciárias e trabalhistas da sua unidade de força de trabalho;
- 18.85. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, tributos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal, necessário à execução do contrato, bem como sobre a mercadoria;
- 18.86. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar à CONTRATANTE ou terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de prepostos ou estranhos;

- 18.87. Não divulgar nem fornecer, sob penas da Lei, dados e informações referentes aos serviços realizados, nem os que forem transmitidos pela CONTRATANTE, a menos que autorizado formalmente;
- 18.88. A CONTRATADA obriga-se a aceitar quando solicitado pela Administração nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos, reduções ou supressões nos serviços licitados e as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, com vistas a atender a superveniência do interesse público;
- 18.89. A responsabilidade da CONTRATADA por perdas e danos que causar à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência da execução deste Contrato, será integral e será apurada de acordo com o Código Civil Brasileiro e legislação aplicável;
- 18.90. A CONTRATADA compromete-se a cumprir o quanto disposto na Lei 14.133/21.

19. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 19.1. A gestão e fiscalização do contrato será de responsabilidade da CONTRATANTE, Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer – SEMPRE, através da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN;
- 19.2. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a prestação do serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;
- 19.3. 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. 120 da Lei nº 14.133/21;
- 19.4. O representante da Administração anotar 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;

20. DO REAJUSTE

- 20.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado definido pelo SEGEM e indicado no edital;
- 20.2. Após o interregno de **01 (um) ano**, havendo pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do **ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO - IPCA** ou, na sua falta, pelo índice legalmente previsto à época, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;
- 20.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;
- 20.4. O contrato oferece mais detalhes das regras que serão aplicadas em relação reajuste.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22. O contrato oferece mais detalhes das regras que serão aplicadas em relação das sanções administrativas.

23. DOS ANEXOS

- 23.1. ANEXO I – PLANILHA ORÇAMENTÁRIA
- 23.2. ANEXO II – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS
- 23.3. ANEXO III – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
- 23.4. ANEXO IV – MODELO ATESTADO DE VISTORIA
- 23.5. ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA
- 23.6. ANEXO VI – PADRÃO DA HIGIENIZAÇÃO
- 23.7. ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTO E UTENSÍLIOS

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 24.1. O presente Termo de Referência foi elaborado pela unidade demandante, Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN da Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE, através da cooperação técnica da sua equipe, estando em consonância com as disposições legais e normativas aplicáveis e com interesse e conveniência da Administração, afastando-se as características, cláusulas e condições que direcionem,

comprometam, restrinjam ou frustre o caráter competitivo da licitação, passando, assim, a integrar o processo administrativo formalizado

Salvador, 28 de janeiro de 2026

KARINE SANTOS DE ASSIS

Coordenadora - COSAN

Matrícula nº 3169978

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional - COSAN/SEMPRE

ANEXO I

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

LOTE I										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	xxx	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 1)	UNID	400	8.800	105.600				
2	XX	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 2)	UNID	400	8.800	105.600				
3	xx	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 3)	UNID	400	8.800	105.600				
VALOR ESTIMADO GLOBAL										
LOTE II										
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE			VALOR			
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO	MENSAL	ANUAL
1	xxx	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 4)	UNID	400	8.800	105.600				
2	XX	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 5)	UNID	400	8.800	105.600				
3	xx	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 6)	UNID	400	8.800	105.600				
4	xx	Contratação de empresa especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 7)	UNID	400	8.800	105.600				
VALOR ESTIMADO GLOBAL										

OBSERVAÇÕES:

1. A Licitação deverá se dar pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**;

2. A Planilha Orçamentária ora apresentada serve apenas para cumprimento do quanto determinado pela Lei Federal nº 14.133/21, notadamente quanto ao VALOR DE REFERÊNCIA;
3. Os valores unitários não deverão ultrapassar o VALOR TOTAL, na forma da Lei Federal nº 14.133/21;
4. O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços de acordo com as exigências constantes no Termo de Referência, **expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em duas casas decimais**, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.

ANEXO II

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE APOIO, BÁSICOS, PARA CADA RESTAURANTE

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE APOIO - BÁSICO – PARA CADA RESTAURANTE		
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Abastecimento GLP - (Incluindo Cilindros - conforme necessidade de cada unidade)	CONFORME DEMANDA DE CADA UNIDADE
2	Armário tipo escaninho em aço, na cor cinza cada escaninho contendo 12 nichos, com porta cadeado.	1
3	Assadeira em alumínio – retangular	5
4	Balança de recebimento - até 300kg.	1
5	Balança digital - até 15kg.	1
6	Bandeja Plástica Lisa – Retangular.	QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NUMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ESTABELECIDO PARA CADA RESTAURANTE
7	Batedeira Industrial	1
8	Bebedouro Coluna (para 1 Garrafão)	1
9	Caixa Monobloco sem furos - cor branca	10
10	Caixa Monobloco Vazada - cor branca	15
11	Caldeirão 45L	3
12	Caldeirão 50L	3
13	Caldeirão 60L	3
14	Caneca de alumínio nº 20.	5
15	Carrinho para transporte de Caixas (capacidade 200kg	1
16	Chaira	1
17	Chinoy inox	1
18	Colher de arroz em inox 30 cm	2
19	Colher para refeição totalmente em aço inox	50
20	Concha em inox, para sopa e feijão	3
21	Cortador de Legumes industrial	1
22	Cuzcuzeiro industrial	2
23	Escorredor de Macarrão Inox	1
24	Escumadeira	5
25	Espremedor de Limão	1
26	Estante lisa uso em estoque em geral 04 planos reguláveis perfurados executados em chapa de aço inox A:1,80m	2
27	Estante perfurada uso em estoque em geral 04 planos reguláveis perfurados executados em chapa de aço inox A:1,50m	2
28	Estante perfurada uso em estoque em geral 04 planos reguláveis perfurados executados em chapa de aço inox A:1,80m	2
29	Extintor de Incêndio - Classe ABC	6
30	Extintor de Incêndio - Classe K	1
31	Faca para carne em inox Nº 12	4
32	Faca para cozinha Nº 10	4
33	Faca para refeição totalmente em aço inox com ponta arredondada.	QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NUMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ESTABELECIDO PARA CADA RESTAURANTE
34	Fogão industrial com mínimo 6 queimadores, modular sem forno, com chapa bifeteira de sobrepor	1
35	Forno industrial	1
36	Freezer horizontal	3
37	Frigideira Caçarola	4
38	Garfo Arame	1
39	Garfo para refeição totalmente em aço inox	QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NUMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ESTABELECIDO PARA CADA RESTAURANTE
40	Garfo Trinchante	2

41	Lavadora de Alta Pressão	1
42	Liquidificador Industrial - PARA POLPAS DE FRUTAS	1
43	Liquidificador Industrial - MASSAS, TEMPEROS, MOLHOS...	1
44	Liquidificador residencial	1
45	LIXEIRAS em plástico resistente com acionamento por pedal com tampa. 240L	8
47	LIXEIRAS em plástico resistente com acionamento por pedal com tampa. 100L	4
48	Mesa de apoio inox com 01 (uma) cuba (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	1
49	Mesa Lisa confeccionada em aço inox (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	5
50	Mesa para apoio de descascadora com caixa de decantação, confeccionado em aço inox (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	1
51	Módulo de apoio em aço inox porta pratos, talheres e bandejas. (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	2
52	Módulo de distribuição em aço inox cubas fundas, com protetor salivar, corre bandeja em um dos lados, quente e frio (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	2
53	Pá coletora de Lixo com tampa e cabo	4
54	Palet plástico modular em polipropileno na cor brancas (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	10
55	Panela de pressão 25l	2
56	Panela grande com tampa – em alumínio	5
57	Pass Through Quente (de acordo com a necessidade da unidade)	1
58	Pegador de Massas	2
59	Pegador grande em inox, 28 cm de comprimento.	3
60	Placa atileno, própria para cortes de alimentos	5
61	Prato de mesa em louça branca lisa.	QUANTIDADE COMPATÍVEL COM O NUMERO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ESTABELECIDO NO ANEXO I
62	Processador de Alimentos	1
63	Refresqueira industrial para suco (mínimo 50l)	1
64	Refrigerador industrial	2
65	Remo com cabo inox	2
66	Rodo com Cabo de alumínio	3
67	Sistema de exaustão todo em aço inox para os fogões. Composto de coifa com filtros aparadores de gordura e com dutos de inox. (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	1
68	Tacho de alumínio 100l	2
69	Tanque duplo para lavagem de painéis, fabricado em aço inox (dimensões de acordo com layout do local de instalação).	1
70	Tesoura Uso Geral	2
71	Vassoura com Cabo de alumínio	3
72	Vassoura Tipo Escovão	3

