



**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Composição do Edital

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO.....	4
3. DO CREDENCIAMENTO NO PORTAL.....	5
4. DA REALIZAÇÃO DE VISTORIA.....	5
5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA.....	6
6. DO PREENCHIMENTO ELETRÔNICO DA PROPOSTA.....	7
7. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES.....	8
8. DA INSERÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO.....	9
9 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES.....	9
10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA MELHOR CLASSIFICADA.....	11
11 DA ACEITABILIDADE E JULGAMENTO DA PROPOSTA MELHOR CLASSIFICADA.....	12
12. DA VERIFICAÇÃO DE IDONEIDADE DO PROPONENTE VENCEDOR.....	14
13 DO ENVIO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO.....	14
14 DA EMPRESA SUBSEQUENTE.....	18
15 DOS RECURSOS.....	19
16 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.....	19
17 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.....	20
18 DO CONTRATO ADMINISTRATIVO.....	20
19 DA EXECUÇÃO DO OBJETO.....	21
20 DO PAGAMENTO E REAJUSTE.....	21
21 DAS SANCÕES ADMINISTRATIVAS.....	22
22 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.....	24
ANEXO I - Especificações do Objeto.....	26
ANEXO II - Termo de Referência.....	28
MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS.....	54
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA E CONHECIMENTO DOS SERVIÇOS.....	55
MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS, ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS.....	56
MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELOS SERVIÇOS ..	57
MODELO DE DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELOS SERVIÇOS.....	58
MODELO DE DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS.....	59
MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMETIMENTO.....	60





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Plano de manutenção predial preventiva e corretiva.....	61
ANEXO III - Minuta de Contrato	92





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Órgão interessado:	SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS SOCIAIS E IGUALDADE RACIAL	
NUP:	00000.0. 029957/2024	
Regime Legal:	Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Federal nº 12.846/2013, Lei nº 13.709/2018, Lei Complementar Municipal nº 178/08, e Decretos Municipais nº 1.955/2020, nº 2.400/2023, nº 2.460/2023 e nº 2.461/2023.	
Tipo Licitação:	MENOR PREÇO GLOBAL	
Modo de Disputa:	ABERTO	
Orçamento SIGILOSO?	NÃO	
Intervalo mínimo de lances:	R\$ 50,00 (cinquenta reais)	
Exame e Retirada do Edital:	www.portaldecompraspublicas.com.br e https://acessoinformacao.palmas.to.gov.br/cidadao/informacao/sglicitacoes/ e https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1	
Local da Sessão:	www.portaldecompraspublicas.com.br	
Data da Sessão:	28/10/2024	
Hora da Sessão:	14:h00min (horário de Brasília-DF)	
Recebimento propostas:	Início em:	14/10/2024 às 19h00min
	Término em:	28/10/2024 às 13h45min
Limite para Impugnação:	23/10/2024 às 23h59min (horário de Brasília-DF)	
Limite para Esclarecimento:	23/10/2024 às 23h59min (horário de Brasília-DF)	
Validade da Proposta	90 (noventa) dias	
Informações:	Fone (63) 3212-7243 / 7244 em horário das 13h às 19h. E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br	
Pregoeiro designado:	Eneas Ribeiro Neto , conforme art.1º, inciso I e § 1º do Decreto Nº 2.489/2024.	

1. DO OBJETO

- 1.1.** Este pregão tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na **prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição, com gestão e manutenção, que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender os Restaurantes Comunitários de Palmas-TO**, nas condições, quantitativos e especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2.** As refeições serão tipo almoço, fornecidas de segunda a sexta, no período aproximado das 11h às 14h, nas instalações do Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO e no Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.
- 1.3.** A licitação será realizada por **lote único**, conforme tabela constante no Anexo I – Especificações do Objeto, deste edital.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

2. DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1.** Poderá participar desta licitação qualquer empresa legalmente constituída, especializada no ramo pertinente ao objeto licitado e, que esteja Credenciada no Site www.portaldecompraspublicas.com.br, desde que satisfaça às exigências deste edital, exceto consórcio.
- 2.2.** A participação no pregão dar-se-á por meio da digitação da senha relativa ao licitante, com o envio da proposta eletrônica até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, e novamente no horário previsto para abertura do certame, fase em que ofertará seus lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico. Após o encerramento do certame será aberto o prazo para negociação no qual o licitante arrematante deverá manifestar-se.
- 2.3.** 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, excluída 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.
- 2.4.** 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.
- 2.5.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.6.** **Não será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, considerando-se os termos do disposto no artigo 4º, §1º, inciso II da Lei nº 14.133/2021.**
- 2.7.** Não poderão disputar esta licitação:
- Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);
 - 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;
 - 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;
 - Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.
 - 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;
 - Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- g) 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;
- h) Agente público do órgão ou entidade licitante;
- i) Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;
- j) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;
- 2.8.** 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, de 2021.
- 2.9.** O impedimento de que trata o **item 2.7** 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.
- 2.10.** A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem o **item 2.7** 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.
- 2.11.** Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.
- 2.12.** A vedação de que trata o item **2.7** 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.
- 3. DO CREDENCIAMENTO NO PORTAL**
- 3.1.** Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de um cadastro prévio, adquirindo login e senhas pessoais (intransferíveis), obtidas junto ao Portal de Compras Públicas pela website: www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 3.2.** É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura Municipal de Palmas - Tocantins, a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros. O credenciamento junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal do licitante e de seu representante legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 3.3.** O *login* e a senha poderão ser utilizados em qualquer pregão eletrônico.
- 4. DA REALIZAÇÃO DE VISTORIA**
- 4.1.** Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços.
- 4.2.** As vistorias deverão ser agendadas junto a Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial, de segunda a sexta-feira, das 14 horas às 18 horas, através do telefone (63) 3212-7001, ou pelo e-mail seguranca.alimentarpalmas@gmail.com.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 4.3. Fica designado o sr. Felipe Barbosa Coelho, Gerente de Segurança Alimentar, para acompanhar os licitantes durante as vistorias.
- 4.4. O prazo para vistoria iniciará no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. 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.
- 4.5. O licitante deverá apresentar, com os documentos da proposta, Declaração de Vistoria realizada. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

- 5.1. Na presente licitação, a fase de habilitação se dará posteriormente as de apresentação de propostas e lances e de julgamento.
- 5.2. Antes do envio da proposta eletrônica de preços, o fornecedor deverá efetuar o download do edital eletronicamente, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.
- 5.3. O preenchimento da proposta eletrônica ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.4. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente** por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço e descrição do objeto ofertado, conforme o critério de julgamento adotado, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital.
- 5.5. No cadastramento da proposta inicial, **o licitante declarará, em campo próprio do sistema:**
- Estar ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
 - Cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas
 - 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.
 - Não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
 - Não possui 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;
 - Declarar que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, estar ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado de Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.
 - Declarar sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- 5.6.** Em caso de empate entre duas ou mais propostas, para usufruir do benefício do art. 60 da Lei nº 14.133/2021, a empresa deve assinalar nos campos: **SIM ou NÃO**, nas declarações complementares, identificando as condições em que se enquadra, para fins de desempate e/ou preferência aos bens e serviços produzidos ou prestados, conforme segue:
- Declarar para os devidos fins legais, se realiza ações de equidade entre homens e mulheres;
 - Declarar para os devidos fins legais, se realiza ações de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;
 - Assinalar se a empresa está estabelecida no território do Estado do órgão ou entidade da Administração Pública do Município que realizará a licitação;
 - Assinalar se a empresa é brasileira;
 - Assinalar se a empresa investe em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - Assinalar se a empresa é capaz de comprovar a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 5.7.** A falsidade da declaração de que trata os itens anteriores sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.
- 5.8.** 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 quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.9.** Os licitantes poderão retirar ou alterar a proposta anteriormente inserida no sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo do edital.
- 5.10.** Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas eletrônicas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de abertura da sessão pública, na fase de envio de lances.
- 5.11.** 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.