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO ALMOÇO

1.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços envolvidos no escopo abaixo:

1.1.1. Requisitos e Padrões para o Cardápio – O cardápio deve obedecer à seguinte padronização:

- a) Prato Principal - carne bovina, carne suína, aves e peixes;
- b) Prato Secundário - carne bovina, carne suína, aves, peixes e fígado;
- c) Salada - legumes (vegetal A, vegetal B e vegetal C), hortaliças (vegetal A); salada de feijão-fradinho e feijão-branco;
- d) Guarnição - massas, farofa, purês, pirão; dentre outros conforme cardápio, exemplo: vatapá para preparação de comida baiana;
- e) Acompanhamentos – arroz e feijão;
- f) Complemento: farinha e molho de Pimenta
- g) Sobremesa – frutas;
- h) Bebida - suco de polpa de frutas de sabores variados

1.2. Especificações da Matéria-prima – Os principais ingredientes a serem utilizados para a preparação do cardápio deverão obedecer às especificações:

- ✓ Carnes Bovinas: Deverão ser utilizados carnes tipo alcatra, coxão mole, patinho, para as preparações grelhadas e assadas; para preparações cozidas deverão ser utilizadas carnes tipo paleta, paulista, acém, coxão duro e para as preparações com carne moída deverão ser utilizadas carnes tipo patinho, acém e coxão mole.
- ✓ Carne suína: deverão ser utilizados carnes tipo carré e bisteca;
- ✓ Aves: Coxa, Sobrecoxa e Peito de frango;
- ✓ Pescados: Posta e Filé de Peixe;
- ✓ Ovos: ovos de galinha, branco conforme o Decreto nº 9.013/2017 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- ✓ Vísceras: deverá ser utilizado apenas fígado;
- ✓ Embutidos: deverão ser utilizados a linguiça calabresa (frango, suíno e mista), toscana;
- ✓ Frutas: Critério de seleção: sem defeitos, maduras, prontas para o consumo, obedecendo ao peso estipulado em contrato;
- ✓ Legumes e Vegetais: Grupos A, B e C, sem defeitos, prontas para o consumo;
- ✓ Polpa de Frutas: Deverão estar de acordo com as Normas e Padrões de Qualidade para alimentos e bebidas conforme Resolução – Instrução Normativa MAPA nº 01/2000. A diluição das polpas de frutas para suco deve obedecer rigorosamente à recomendação do fabricante, devendo ser utilizada água filtrada ou mineral para a diluição. As proporções das diluições devem estar fixadas em local visível e fixadas em aparatos suspensos na parede do local de preparo;

1.2.1. A toscana e a calabresa só devem ser utilizadas em composição de pratos mistos;

1.2.2. As preparações à base de proteína de origem animal não devem ser substituídas ou complementadas por Proteína Texturizada de Soja (PTS);

1.2.3. Quibe de carne moída não poderá ser acrescido de PTS e a proporção de trigo não poderá ultrapassar 25% da quantidade total de carne;

1.2.4. O per capita da proteína animal servido ao comensal refere-se a carnes de frango, bovina e suína sem pele e sem gordura aparente;

1.2.5. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

1.2.6. A farofa deverá conter 30 g de ingredientes (ovos, linguiça, banana, couve, cenoura, passas), além da farinha de mandioca (50g);

1.2.7. A farinha de mandioca deverá conter 40gr, por refeição;

1.2.8. O feijão não deverá ser adicionado qualquer tipo de farináceos para espessamento do seu caldo;

- 1.2.9. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela vigilância sanitária;
- 1.2.10. Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas, sobremesas e frios), até o momento final da distribuição;
- 1.2.11. Os alimentos preparados e não consumidos e/ou distribuídos no mesmo dia da produção não deverão, em nenhuma hipótese, ser submetidos a congelamento para fins de armazenamento e/ou consumo posterior, devendo ser imediatamente descartados, conforme as boas práticas sanitárias;
- 1.2.12. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição;
- 1.2.13. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de P.V.C. atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- 1.2.14. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral, sob responsabilidade da CONTRATADA;
- 1.2.15. O Cardápio das datas especiais será fornecido pelo CONTRATANTE, devendo ser executado plenamente pela CONTRATADA;
- 1.2.16. Mediante solicitação da Equipe de Gestão dos Restaurantes Populares, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, o almoço deverá ser servido em horário diverso do previamente estipulado;
- 1.2.17. Eventualmente, mediante prévia solicitação do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 36 (trinta e seis) horas, o almoço poderá ser servido em datas e/ou horários diferentes dos habituais.
- 1.2.18. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do profissional nutricionista do CONTRATANTE, a Programação dos Cardápios Mensais, até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores a sua execução, e caso necessário, estes deverão ser adequados conforme orientações da nutricionista do CONTRATANTE.
- 1.2.19. Os cardápios deverão ser apresentados com o cálculo dietético, com os valores/pesos dos alimentos prontos a serem consumidos, no prazo de 15 dias antes da sua execução, com os valores dos macronutrientes – proteína carboidrato e lipídeo, e micro nutrientes – fibras, sódio, calorias e NDPcal, observando o que é preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Sendo, CARBOIDRATO 55 -75%; PROTEÍNA 10-15%; GORDURA TOTAL 15-30%; GORDURA SATURADA < 10%; FIBRA > 25 g; SÓDIO: até 2400mg;
- 1.2.20. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada;
- 1.2.21. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste edital;
- 1.2.22. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;
- 1.2.23. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas, valorizando os alimentos regionais;
- 1.2.24. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 45 (quarenta e cinco) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- 1.2.25. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros;
- 1.2.26. O Almoço deverá ser constituído obrigatoriamente de: Saladas (opção cozida e opção crua), Arroz, Feijão, Prato Proteico, Guarnição, Suco da fruta ou polpa e Sobremesa única.

2. DA SALADA

- 2.1. A composição da salada deverá constar de dois alimentos, sempre um vegetal e um leguminoso, porcionados individualmente. Deverão ser oferecidos os dois tipos de saladas diariamente.
- 2.2. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição;

VEGETAIS			
ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
OPÇÕES DE SALADA CRUA	VEGETAL TIPO A (FOLHOSO)	GRAMAS	80g
	VEGETAL TIPO A (NÃO FOLHOSO)		
OPÇÕES DE SALADA COZIDA	VEGETAL TIPO B	GRAMAS	100g
	VEGETAL TIPO C		
	LEGUMINOSAS		

3. DO PRATO PROTEICO

- 3.1. Deverá ser oferecido 02 (dois) pratos proteicos diariamente (na proporção 70% - prato principal e 30% prato secundário).
- 3.2. Todos os pratos proteicos deverão ser preparados cozidos, grelhados ou assados, sendo vedado totalmente qualquer tipo de fritura.
- 3.3. Não será permitida em nenhuma hipótese, a mistura de diferentes tipos de cortes e/ou carnes, devendo cada item ser servido de forma individualizada.
- 3.4. As gramagens descritas nas tabelas são referentes a proteína pós cocção e sem caldo.

PROTEÍNAS				
ITEM	TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE POR REFEIÇÃO	INCIDÊNCIA
1	CARNE BOVINA	GRAMAS	130g	3 a 4 vezes na semana
2	CARNE SUÍNA COM OSSO		200g	1 vez por semana
3	CARNE SUÍNA SEM OSSO		150g	
4	FRANGO COM OSSO		200g	3 a 5 vezes na semana
5	FRANGO SEM OSSO		150g	
6	PEIXE POSTA		180g	2 vezes por mês
7	PEIXE FILÉ		150g	
8	FÍGADO		140g	1 vez por semana
PREPARAÇÃO MISTAS				
9	FEIJOADA	GRAMAS	300g	Ao menos 1 vez por mês para cada item
10	DOBRADINHA		300g	
11	LASANHA		250g	
12	OMELETE OU TORTAS SALGADAS/EMPANADAS OU PANQUECAS	GRAMAS	180g	2 vezes por semana

- 3.4.1. **Feijoada** - Tipo: Charque sem gordura, acém sem osso, linguiça calabresa e suíno. Na preparação do referido prato unitário deverá conter, no mínimo, as variações nas proporções: charque sem gordura (40g), acém sem osso (70g), linguiça calabresa (50g), suíno(40g). Além desses, terá na composição bacon, salpresa, espinaço e costela defumada.
- 3.4.2. **Dobradinha** - Charque sem gordura, acém sem osso, linguiça calabresa, bucho. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 04 (Quatro) tipos de variações nas proporções: charque sem gordura (50g), acém sem osso (70g), calabresa (40g) e bucho (40g). Além desses, terá na composição bacon e espinaço.
- 3.4.3. **Todas as preparações proteicas** contendo massas, omelete, legumes, tubérculos ou elaborados com farináceos deverão conter na porção proteica individual um mínimo de 120g de produtos cárneos;
- 3.4.4. **Lasanha** – A composição deve ser massa, molho, queijo, frango ou carne. Não será permitido o uso de presunto na preparação

4. DA GUARNIÇÃO

- 4.1. Entende-se por guarnição, acompanhamento do prato principal.
- 4.2. Deverá ser oferecido 1 (um) tipo de guarnição diariamente.

- 4.3. A tabela abaixo especifica os vegetais, os cereais, os legumes, os tubérculos e leguminosas, a porção e a frequência que serão oferecidos mensalmente. Os valores devem ser considerados como peso pronto para o consumo, no prato do usuário.
- 4.4. A farofa deverá conter 30 g de ingredientes (ovos, linguiça, banana, couve, cenoura, passas), além da farinha de mandioca (50g).

GUARNIÇÕES			
TIPO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO	INCIDÊNCIA
MASSA	GRAMAS	120g	AO MENOS UMA VEZ POR SEMANA PARA CADA ITEM
FAROFA		80g	
PURÊ OU PIRÃO OU POLENTA		150g	
SALADA DE: FEIJÃO OU LEGUMES GRATINADOS		100g	2 A 3 VEZES POR SEMANA

5. DO ARROZ

- 5.1. A tabela abaixo discrimina a preparação do arroz simples e arroz composto, as porções e as frequências nos cardápios mensais. Os valores devem ser considerados como peso pronto para o consumo, no prato do usuário.

ARROZ			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO	INCIDÊNCIA AO MÊS
ARROZ (TIPO 1)	GRAMAS	120g	DIÁRIO

6. DO FEIJÃO

- 6.1. A tabela abaixo discrimina os tipos de feijão a serem preparados, as porções e as frequências nos cardápios mensais. Os valores devem ser considerados como peso pronto para o consumo, no prato do usuário.
- 6.2. O feijão não deverá ser adicionado qualquer tipo de farináceos para espessamento do seu caldo.

FEIJÃO			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO	INCIDÊNCIA AO MÊS
FEIJÃO (BRANCO, CARIOQUINHA, PRETO, FRADINHO)	GRAMAS	100g	DIÁRIO

7. DAS SOBREMESAS

- 7.1. As frutas não deverão ser repetidas, no prazo mínimo de 03 (três) dias.
- 7.2. Doces somente serão permitidos em casos extraordinários, com a avaliação e validação da CONTRATANTE.
- 7.2.1. Caso autorizado, pela CONTRATANTE, somente será permitido uma vez na semana, sem repetição por no mínimo 15 dias.
- 7.3. Deverão ser oferecidas como sobremesas: frutas, conforme tabela abaixo:

FRUTAS		
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO
LARANJA	UNIDADE	1 (120g)
BANANA DA PRATA		
TANGERINA		

MAÇÃ		
MANGA		
MAMÃO	FATIA	200g
MELÃO		
MELANCIA		

8. DOS SUCOS

- 8.1. Deverão ser oferecidos sucos de frutas ou polpas naturais, conforme quantitativos indicados na tabela abaixo e fornecer no mínimo 3 sabores diferentes por semana.
- 8.2. A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral, sob responsabilidade da CONTRATADA.

BEBIDAS			
ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE POR REFEIÇÃO	RECIPIENTE
SUCO	ml	200ml	COPO PLÁSTICO DESCRTÁVEL

9. OBSERVAÇÕES GERAIS

- 9.1. Em complementação aos cardápios estabelecidos, deverão ser oferecidos os seguintes produtos: farinha, molho para salada e molho de pimenta (acondicionada no galheteiro) dispostos em uma única ilha, próxima ao balcão de distribuição da refeição, à disposição dos usuários para tempero da salada;
- 9.2. Mesmo nos dias em que for servida farofa como guarnição, a empresa deverá disponibilizar a porção de farinha de mandioca, conforme quantidade especificada neste TR, no balcão de distribuição para os comensais;
- 9.3. A distribuição da refeição deverá ser realizada por auxiliares de cozinha, devidamente treinados para o serviço, em balcões térmicos e/ou refrigerados de distribuição, com luvas descartáveis e uniforme limpo e demais equipamentos de proteção individual (EPI) necessários;
- 9.4. As preparações que serão dispostas no balcão de serviço deverão estar acondicionadas em equipamentos que permitam a manutenção da temperatura adequada de cada alimento, seja quente ou frio;
- 9.5. O valor energético do almoço deve respeitar as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador –PAT, do Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente a Portaria nº. 193, de 5 de dezembro de 2006, publicada no DOU em 07 de dezembro de 2006;
- 9.6. Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos que possua Alvará Sanitário Municipal vigente;
- 9.7. Não será permitida a utilização de carne com aponeurose, tendões e excesso de tecido adiposo;
- 9.8. O Caldo não deverá ser considerado para efeito de contabilização da gramatura especificada por refeição na preparação.
- 9.9. As preparações recheadas ou do tipo rolê deverão ter no mínimo 15g e no máximo 35g de recheio;
- 9.10. Não será permitido o espessamento do caldo do feijão com qualquer tipo de farináceos ou amido de milho. E nem a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- 9.11. As sobremesas fatiadas, como por exemplo, melancia, melão, mamão, ou seja, cuja preparação se utilizam de fatias, deverão ser acondicionadas individualmente em utensílios descartáveis;
- 9.12. Não será permitida a entrada no refeitório dos Restaurantes Populares de usuários portando qualquer tipo de bebida ou qualquer outro tipo de alimento ser ingerido naquele local; com trajas impróprios; ou alcoolizados, cabendo à CONTRATADA coibir a prática dessas condutas;