6. DO PREENCHIMENTO ELETRÔNICO DA PROPOSTA

- 6.1.** O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1.** Valor unitário do item e do lote, especificados no **ANEXO I - Especificações do Objeto** deste edital, em moeda nacional, com apenas duas casas decimais após a vírgula, sendo desclassificada a proposta ou o lance que seja apresentado de forma diversa;
 - 6.1.2.** Descrição detalhada do objeto, condizentes com as especificações do Termo de Referência (pormenorização daquilo que for pertinente).
- 6.2.** O prazo de validade da proposta será de **90 (noventa)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 6.3.** Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos necessários à execução do objeto como carga, transporte e descarga; operacionais; encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, tributários; tarifas; emolumentos; licenças; comerciais; alojamento para atendimento dos serviços; seguro em geral e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

bens/serviços; bem como encargos decorrentes de fenômenos de natureza infortunistica, trabalhista, responsabilidade civil para quaisquer danos e prejuízos causados ao Município de Palmas e/ou terceiros, gerados direta ou indiretamente pela execução dos serviços, dentre outras de forma que o objeto do certame não tenha ônus para o Município de Palmas/TO.

- 6.3.1.** Os valores propostos deverão ser os praticados na data da abertura da proposta, mantendo-se durante a sua vigência.
- 6.4.** Os preços ofertados na proposta inicial, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro ou omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.6.** Todas as especificações da proposta vinculam o licitante.
- 6.7.** O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para a contratação.
- 6.8.** 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.

7. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

- 7.1.** Os pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados ao pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico, através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura do certame.
- 7.1.1.** O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.
- 7.1.2.** As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema.
- 7.2.** Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico através do site www.portaldecompraspublicas.com.br, em até 3(três) dias úteis anteriores a abertura do certame.
- 7.2.1.** No caso de impugnações apresentadas por representante de pessoa jurídica, deverão, necessariamente estar acompanhadas de procuração e documentos pessoais do procurador, com foto, sob pena de não serem conhecidas.
- 7.3.** Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 7.4.** As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 7.5.** A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 7.6.** Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

8. DA INSERÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO NO SISTEMA ELETRÔNICO

8.1 Os documentos de habilitação exigidos no **item 13** deste edital, deverão ser inseridos após a fase de lances e julgamento da proposta.

8.2 O sistema disponibilizará campo próprio, para a inserção dos documentos exigidos para a habilitação na forma do item **13** deste edital.

8.2.1 A não inserção dos documentos ensejará na inabilitação do licitante.

9 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

9.1 A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.

9.2 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

9.3 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

9.7.1 **O lance deverá ser ofertado pelo valor global do lote único, considerando-se o valor anual da contratação.**

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

9.9 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

9.10 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **RS 50,00 (cinquenta reais)**.

9.11 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa “aberto”**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

9.12 A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- 9.13** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 9.14** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.
- 9.15** Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 9.16** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.17** 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.
- 9.18** 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.
- 9.19** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 9.20** Havendo eventual empate entre propostas ou lances, os critérios de desempate serão aqueles previsto no art. 60 da Lei nº14.133, de 2021, nesta ordem:
- a) Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;
 - b) 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 em Lei;
 - c) Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;
 - d) Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle;
- 9.21** Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- a) Empresas estabelecidas no território do Tocantins;
 - b) Empresas brasileiras;
 - c) Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - d) Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.
- 9.22** Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), a Administração poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no art. 56, §4º da Lei nº 14.133/2021, para definição das demais colocações.
- 9.23** Finalizado as etapas anteriores, será declarado o arrematante.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 9.24** O sistema disponibilizará **fase de negociação ao licitante** que tenha apresentado o melhor preço para o lote, pelo sistema eletrônico, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 9.25** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes, estabelecendo-se o prazo de, **no mínimo 02 (duas) horas**, a partir da comunicação realizada pelo pregoeiro através do sistema eletrônico.
- 9.26** Após a negociação e oportunizado aos interessados a intenção de recorrer, o pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo mínimo de 02 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado, na forma do item 10, e se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 9.26.1** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 9.26.2** O não envio da proposta e demais documentos requeridos dentro do prazo estabelecido acarretará a DESCLASSIFICAÇÃO do licitante do certame.
- 9.27** Após, o Pregoeiro solicitará às empresas melhores classificadas o envio dos documentos de habilitação, para análise e julgamento.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA MELHOR CLASSIFICADA

10.1 A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo licitante ou seu representante legal; **se Procurador, apresentar a respectiva Procuração** por instrumento público ou particular com firma reconhecida, atribuindo-lhe poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no Sistema de Licitações de Pregão Eletrônico, acompanhado de documento de identificação com foto (**devendo a assinatura na proposta ser digitalmente e/ou idêntica ao documento de identificação apresentado**). Sendo sócio-proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá ser comprovado através do estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura

10.1.1 A proposta final apresentada deverá conter expressamente:

- a) O número do Pregão Eletrônico, data e hora da sua realização;
- b) Razão social, CNPJ, **endereço completo, telefone e e-mail** da empresa proponente;
- c) Especificações detalhadas do objeto proposto, conforme descrito no **ANEXO I**;
- d) O valor unitário, por item e o valor global do lote da proposta, com preços indicados em moeda corrente nacional, em algarismos arábicos, no máximo com duas casas decimais;
- e) Prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo **90 (noventa) dias**, a contar da data marcada para a abertura da sessão;
- f) Dados bancários para recebimento (pagamento) em nome do licitante: nome e número do Banco, agência e conta corrente;
- g) Prazo de pagamento de até 30 (trinta) dias, após atesto da nota fiscal.

10.1.2 Juntamente com a proposta a empresa melhor arrematante deverá apresentar:

- a) Planilha de composição de custos;
- b) Declaração de vistoria e conhecimento dos serviços;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- c) Informar a aceitação do prazo para a execução dos serviços, cuja implantação acontecerá em etapa única, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da ordem de serviço.
- d) Declaração de disponibilidade de máquinas, equipamentos, acessórios e utensílios;
- e) Declaração de responsabilidade técnica pelos serviços;
- f) Declaração do responsável técnico pelos serviços;
- g) Declaração de utilização de manual de boas práticas;
- h) Declaração de comprometimento que serão disponibilizados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias,
- i) contados do recebimento da Ordem de Serviço, todos os equipamentos e utensílios necessários à prestação dos serviços, bem como ao atendimento ao público, nos termos e condições estabelecidos no Termo de Referência e Edital;

10.1.3 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha de preços deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

10.1.4 Para a apresentação das declarações acima mencionadas poderão ser adotados os modelos apresentados como ANEXOS a este edital.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.3 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerá o mencionado por extenso, sempre considerado o lance final ou valor negociado.

10.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11 DA ACEITABILIDADE E JULGAMENTO DA PROPOSTA MELHOR CLASSIFICADA

11.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estimado pela administração para contratação conforme este Edital e seus anexos, observado o disposto no Decreto Municipal nº 1.955/2020.

11.2 **Serão desclassificadas** as propostas ou lances finais que apresentarem preço unitário e total superior ao preço estimado pela Administração.

11.2.1 Os valores dos itens não poderão ser superiores aos estimados pela Administração.

11.3 **Poderá ser desclassificada** a proposta ou melhor lance, que apresentar preço inexequível.

11.3.1 Considerar-se-á relativamente inexequível a proposta que apresente preços global e/ou unitários simbólicos ou irrisórios, 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 referirem a materiais e