- 9.13. Somente será permitida a entrada no refeitório dos Restaurantes Populares daqueles usuários que forem consumir as refeições, devendo permanecer no recinto somente o tempo suficiente para degustá-las, cabendo à CONTRATADA zelar pelo fiel cumprimento de tal determinação;
- 9.14. A CONTRATADA deverá realizar a avaliação da aceitação das refeições diárias por parte dos usuários e repassar informações pertinentes à CONTRATANTE;
- 9.15. Na semana em que ocorrer datas comemorativas tradicionais como natal, ano novo, semana santa, dia das mães, festas juninas, dia dos pais, dentre outras, a CONTRATADA deverá incluir na planilha de cardápios para os comensais dos Restaurantes Populares Municipais de Salvador/BA as preparações típicas voltadas para estas datas, sendo estas, mais elaborados e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão médio;
- 9.16. Para o almoço comemorativo de Natal, a CONTRATADA deverá fornecer um mini panetone, para cada refeição, em substituição a sobremesa do dia;
- 9.17. Na data em comemoração ao aniversário do restaurante, anualmente, a CONTRATADA deverá providenciar um bolo, que será fatiado, para ser ofertado em substituição à sobremesa, aos assistidos em quantidade de acordo com o número de refeições de cada unidade;
- 9.17.1. Cada fatia a ser servida deverá conter no mínimo 150g.
- 9.18. As fichas de controle de acesso, para os assistidos, deverão ser confeccionadas pela CONTRATADA, em material acrílico com a logomarca da prefeitura e numeradas de acordo com a quantidade de refeições de cada unidade, devendo serem substituídas quando necessário;
- 9.18.1. As fichas para acesso deverão ser distribuídas pela CONTRATADA, conforme normas estabelecidas pela CONTRATANTE;
- 9.19. Cabe a CONTRATADA elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos MBPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP'S dentro do prazo de 30 (quarenta e cinco) dias contados da assinatura do contrato;
- 9.20. Seguir rigorosamente as etapas descritas no seu MBPF e POP'S;
- 10. EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAL DE APOIO AOS RESTAURANTES POPULARES A SER DISPONIBILIZADO PELO CONTRATADO**
- 10.1. A CONTRATADA deverá equipar os restaurantes com uma cozinha industrial: os Equipamentos, Utensílios e Materiais e aparelhamento técnico necessários para o desempenho dos serviços (conforme descritos no Anexo II);
- 10.2. Ao término do contrato, a CONTRATADA deverá retirar todos os utensílios e equipamentos adquiridos por ela, no prazo máximo de 20 dias. Caso contrário, esses utensílios e equipamentos passarão a ser de propriedade do Município;
- 10.3. A CONTRATADA deverá devolver ao final do Contrato todos os Equipamentos, Utensílios e materiais de aparelhamento técnico que tenham sido disponibilizados pelo CONTRATANTE, em perfeito estado, estes itens serão relacionados em inventário entre as partes quando do início da operação no local;
- 10.4. Todos os equipamentos devem ser submetidos a manutenção preventiva por empresa especializada a cada 06 (seis) meses e/ou quando houver necessidade de responsabilidade da CONTRATADA;
- 11. DA COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO**
- 11.1. Deverá ser cotado o custo total julgado necessário pela Proponente, para a completa execução dos fornecimentos e serviços descritos neste Termo de Referência;
- 11.2. Para a composição do custo do Almoço, devem-se considerar os gastos como: a compra dos gêneros alimentícios; contratação e manutenção de funcionários, inclusive com todos os encargos trabalhistas; fornecimento do gás liquefeito de petróleo (GLP), inclusive com seus respectivos cilindros de armazenamento; concessionária de telefonia fixa e/ou móvel; concessionária de linha lógica (internet); manutenção e conservação dos espaços físicos dos Restaurantes Populares, como limpeza, higienização, manutenção e pequenos reparos; higienização e manutenção de caixas de gorduras, manutenção e conservação dos equipamentos, utensílios e materiais de apoio; apólice de seguro dos espaços físicos dos Restaurantes Populares, bem como de seus equipamentos, utensílios e materiais de apoio; além dos demais impostos e taxas aplicáveis.

ANEXO IV

MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, abrangendo a produção, comercialização, preparo e a distribuição das refeições para a Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer – SEMPRE, sendo ele: **LOTE (S)**_____ com estrita observância às especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência e ANEXOS.

Atesto para fins junto ao processo e licitação acima identificado que o (a) Sr. (a). _____, portador (a) da carteira de identidade nº _____representante da

empresa_____,

CNPJ nº_____ nos termos do edital de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/2026, REALIZOU**, pessoalmente, **VISTORIA** nos Restaurantes Populares da Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE, onde tomou conhecimento e constatou as condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, **recebendo as informações técnicas pertinentes destes locais, de acordo com a Lei 14.133/21.**

Salvador ____de _____ de 2026.

NOME/ CNPJ/RAZÃO SOCIAL /CPF REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E ASSINATURA

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, abrangendo a produção, comercialização, preparo e a distribuição das refeições para a Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer – SEMPRE, sendo ele: **LOTE (S)** _____ com estrita observância às especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência E ANEXOS.

Declaro, em atenção aos termos do edital de licitação, ao procedimento licitatório modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº XXX/2026** e para os fins do disposto na **Lei nº 14.133/21**, ter ciência de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, pelo que **DISPENSO** a realização de **VISTORIA** nos Restaurantes Populares da Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE, com o que não poderei alegar desconhecimento supervenientemente, assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório, em nome da empresa que represento.

Salvador ____ de _____ de 2026.

NOME/ CNPJ/RAZÃO SOCIAL /CPF REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

ANEXO VI
PADRÃO DA HIGIENIZAÇÃO

1. LIMPEZA DIÁRIA

- 1.1. Limpeza geral e completa de todas as áreas do refeitório, cozinha, sanitários internos e externos, entrada de serviço, sala de fiscalização e outras dependências do refeitório, conservando no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza, arrumação e segurança;
- 1.2. Higienização geral dos pisos, bancadas inox, equipamentos, móveis e utensílios;
- 1.3. Higienização geral e completa nas áreas de recebimento de gêneros, cocção, pré-preparo dos alimentos, refeitório, vestiários e sanitários dos funcionários e clientes, lavabos;
- 1.4. Os containers e ou caixas de coleta e armazenamento, área de armazenamento (câmara) do lixo e demais recipientes utilizados para acondicionar o lixo deve ser limpo e desinfetado;
- 1.5. Todos os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de recebimento de gêneros, manipulação, e distribuição devem ser rigorosamente higienizados, seguindo especificação do manual de boas práticas de manipulação dos alimentos;

2. LIMPEZA SEMANAL

- 2.1. Higienização e sanitização completa de esquadrias e vidros, faces internas e externas;
- 2.2. Higienização geral e completa dos pisos dos salões, almoxarifado, escritórios, câmaras e outras dependências do refeitório;
- 2.3. Lavagem do piso do salão;
- 2.4. Higienização dos azulejos da cozinha, almoxarifado e paredes do salão;
- 2.5. Higienização geral das coifas;
- 2.6. Higienização geral das mesas e cadeiras;
- 2.7. Higienização total dos freezers de armazenamento

3. LIMPEZA QUINZENAL

- 3.1. Limpeza geral com lavagem dos protetores de luz e luminárias;
- 3.2. Limpeza e higienização da área de estoque estrados e caixas de polietileno;
- 3.3. Higienização das telas de proteção

4. LIMPEZA PERIÓDICA

- 4.1. Limpeza e higienização através de empresa especializada das tubulações e caixas de gorduras, reservatórios de água potável e reservatórios de resíduos (fossas);
- 4.2. Higienização dos dutos dos exaustores

Todos os períodos referentes aos itens descritos no ANEXO IV e correlatos, podem ser alterados de acordo com a necessidade.

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A (Razão Social, endereço e CNPJ do LICITANTE), DECLARA, sob as penas da lei, possuir e/ou adquirir, em tempo hábil, neste caso para antes do início da operação do restaurante, todos os equipamentos e utensílios, descritos no anexo II para a execução do contrato, objeto do edital nº ____/ 2026.

[Local, Data] [Nome e assinatura do representante legal, com firma reconhecida] [Razão Social/Denominação]

MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026,
QUE CELEBRAM ENTRE SI O MUNICIPIO DE
SALVADOR, POR INTERMÉDIO DA
SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO
SOCIAL E COMBATE À POBREZA, ESPORTES
E LAZER – SEMPRE E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXX LTDA, COM BASE NO
PREGÃO Nº xx2025 E NO PROCESSO Nº
107825/2025.**

Município do Salvador, através da **SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL E COMBATE À POBREZA, ESPORTES E LAZER - SEMPRE**, com sede à Rua Miguel Calmon, nº 28, Comércio, Salvador/BA, CEP 40.015-010, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.927.801/0017-06, neste ato representada por seu Secretário Sr. **ANTÔNIO JOSÉ DA CRUZ JUNIOR MAGALHÃES**, brasileiro, residente e domiciliado em Salvador/BA, portador do RG nº 0634942646 SSP BA, inscrito sob o CPF nº 887.422.615-20, devidamente autorizado por Decreto Simples publicado no DOM nº 8.455 de 17/01/2023, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa **XXXXXXXXXXXX** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **XXXXXXXXXXXX**, sediada na **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, neste ato representado(a) por Sra. **XXXXXXXXXXXX**, brasileira, casada, empresaria, inscrita no CPF/MF sob o nº **XXXXXXXXXX**, portador da cédula de Identidade nº 0326227326, expedida pela SSP/BA, doravante designado **CONTRATADO**, tendo em vista o que consta no **Processo nº XXXXX/2025** e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, do Decreto nº 36.784, de 30 de março de 2023, suas alterações subsequentes e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº **0XXX/2025**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa jurídica, especializada, para prestação de serviços de fornecimento parcelado de refeições, abrangendo a produção, comercialização, preparo e a distribuição das refeições para a Secretaria Municipal de Promoção Social e Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE, com estrita observância às especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- I – O Termo de Referência;
- II - O Edital da Licitação;
- III - A Proposta do contratado;
- IV - Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Descrição dos Lotes:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE				
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIA
1	300006655	Contratação de Empresa Especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 1)	UNIDADE					
2	300006656	Contratação de Empresa Especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 2)						
VALOR GLOBAL DO LOTE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).								