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

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

- 11.3.1.1** Para comprovar a exequibilidade de sua proposta, o licitante deverá apresentar suas justificativas e documentos que comprovem a viabilidade e a compatibilidade do valor ofertado com os custos e despesas necessários à integral execução do objeto, os quais poderão ser encaminhados para análise da Área Requisitante dos serviços a fim de que possa emitir parecer acerca da exequibilidade.
- 11.3.2** Considerar-se-á inexequível a proposta que apresentem valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 11.4** Será desclassificada a proposta que:
- 11.4.1** Contiver vícios insanáveis;
- 11.4.2** Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência e/ou que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente.
- 11.4.3** Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 11.4.4** Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.
- 11.5** O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.
- 11.5.1.1.1** Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 11.5.1.1.2** A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 11.6** O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo **mínimo de 2 (duas) horas**, a ser definido em “chat”, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.6.1** É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante.
- 11.6.2** Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, se destacam os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, dentro do prazo indicado pelo Pregoeiro.
- 11.7** Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 11.8** É facultado ao pregoeiro a realização de diligência para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas.
- 11.9** Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública a mesma somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 11.9.1** Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 11.10** Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 11.11** Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.
- 11.12** O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação solicitada, será desclassificado e sujeitar-se-á a sanções previstas neste edital.
- 11.13** Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a idoneidade e a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

12. DA VERIFICAÇÃO DE IDONEIDADE DO PROPONENTE VENCEDOR.

- 12.1** Será verificada a existência de registros impeditivos da contratação do licitante detentor da proposta melhor classificada, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 12.2** A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 12.3** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante **inabilitado**, por falta de condição de participação.

13 DO ENVIO DOS DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO

- 13.1** Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação serão solicitados do(s) fornecedor(es) mais bem classificado(s) da fase de lances após encerrada a fase de julgamento das propostas.
- 13.2** A habilitação do licitante se dará pela verificação dos documentos inseridos no sistema eletrônico, que será aferida por intermédio dos documentos comprobatórios de Habilitação Jurídica, Qualificação Econômico-Financeira, Qualificação Técnica, e Regularidade fiscal, social e trabalhista.
- 13.3** Os documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema eletrônico em formato digital, no prazo mínimo de 3 (três) horas, contadas a partir da solicitação do Pregoeiro.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- 13.4** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digítas quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 13.5** Após a entrega dos documentos de habilitação, não será admitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, na forma do art. 64 da Lei 14.133/2021, para:
- Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e
 - Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento da proposta.
- 13.6** Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.
- 13.7** Na análise dos documentos de habilitação, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 13.8** Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o disposto no item 12.2 e 12.3.
- 13.9** O Certificado de Registro Cadastral - CRC emitido pela Prefeitura Municipal de Palmas - TO, dentro do prazo de validade e incluído juntamente com os documentos de habilitação, substitui os documentos dos **itens 13.15 e 13.19**, desde que os documentos constem expressamente no CRC e não estejam vencidos na data da licitação.
- 13.10** Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:
- Em nome do licitante, com número do CNPJ e endereço respectivo;
 - Em nome da sede (matriz), se o licitante for a sede (matriz);
 - Em nome da filial, se o licitante for a filial, salvo aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da sede (matriz).
- 13.11** Os documentos exigidos para habilitação deverão ser datados dos últimos 60 (sessenta) dias da data prevista para a abertura do certame, quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor ou por outra norma legal.
- 13.12** A falta de quaisquer dos documentos ou o descumprimento das exigências previstas nesta seção implicará a INABILITAÇÃO do licitante.
- 13.13** Havendo superveniência de fato impeditivo, fica o licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis.
- 13.14** A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 13.15** Para comprovação da **Habilitação Jurídica** os interessados deverão apresentar os seguintes documentos:





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- a) Documento de identificação oficial com foto, reconhecido em território nacional, do(s) administrador(es) da empresa licitante indicado(s) no ato constitutivo ou, do procurador constituído quando houver;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, no caso de MEI.

13.16 Os documentos referentes ao **item 13.15, letras “b”, “c”, “d”, “e” e “f”**, deverão ser apresentados com autenticação e/ou com certificação digital, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.17 Para a comprovação da **Qualificação Econômico-Financeira**, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- a) **Certidão Negativa de Falência ou Concordata**, expedida pelo cartório distribuidor da sede do licitante;
 - a.1 Nos casos em que a certidão seja positiva de recuperação, as empresas deverão apresentar comprovação de que o plano de recuperação foi acolhido na esfera judicial, nos termos do art. 58 da lei 11.101/2005.
 - a.2 A Certidão Negativa de Falência ou Concordata deverá ser apresentada com autenticação por órgão competente e/ou com certificação digital, caso não possa ser aferida por meios oficiais, online.
- b) **Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;**
 - b.1 As empresas criadas no exercício financeiro do procedimento licitatório deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.
 - b.2 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - b.3 As empresas optantes do “SIMPLES NACIONAL” não estão dispensadas de apresentar o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis, relativamente ao último exercício social.
 - b.4 O balanço patrimonial deverá ser apresentado com autenticação por órgão competente e/ou com certificação digital.
 - b.5 No caso de Microempreendedor Individual – MEI, não será exigido o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.
 - b.5.1 O MEI deverá apresentar Declaração anual de Faturamento emitido pelo Portal do Empreendedor, no que couber.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- c) Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante **obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um)**, obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$LG = \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$

$SG = \text{Ativo Total} / \text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}$

$LC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante}$

- c.1** As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

- d) **Comprovação de que possui capital social ou patrimônio líquido, de no mínimo 10% do valor arrematado para contratação**, devendo a comprovação ser feita por meio do Balanço Patrimonial, contrato Social ou Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado (SUMULA 275 – TCU);

13.18 Para a comprovação da **Qualificação Técnica** os licitantes deverão apresentar:

- a) Atestado(s) / certidão(ões) / declaração(ões) de capacidade técnica e de aptidão, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em favor do licitante, que comprove a prestação dos serviços de maneira satisfatória, compatíveis em características com o objeto desta licitação.
- b) O Atestado de Capacidade Técnica deverá ser emitido em nome do licitante vencedor, por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da empresa quanto ao objeto desta licitação.
- c) Relativamente à qualificação técnica, sem prejuízo das demais regras previstas no edital, será ser exigida a comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação e indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, através de:
- c.1** Comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição do profissional técnico responsável;
- c.2** Comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços;
- d) O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica em nome da licitante devem comprovar o fornecimento de no mínimo 50 % (cinquenta por cento) das refeições exigidas no termo de referência, fornecidos por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, onde os serviços constantes dos atestados foram executados, com comprovação via contratos ou empenhos, realizados em um período de, no mínimo, 12 (doze) meses, podendo haver somatória de atestados.
- e) Não serão aceitos atestados com objeto genérico, ou seja, deverá constar no respectivo atestado nomenclatura e descrição compatível com o objeto licitado.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- f) Caso entenda necessário, a Administração, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, bem assim das informações deles constantes, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

13.19 Para a comprovação da **Regularidade Fiscal e Trabalhista** os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste certame;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, ou outro documento equivalente, relativo ao domicílio ou sede do licitante;
- c) Prova de regularidade fiscal relativa a tributos federais, abrangendo a Dívida Ativa da União e quanto às Contribuições Previdenciárias e as de terceiros, expedida pela Receita Federal do Brasil;
- d) Prova de regularidade fiscal relativa a tributos estaduais (ou distritais), relativamente ao estabelecimento do proponente;
- e) Prova de regularidade fiscal relativa a tributos municipais (ou distritais), relativamente ao estabelecimento do proponente;
- f) Certificado de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pela Justiça do Trabalho.

13.19.1 Os documentos do item **13.19, letras “b”, “d” e “e”** deverão ser apresentados com autenticação e/ou com certificação digital, caso não possam ser aferidos por meios oficiais, online.

13.20 Para fins de HABILITAÇÃO, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de Certidões constitui meio legal de prova.

13.21 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento dos documentos de habilitação, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

13.22 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

14 DA EMPRESA SUBSEQUENTE

14.1 Quando a proposta ou lance vencedor for desclassificado/inabilitado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

14.2 Para fins de classificação, aplicam-se às empresas subsequentes os termos estabelecidos no **item 9** deste edital, referente ao encaminhamento da proposta final.

14.2.1 O pregoeiro, através do sistema eletrônico, estabelecerá prazo, de, **no mínimo 02(duas) horas**, para inserção da proposta final e demais documentos relativos à proposta.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

14.2.2 O não envio da proposta e demais documentos requeridos dentro do prazo estabelecido acarretará a **DESCCLASSIFICAÇÃO** do licitante do certame.