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE				
				DIÁRIA	MENSAL	ANUAL	UNITÁRIO	DIÁRIO
1	300006655	Contratação de Empresa Especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 3)	UNIDADE					
2	300006656	Contratação de Empresa Especializada para Prestação de Serviços de Fornecimento Parcelado de Refeições (Restaurante 4)						
	VALOR GLOBAL DO LOTE: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX).							R\$ XXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses a contar da data da assinatura do instrumento contratual, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, nos termos do art. 111 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento.

2.2.1. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

2.3. A eficácia legal do contrato e seus aditivos está adstrita à publicação do seu extrato no Portal Nacional da Contratações Públicas (PNCP), consoante art. 94 da Lei nº 10.133/2021.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Os recursos financeiros para pagamento da despesa decorrente do objeto deste contrato correrão à conta do orçamento da Secretaria Municipal de Promoção Social e Combate à Pobreza, Esportes e Lazer – SEMPRE, no exercício de 2025, da seguinte forma:

Unidade de Gestão: 520002 - UG SEMPRE - Secretaria de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer;

Subação: 08.306.0003.217900 Salvador Alimenta Mais – Restaurante Popula;

Elemento de Despesa: 33.90.39 Outros serviços de terceiros- Pessoa Jurídica;

Fontes: 1.500.1.1.1.001 / 1.501.1.1.1.001.

3.2. Eventual dotação relativa ao exercício financeiro subsequente será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor total da contratação é de **R\$ XXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**.

4.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUINTA – CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, acompanhada do relatório de medição, atestado, dos serviços prestados.

5.2. Havendo controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, comunicar-se ao Contratado para emissão de Nota Fiscal ou Fatura pertinente à parcela incontroversa para efeito de liquidação e pagamento.

5.3. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

5.3.1. Por força do Decreto Municipal nº 23.856 de 03 de abril de 2013, publicado no DOM nº 5.826 de 04/04/2013, o (s) pagamento (s) devido (s) ao (s) fornecedor (es) será (ão) efetuado (s), exclusivamente, por crédito na conta corrente especificada pelo credor, mantida em instituição financeira indicada pela Secretaria Municipal da Fazenda- SEFAZ, a saber BANCO BRADESCO S/A.

5.4. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

5.5. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.6. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação da comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido, previsto na referida Lei Complementar.

5.7. O Contratado deverá apresentar, juntamente com cada Nota Fiscal, os seguintes documentos:

5.7.1 Prova de regularidade relativa à débitos federais;

5.7.2. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal e Estadual/Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

5.7.3 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS), mediante apresentação de Certidão de Regularidade da Situação/CRF;

5.7.4. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho;

5.7.5. Prova de regularidade perante o CADIN.

5.8. Na hipótese de eventuais atrasos no pagamento, para os quais a CONTRATADA não tenha concorrido, esta terá direito à compensação financeira por atraso no pagamento, desde a data prevista para o efetivo pagamento até o dia de sua concretização.

5.8.1. O índice de atualização é o ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO – IPCA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

5.8.2. Os encargos moratórios devidos em razão do atraso no pagamento poderão ser calculados com a utilização da seguinte fórmula:

EM = N x VP x I, onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para o pagamento e o efetivo pagamento e a data do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga em atraso;
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:
 $I = (TX / 100) / 365$

TX = Percentual da taxa anual do IPCA.

5.9. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

CLÁUSULA SEXTA - MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

6.1 O regime de execução contratual, os modelos de gestão/fiscalização e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam do Termo de Referência e seus anexos, parte integrante deste Contrato independente de transcrição.

6.2. O prazo da execução desta contratação será de 12 (doze) meses após a ordem de serviço.

6.3. Os locais e horários para execução dos serviços serão:

6.3.2. LOTE I:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

6.3.4. LOTE II:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **29/01/2026**.

7.2. Após o interregno de 1 (um) ano, havendo pedido da Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, **do ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR AMPLO - IPCA** ou, na sua falta, pelo índice legalmente previsto à época, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4 Caso o (s) índice (s) estabelecido (s) para reajustamento venha (m) a ser extinto (s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado (s), será (ão) adotado (s), em substituição, o (s) que vier (em) a ser determinado (s) pela legislação então em vigor.

7.5 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.6 O reajuste será realizado por apostilamento.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

8.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, no Edital e em seus anexos.

8.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

8.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

8.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que diz respeito à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver

controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Contrato.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Contrato.

8.8. Cientificar o órgão responsável para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

8.9. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.10. Comunicar ao Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pela Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.12. Não praticar atos de ingerência na administração do Contratado, tais como:

a) exercer o poder de mando sobre os empregados do Contratado, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

b) direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Contratada;

c) promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores do Contratado, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

d) considerar os trabalhadores do Contratado como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação.

8.13. Fornecer as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto do contrato.

8.14. Fornecer ao Contratado os elementos indispensáveis ao cumprimento do Contrato, que sejam de sua responsabilidade.

8.15. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo.

8.16. Atestar as notas fiscais/faturas emitidas pelo Contratado, recusando-as quando inexatas ou incorretas, efetuando todos os pagamentos nas condições pactuadas;

8.17. Rejeitar, no todo ou em parte, os bens/serviços entregues em desacordo com as exigências do Termo de Referência e seus anexos.

8.18. Emitir Ordem de Serviços- O.S., que será entregue ao Contratado.

8.19. Responder ao Contratado, no prazo de 60 (sessenta) dias, eventual pedido de reequilíbrio econômico-financeiro.

8.20. Proceder ao acompanhamento e a fiscalização dos serviços objeto deste contrato e a expedição do atestado de tal execução através do fiscal do contrato.

8.21. Fornecer à CONTRATADA todos os elementos que se fizerem necessários à compreensão das especificações dos serviços, informações técnicas e dados complementares que se tornem necessários à boa realização dos serviços, colaborando no seu estudo e interpretação.

8.22. Analisar e responder, em tempo hábil, às solicitações escritas da CONTRATADA, referentes aos esclarecimentos sobre os serviços contratados.

8.23. Notificar, por escrito, à CONTRATADA qualquer alteração de horário, métodos de trabalho, distribuição e variação dos quantitativos dos serviços controlados.

8.24. Notificar à CONTRATADA, erros ou irregularidades encontradas na prestação dos serviços, fixando-lhe prazo para corrigi-los.

8.25. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, da aplicação da eventual multa.

8.26. Conferir os serviços executados, confrontando-os com as faturas emitidas.

- 8.27. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido neste Contrato.
- 8.28. Elaborar ou alterar cardápios dentro dos padrões qualitativos do Edital e de acordo com os preços unitários das refeições, de acordo com o Termo de Referência.
- 8.29. A CONTRATANTE terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis para análise do primeiro cardápio e emissão da Ordem de Serviço.
- 8.30. Analisar e responder, em tempo hábil, às solicitações escritas da CONTRATADA, referentes aos esclarecimentos sobre os serviços contratados.
- 8.31. Controlar as refeições fornecidas diariamente, através de mapas ou outro tipo de controle, de acordo com o quantitativo de refeições autorizadas.
- 8.32. Prestar à contratada, com clareza, as informações necessárias à entrega dos serviços solicitados e à emissão das Notas Fiscais/Faturas.
- 8.33. Informar formalmente a CONTRATADA necessidade de aumento ou diminuição do quantitativo de serviço, sempre que a variação no volume dos mesmos assim o requerer, dentro do quantitativo diário previsto.

CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos, projetos e prazos em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
- 9.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados nos termos do art. 137, II, da Lei Federal nº 14.133/21;
- 9.1.2. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto nas legislações pertinentes a alimentos, em especial às Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro 2001 (ANVISA), Portaria SVS/MS nº 1428 de 26 de novembro de 1993, Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997, Portaria CVC nº6/SP de 10 de março de 1999, Portaria nº 368/MMA, de 4 de setembro de 1997, lei municipal 5.504, de 1 de março de 1999 e lei municipal 9.525/2020.
- 9.2. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 9.3. Promover, às suas expensas, o transporte/deslocamento dos equipamentos, materiais, insumos, alimentos e demais itens necessários à realização do objeto do certame;
- 9.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração Pública Municipal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.6. Responsabilizar-se pela idoneidade e comportamento dos seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por estes ao CONTRATANTE ou a terceiros;
- 9.7. Providenciar a mão-de-obra qualificada e necessária à execução do objeto do contrato, responsabilizando-se pelo seu transporte/deslocamento; fiscalizá-la e responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, bem como por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, administrativas, fiscais, civis, criminais e as demais previstas em legislação específica, decorrentes do fato da execução do objeto do presente Termo, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE nem poderá onerar o objeto do contrato ou restringir seu uso;

- 9.8. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com as boas práticas ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.9. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, com observância às boas técnicas, bem como de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, com observância às boas práticas e parâmetros de qualidade e cordialidade, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo e higienizado o local dos serviços e nas melhores condições de segurança e disciplina;
- 9.11. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência;
- 9.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de dezesseis anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.14. Manter durante toda a vigência do contrato as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, Fazendas Federal, Estadual e Municipal, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021, apresentando as respectivas certidões quando exigidas;
- 9.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.16. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços executados e dos materiais/alimentos fornecidos, inclusive promover readequações, sempre que detectadas impropriedades que possam comprometer a consecução do objeto;
- 9.17. Manter controle de qualidade e absoluta higiene no preparo, manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos, bebidas e demais itens, adotando os procedimentos da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 9.18. Atender com presteza todas as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados;
- 9.19. Manter em perfeitas condições de utilização, durante todo o contrato, os espaços físicos, o mobiliário e os equipamentos, garantindo os serviços de limpeza e higiene;
- 9.20. Tomar todas as providências e cumprir as obrigações estabelecidas na legislação de acidente de trabalho quando forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles;
- 9.21. Responsabilizar-se pela entrega dos serviços, acompanhada da documentação necessária, nas dependências das unidades da CONTRATANTE, cumprindo rigorosamente os prazos e horários de entrega pactuados;
- 9.22. A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços, em termos da mais alta qualidade, obedecendo aos procedimentos operacionais estabelecidos pela CONTRATANTE, mantendo sob sua exclusiva responsabilidade toda supervisão, direção e força de trabalho, para execução completa e eficiente dos serviços, objeto do contrato;
- 9.23. Prestar os serviços de administração preparo, fornecimento e distribuição de refeições, para as unidades do contratante dos Lotes constantes no Termo de Referência;
- 9.24. Receber os alimentos e materiais em horários pré-determinados junto aos seus fornecedores, de forma a não interferir na rotina das unidades da SEMPRE. Obrigatoriamente deverá ser fora do horário de atendimento ao público, que ocorre das 11 às 13h;
- 9.25. Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade, priorizando quando disponível pelo mercado local.
- 9.26. Estocar adequadamente, os alimentos, materiais de consumo (descartáveis e similares) e produtos de higiene e limpeza, de forma a não serem misturados e garantir suas condições ideais de consumo; manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e freezer) em

condições adequadas de uso obedecendo, no que couber, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (ANVISA), e demais normas técnicas e sanitárias vigentes;

9.27 O estoque de alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, deverá ser mantido numa quantidade compatível com a necessidade dos serviços, sob pena de notificação de advertência;

9.28 O estoque deve prever, ainda, quantidade de alimentos não perecíveis destinados a atendimento emergencial, para substituir outros eventualmente não entregues, por problemas de abastecimento dos fornecedores. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves, paralisações e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado com adaptações que se fazem necessários nos cardápios previamente aprovados pela Prefeitura;

9.29. Arcar com todas as despesas de transporte, necessários à execução dos serviços, objetos deste Termo de Referência;

9.30 O primeiro cardápio deverá ser apresentado 5(cinco) dias úteis, após a assinatura do contrato;

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

9.32 Após o recebimento da Ordem de Serviço o CONTRATADO terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para dar início ao fornecimento;

17.33 A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do profissional nutricionista do CONTRATANTE, a programação dos cardápios mensais, até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores a sua execução, e caso necessário, estes deverão ser adequados conforme orientações da nutricionista do CONTRATANTE;

9.34 Os cardápios deverão ser apresentados com o cálculo dietético, com os valores/pesos dos alimentos prontos a serem consumidos, no prazo de 15 dias antes da sua execução, com os valores do macronutrientes – proteína carboidrato e lipídeo, e micro nutrientes – fibras, sódio, calorias e NDPcal, observando o que é preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Sendo, CARBOIDRATO 55 -75%; PROTEÍNA 10-15%; GORDURA TOTAL 15-30%; GORDURA SATURADA < 10%; FIBRA > 25 g; SÓDIO: até 2400mg;

9.35. Executar os serviços em estrita observância às especificações constantes em sua proposta e no pregão Eletrônico, que independente de transcrição integram o presente contrato para todos os fins de direito;

9.36. Manter, para execução deste contrato, pessoal especializado e compatível com os serviços contratados, sendo indispensável o profissional de nutrição responsável com registro em entidade competente pertinente ao objeto para acompanhar a operacionalização dos serviços;

9.37. Executar conforme solicitação da CONTRATANTE, cardápio especial em datas comemorativas e/ou especiais, sendo informada previamente com no mínimo 5 dias úteis;

9.38. Manter as condições de regularidade junto ao FGTS, INSS, Justiça do Trabalho Fazendas Federal, Estadual e Municipal e Vigilância Sanitária, apresentando as respectivas quitações quando exigidas. A CONTRATADA encarregar-se-á, exclusivamente, do pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução do seu objeto;

9.39. Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem a legislação sobre Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho e sua regulamentação, bem como as disciplinas, regulamentos e normas da CONTRATANTE;

9.40 Todas as unidades de força de trabalho deverão apresentar-se com fardamento, apropriado, limpo e em bom estado e conservação;

9.41. Fornecer equipamentos de proteção individual, de acordo com as normas técnicas de medicina e segurança do trabalho, bem como o fardamento apropriado ao serviço;

9.42 Comunicar, por escrito, à CONTRATANTE quaisquer erros, omissões, incorreções ou discrepâncias eventualmente encontradas em especificações dos serviços, antes e/ou durante a sua execução;