14.3 Será solicitada e verificada a regularidade da documentação de habilitação, nos termos do **item 13** deste edital, observando-se a data de sua convocação.

15 DOS RECURSOS

15.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2 O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

15.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

15.4 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

15.5 O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 30 (trinta) minutos.

15.6 O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

15.7 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

15.8 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.9 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

15.10 O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.11 A apreciação do(s) recurso(s) se dará em fase única.

15.12 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

15.13 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.14 Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra os atos do pregoeiro, quando este mantiver sua decisão.

16 DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

16.1 Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o Pregoeiro encaminhará os autos ao Ordenador da despesa para adjudicação do objeto da licitação ao(s) licitante(s) vencedor(es), e homologação do procedimento licitatório, eletronicamente.

16.2 Antes da homologação, os autos deverão ser remetidos ao órgão de controle interno para, constatada a regularidade dos atos praticados, ser emitido o certificado de verificação de regularidade, nos termos do artigo 43, inciso II do Decreto Municipal nº 2.461/2023 e dos artigos 38 e 39 do Decreto Municipal nº 1.955/2020.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

17 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.1 Os custos para atendimento a esta licitação correrão à conta da **Unidade Gestora**, na(s) dotação(ões) orçamentária(s), natureza(s) de despesa e fonte(s) consignados no **item 10** do Termo de Referência constante no **ANEXO II**.

18 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

18.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 1% (um por cento) do valor total do contrato.

18.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

18.3 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

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

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

18.5 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

18.6 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica indicada pela CONTRATANTE, com correção monetária.

18.7 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 Fazenda.

18.8 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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

18.10 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

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

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

19 DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

19.1 Após a homologação do certame a adjudicatária será convocada, a critério da Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial, para recebimento da nota de empenho / assinatura do termo do contrato relativo ao objeto, devendo comparecer no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis contados da notificação, prorrogável por até igual período quando solicitado justificadamente pelo interessado.

19.2 O contrato será firmado nos termos da minuta constante no ANEXO III.

19.3 O prazo de vigência da contratação será de 05 (cinco) anos, contados a partir da data da assinatura, na forma do art. 105, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser renovado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

19.4 Fica facultado à Administração, quando o vencedor não retirar a nota de empenho/assinar o contrato, no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições estabelecidas no encerramento de seus lances.

19.5 Quando notificado antes da efetiva conclusão do objeto, a Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor, conforme previsto no art. 125 da Lei 14.133/2021, mediante justificativa técnica por parte do ordenador da despesa.

19.6 A Contratada não poderá subcontratar o objeto.

19.7 A gestão e fiscalização da execução do futuro Contrato serão efetuadas por servidor a ser designado pelo CONTRATANTE.

20 DA EXECUÇÃO DO OBJETO

20.1 As condições gerais e específicas para a execução do objeto como prazo, forma e local de execução estão estabelecidas no Termo de Referência constante no ANEXO II.

21 DO PAGAMENTO E REAJUSTE

21.1 A remuneração da contratada será composta do valor unitário contratado acrescido da contrapartida a ser paga pelo(s) usuário(s) dos serviços, conforme estabelecido na tabela constante no item 8.3.1 do Termo de Referência.

21.2 Será pago pelo beneficiário o valor de R\$ 3,00 (três reais), por refeição, podendo esse valor ser reajustado anualmente, pela contratante, considerando o indexador de inflação previsto em edital, após 12 meses de execução do contrato, ou pela necessidade de se reestabelecer o equilíbrio econômico financeiro.

21.3 O quantitativo de refeições fornecidas deverá ser apresentado por meio de planilha de medição pela contratada, com base no sistema de controle e gestão de fornecimento de refeições, que será conferida pelo fiscal de contrato e setor demandante.