- 9.43. Não introduzir nenhuma modificação nas especificações dos serviços, sem o consentimento prévio, por escrito e autorização da CONTRATANTE;
- 9.44. Programar e propor métodos de trabalho a serem empregados na execução dos serviços submetendo-os à apreciação da CONTRATANTE;
- 9.45. Atender com presteza, as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, bem, como, sobre a não execução de serviços, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a Contratante;
- 9.46. Para os Restaurantes Populares, as refeições serão fornecidas em pratos de louça branca, talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapo de papel folha dupla e palito dental, embalado individualmente em invólucro apropriado e bandejas plásticas para apoio (os quantitativos dos itens deverão ser coincidentes ou superiores ao número de refeições servidas diariamente no restaurante);
- 9.47. A contratante deverá manter em seu estoque, mínimo de 5%, quantitativo suficiente de todos os itens para reposições, quando necessário, em casos como quebra ou dano que inutilize o item, perda ou furto.
- 9.48. Em caso de eventos específicos, modificações do serviço, e em situações de calamidade e urgência as refeições deverão ser servidas acondicionadas em embalagens para marmiteira em isopor com divisórias, kit com talheres (colher, garfo e faca) descartáveis e guardanapo, de primeira qualidade e boa resistência, embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos.
- 9.49. Proceder controle quantitativo e qualitativo dos alimentos e materiais de consumo, higiene e limpeza, recebidos para utilização nas unidades dos restaurantes, verificando seu estado de conservação e higiene, acondicionamento na embalagem, prazo de validade e, ainda, as exigências legais vigentes de registro nos órgãos competentes; 9.49.1 A contratante deverá abastecer todos os itens de consumo na unidade, como: papel toalha, sabonete líquido, refis e/ou filtros de bebedouros e todo material de limpeza necessário.
- 9.50. Após 30 dias corridos a CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação MBPF e os Procedimentos Operacionais Padrão - POP'S revisados que atendam aos restaurantes referentes aos LOTES, assinado pelo responsável técnico e protocolado na Vigilância Sanitária;
- 9.51. Evidenciar, a cada 90 dias, que os funcionários da empresa CONTRATADA realizaram todos os treinamentos necessários para a execução dos serviços prestados para a CONTRATANTE como os de Segurança do Trabalho, Manipulação de Alimentos e todos quantos necessários para o bom funcionamento do contrato;
- 9.51.1 Caso de alteração do quadro funcional, a contratada deverá apresentar imediatamente a comprovação de treinamentos referente ao novo colaborador;
- 9.52. Deixar, nos Restaurantes, em local de fácil acesso toda a documentação pertinente para a execução dos serviços contratado;
- 9.53. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA a manutenção periódica e limpeza em todo o sistema de esgoto e caixas de gordura do Restaurante Popular sempre que houver necessidade. Todo o material necessário inclusive veículos específicos para a manutenção e limpeza do sistema de esgoto e caixas de gordura devem ser disponibilizados pela CONTRATADA sem nenhum ônus financeiro para a CONTRATANTE;
- 9.54. Fica sob a responsabilidade da CONTRATADA equipar a cozinha do restaurante, com no mínimo os itens listados no Anexo II;
- 9.55. Prestar atendimento às pessoas: com mobilidade reduzida, portadores de deficiência, idosos, mães com crianças de colo e a qualquer assistido que necessite de auxílio especial, de forma a servir a refeição para estes na mesa, sem necessidade de aguardar em filas;
- 9.56. Além das obrigações descritas acima, caberá a CONTRATADA realizar a higienização nas instalações, nos equipamentos, nos móveis e utensílios, devendo manter em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser registradas e realizadas por funcionários treinados numa frequência que garanta a eliminação de risco de contaminação do alimento e ambientes, estabelecendo rotinas para;
- 9.57. A contratada deverá realizar ações para controle de pragas e vetores, conforme estabelecido na RDC 2016 de 15 de setembro de 2004;

9.58 A contratada deverá se responsabilizar pela manutenção de pequenos reparos e ou equipamentos que porventura se deteriorizem no decorrer da execução contratual;

9.59 A responsabilidade pelos procedimentos de desinsetização e desratização ficará a cargo da CONTRATADA, os procedimentos devem ser realizados de acordo com a RDC nº 216/2004 ANVISA.

9.60. Aceitar integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo CONTRATANTE, a qualquer tempo. Tais como: impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições, quando de qualidade inferior ou mau estado, bem como as refeições já prontas que se apresentarem impróprias para o consumo, vistoriar estoques, documentos comprobatórios referente treinamento de funcionários, conferir notas fiscais e qualquer documentação que seja inerente à prestação dos serviços;

9.61. Facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação da CONTRATANTE, proporcionando fácil acesso aos serviços em execução e atendendo, prontamente, às observações e exigências que lhe forem feitas;

9.62. Apresentar, sempre que exigidos pela fiscalização do contratante, amostras de qualquer gênero ou material a ser empregado na execução dos serviços;

9.63. Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, comprovação de cumprimento de obrigações tributárias e sociais exigidas por Legislação vigente;

9.64. Cumprir, durante a execução dos serviços, todas as leis e regulamentos federais, estaduais e municipais pertinentes a este contrato;

9.65. Atender, imediatamente, à notificação da CONTRATANTE, quando esta solicitar a alteração de métodos inadequados de trabalho e, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a suplementação e/ou melhoria da unidade de força de trabalho, sem prejuízo das penalidades cabíveis pelo descumprimento destas exigências;

9.66. Atender solicitação da CONTRATANTE de aumento ou diminuição do quantitativo de serviço, sempre que a variação no volume dos mesmos assim o requerer, dentro do quantitativo diário previsto;

9.67. Aceitar auditoria nos seus controles e documentação fiscal, referente a este contrato, por parte do órgão responsável da CONTRATANTE;

9.68. Apresentar, sempre que solicitados pela Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esportes e Lazer - SEMPRE, representada pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, os elementos necessários à comprovação dos serviços prestados;

9.69. Manter sob sua responsabilidade, toda a supervisão, direção e mão-de-obra para execução completa e eficiente dos serviços ora contratados;

9.70 A existência e a atuação da fiscalização do CONTRATANTE não restringem a responsabilidade integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne aos serviços do objeto contratado e suas consequências e implicações próximas ou remotas;

9.71. Coletar diariamente, sob a fiscalização do CONTRATANTE, amostras dos alimentos preparados, antes de serem servidos, em embalagens apropriadas para possível análise microbiológica, só se desfazendo das mesmas após autorização da fiscalização. Em caso de suspeita de contaminação, o contratante providenciará a análise junto ao órgão competente, arcando a contratada com as despesas, independente do resultado do laudo;

9.72 A Contratada deverá efetuar coleta semestral de potabilidade da água, utilizada nas unidades de prestação de serviço.;

9.73. Entregar, no ato da assinatura do contrato, relação (contendo nome e CRN) dos Nutricionistas Responsáveis Técnicos (RT) pelo serviço de alimentação contratado, e daquele que será o contato direto com a CONTRATANTE, e providenciar, sempre que necessário, a imediata substituição destes profissionais, por outros com experiência equivalente ou superior;

9.74. Encaminhar, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, relação contendo descrição de nomes e cargos dos profissionais que atuarão nos restaurantes populares;

- 9.75. Manter os atestados de saúde ocupacional dos seus empregados, bem como os resultados dos exames médicos, periódicos, arquivados nas unidades de trabalho, para disponibilização quando solicitados;
- 9.76. Adotar o calendário e horário de trabalho da CONTRATANTE, sujeitando-se às conveniências e necessidades do serviço;
- 9.77. Atender e respeitar os horários e dias de distribuição das refeições, constantes neste Termo de Referência, bem como acatar eventuais alterações do mesmo;
- 9.78. Assumir, integralmente todos e quaisquer ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Tributária e Trabalhista, sem repassá-las, sob qualquer hipótese, à CONTRATANTE;
- 9.79. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessárias à execução dos serviços;
- 9.80. Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais, presentes ou futuros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento e serviço relacionado com o objeto contratual. O CONTRATANTE não se responsabilizará, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros, decorrentes de tributos indevidamente recolhidos ou erroneamente calculados por parte da CONTRATADA;
- 9.81. Honrar os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e outras obrigações de lei, ficando declarado que o pessoal empregado não tem nenhum vínculo jurídico com o contratante;
- 9.82. 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;
- 9.83. Efetuar, pontualmente, o pagamento de todas as taxas e impostos incidentes sobre sua atividade, e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como, respeitar todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais, inclusive as obrigações sociais, previdenciárias e trabalhistas da sua unidade de força de trabalho;
- 9.84. Responsabilizar-se pelos salários, encargos sociais, previdenciários, securitários, tributos e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre seu pessoal, necessário à execução do contrato, bem como sobre a mercadoria;
- 9.85. Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos que vier causar à contratante ou terceiros, tendo como agente a CONTRATADA, na pessoa de prepostos ou estranhos;
- 9.86. Não divulgar nem fornecer, sob penas da Lei, dados e informações referentes aos serviços realizados, nem os que forem transmitidos pela CONTRATANTE, a menos que autorizado formalmente;
- 9.87. A CONTRATADA obriga-se a aceitar quando solicitado pela Administração nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos, reduções ou supressões nos serviços licitados e as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, com vistas a atender a superveniência do interesse público;
- 9.88. A responsabilidade da CONTRATADA por perdas e danos que causar à CONTRATANTE ou a terceiros, em decorrência da execução deste Contrato, será integral e será apurada de acordo com o Código Civil Brasileiro e legislação aplicável;
- 9.89. A CONTRATADA compromete-se a cumprir o quanto disposto na Lei 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 10.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, **em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.**
- 10.2. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.
- 10.3. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.
- 10.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto na cláusula 10.6 deste contrato.

10.5. Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada pelo mesmo índice utilizado para cobrança de tributos.

10.6. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

10.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

10.7.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.7.2. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.7.3. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

10.8. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados na cláusula 10.7, observada a legislação que rege a matéria.

10.9. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica em instituição financeira indicada pelo Município.

10.10. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

10.11. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

10.12. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

10.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data em que for notificada.

10.14. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

10.14.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pela Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais conforme previsão do art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

10.14.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular SUSEP nº 662, de 11 de abril de 2022.

10.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

10.16. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

10.17. O Contratado autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e neste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será permitida a subcontratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:

12.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

12.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

12.1.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á, no caso de cometimento de infrações ou inadimplemento de suas obrigações, às disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as penalidades previstas no Decreto Municipal nº 15.984 de 21 de setembro de 2005, sem prejuízo das demais cominações legais.

13.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

I - Der causa à inexecução parcial do contrato;

II - Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

III - der causa à inexecução total do contrato;

IV - Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

V - Apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

VI - Praticar ato fraudulento na execução do contrato;

VII - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

VIII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.3. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II - Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos II, III e IV do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos incisos V, VI, VII, VIII do subitem acima deste Contrato, bem como nos incisos II, III e IV que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

IV - Multa:

a) moratória de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**;

b) moratória de **0,5% (meio por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de **15% (quinze por cento)**, pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

b.1.) O atraso superior a **30 (trinta) dias** autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

c) compensatória de **30% (trinta por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

13.4. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante conforme art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa conforme disposto no art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação conforme previsão do art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.5.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

13.5.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **20 (vinte) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.6. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.7. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

- I - A natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - As peculiaridades do caso concreto;
- III - As circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- IV - Os danos que dela provierem para o Contratante;
- V - A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.8. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos no art. 159.

13.9. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia conforme disposto no art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021.

13.10. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal, e também no Portal de Compras Salvador.

13.11. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.12. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

14.1.1. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

14.1.2. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

I - Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

II - Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

14.2 O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da referida Lei.

14.3 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.3.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

I - Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

II - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

III - Indenizações e multas.

14.5 A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório conforme art. 131, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ANTIFRAUDE E ANTICORRUPÇÃO

16.1. A **CONTRATADA** deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de contratação e de execução do objeto contratual.

(a) Para os efeitos desta cláusula:

(i) “**práticas de corrupção**”¹ oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer coisa de valor com a intenção de influenciar de modo indevido ação de outra parte;

(ii) “**prática fraudulenta**”² significa qualquer ato ou omissão de falsificação, inclusive falsidade ideológica, consciente ou inconscientemente, que engana ou tenta enganar, um indivíduo para obter benefício financeiro ou outro de qualquer ordem, ou com intenção de evitar o cumprimento de uma obrigação;

(iii) “**prática colusiva**”³ significa uma combinação entre duas ou mais partes visando alcançar um fim indevido, inclusive influenciar indevidamente as ações de terceiros;

¹ “Terceiros” refere-se a um agente público que atua em um processo de licitações ou na execução do contrato. Neste contexto, “agente público” inclui a equipe do Banco Mundial e os funcionários de outras organizações que examinam ou tomam decisões sobre licitações.

² “Parte” refere-se a um agente público; os termos “benefício” e “obrigação” são relativos ao processo de licitações ou a execução do contrato; e o “ato ou omissão” objetiva influenciar o processo de licitação ou a execução do contrato.

³ “Partes” refere-se aos participantes do processo de licitação (incluindo os agentes públicos) que tentam estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos.

(iv) “**prática coercitiva**”⁴ significa prejudicar ou causar danos, direta ou indiretamente a qualquer parte interessada ou a sua propriedade para influenciar de modo incorreto as ações de uma parte;

(v) “**prática obstrutiva**” é

(aa) deliberadamente destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em investigações ou fazer declarações falsas a investigadores, com o objetivo de impedir materialmente uma investigação do Banco sobre alegações de uma prática de corrupção, fraude, coerção ou colusão; e/ou ameaçar, assediar ou intimidar qualquer parte para que esta não revele qualquer fato que seja de seu conhecimento em relação a questões relevantes para a investigação, ou para impedir que recorra à investigação ou a conduza, ou,

(bb) atos que objetivem impedir materialmente o exercício dos direitos de inspeção e auditoria do Banco, nos termos da Cláusula 16.3 abaixo.

(b) Rejeitará uma proposta de adjudicação se concluir que o licitante indicado se envolveu, de forma direta ou por meio de um agente, em prática corrupta, fraudulenta, colusiva, coercitiva ou obstrutiva ao concorrer ao contrato em questão;

(c) Declarará viciado o processo de licitação e cancelará a parcela do empréstimo alocada a um contrato se, a qualquer momento, determinar que representantes do Mutuário ou de um beneficiário de qualquer parte dos recursos empréstimo envolveram-se em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas durante o processo de licitação ou de implementação do contrato em questão, sem que o Mutuário tenha adotado medidas oportunas e adequadas, satisfatórias ao Banco, para combater essas práticas quando de sua ocorrência, inclusive por falhar em informar tempestivamente o Banco no momento em que tomou conhecimento dessas práticas;

(d) Imporá sanções à pessoa física ou jurídica a qualquer tempo, em conformidade com seus procedimentos de sanções aplicáveis, incluindo declará-la inelegível publicamente, indefinidamente ou por prazo determinado, para (i) a outorga de um contrato financiado pelo Banco e (ii) ser um subempreiteiro, consultor, fabricante ou fornecedor ou prestador de serviço designado⁵ de uma empresa elegível a quem se está outorgando um contrato financiado pelo Banco.

16.2. Se algum funcionário do Contratado tiver envolvimento em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas durante a licitação ou durante a execução do contrato esses profissionais devem ser retirados da equipe imediatamente.

16.3. O Contratado deverá permitir, e fará seus Subcontratados e Subconsultores permitirem, que o Banco e/ou pessoas designadas pelo Banco possam inspecionar o local e todas as contas e registros relativos à execução do Contrato e a apresentação da proposta, e ter as contas e registros auditados por auditores designados pelo Banco, se o Banco assim solicitar.

16.4. O Contratado e seus Subcontratados e Subconsultores devem observar com atenção a cláusula sobre [Práticas Corruptas ou Fraudulentas], que prevê, nomeadamente, que os atos destinados a impedir materialmente o exercício de inspeção do Banco e do direito de efetuar auditoria prevista nesta Subcláusula constituem uma prática proibida e sujeita a rescisão do contrato (bem como a uma determinação de inelegibilidade, de acordo com as Diretrizes de Aquisições do Banco).

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas Federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - PUBLICAÇÃO

⁴ Uma “parte” refere-se a um participante no processo de licitação ou da execução do contrato.

⁵ Um subcontratado designado, consultor, fabricante ou fornecedor ou prestador de serviços (nomes diferentes podem ser usados dependendo do edital da licitação) é que qualquer um que tenha sido: (i) incluído pelo licitante em sua pré-qualificação ou proposta ele porque traz experiência específica e know-how que são considerados na avaliação da pré-qualificação do licitante ou da sua proposta; ou (ii) indicado pelo mutuário.

18.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527/2011 e no Diário Oficial do Município - DOM.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - FORO

19.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Salvador, Seção Judiciária do Estado da Bahia, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento em 3 (três) vias de igual teor e forma para todos os fins de Direito.

Salvador/Ba, _____ de _____ de _____.

ANTÔNIO JOSÉ DA CRUZ JUNIOR MAGALHÃES
Secretário
**SECRETARIA MUNICIPAL DE PROMOÇÃO SOCIAL, COMBATE A
POBREZA, ESPORTES E LAZER – SEMPRE**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante
XXXXXXXXXXXXXXXXXX