21.4 O pagamento à empresa contratada será efetivado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente servidas, apresentadas e atestadas pelo fiscal de contrato, acrescido do valor referente a contrapartida, a ser pago por cliente/beneficiários dos restaurantes.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

21.5 Os pagamentos serão realizados em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento e atesto da nota fiscal/fatura/recibo pelo fiscal da contratação, por meio de ordem bancária em conta corrente da CONTRATADA, Banco: __, Agência: nº. __ Conta Corrente: nº __, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.

21.6 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula, calculada pela última variação vigente:

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (TX) \quad I = \frac{(TX/100)}{365} \quad I = (\text{índice apurado})$

TX = Percentual da taxa anual = (calculada pela última variação vigente).

21.7 Os preços ofertados e adjudicados serão considerados fixos e irrevogáveis pelo período de um ano e, quando for o caso, serão reajustados anualmente para mais ou para menos a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme art. 25, §7º, da Lei nº 14.133/2021, pelo INPC/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, observando-se a seguinte fórmula:

$R = [(Im - Io) / Io] \times P$, onde:

R = valor do reajustamento procurado;

Im = índice relativo ao da data do adimplemento da obrigação;

Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondentes à data orçamento elaborado para a licitação;

P = preço unitário contratado

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

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

21.10 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.

21.11 O reajuste será realizado por apostilamento.

21.12 A repactuação se dará nos termos do § 8º do art. 25 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 c/c o seu art. 135, observado os prazos descritos no art. 92, § 6º, também da Lei nº 14.133/2021.

21.13 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do Capítulo VII do TÍTULO III- DA ALTERAÇÃO DOS CONTRATOS E DOS PREÇOS, da Lei n. 14.133/2021.

22 DAS SANCÕES ADMINISTRATIVAS





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

22.1 Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- I.dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II.dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III.dar causa à inexecução total do contrato;
- IV.deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V.não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI.não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII.apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- IX.fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - X.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- XII.praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

22.2 O contratado que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência pela falta prevista no subitem 22.1, I deste edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens acima mencionados;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito do Município de Palmas/TO, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII do item 22.1 deste edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII do item 22.1, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

22.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 22.4** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.
- 22.5** A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 22.6** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão o rito previsto no Decreto Municipal nº 2.400/2023.
- 22.7** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 1.156/2002, observado o disposto no Decreto Municipal nº 2.400/2023.

23 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 23.1** Os prazos mencionados neste edital, bem como nas respectivas propostas, somente terão início e término em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Palmas, e serão contados na forma prevista no artigo 183 da Lei nº 14.133/2021.
- 23.1.1** Para efeito de aplicação do previsto neste subitem, os prazos indicados para quaisquer atos do procedimento licitatório, inclusive o da validade das propostas, serão considerados prorrogados para o primeiro dia útil subsequente, se recaírem em data em que não haja expediente na Prefeitura Municipal de Palmas.
- 23.2** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.3** 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.
- 23.4** Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.5** A nulidade do processo licitatório induzirá à dos atos decorrentes.
- 23.6** É facultado ao pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 23.7** Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 23.8** No julgamento da CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA/ HABILITAÇÃO O(A) PREGOEIRO(A) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos, mediante registro em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia.
- 23.9** 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.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 23.10** O pregoeiro poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.
- 23.11** As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.12** O resultado da licitação será divulgado no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e no Diário Oficial do Município de Palmas, através do site <http://diariooficial.palmas.to.gov.br/> e https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1.
- 23.13** Respeitados os prazos legais e os direitos dos licitantes, o pregoeiro, a qualquer tempo, antes da abertura das propostas, poderá, motivadamente, proceder alterações concernentes à licitação ora regulada, por sua iniciativa, disponibilizando no sistema as informações necessárias e determinando, ainda, quando necessário, o adiamento do recebimento e/ou da abertura das propostas.
- 23.14** Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com a interpretação da legislação própria, princípios constitucionais e o direito público interno, sem prejuízo de solicitação de parecer jurídico da Procuradoria Geral do Município.
- 23.15** Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.16** 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.
- 23.17** Este edital encontra-se à disposição dos interessados no site www.portaldecompraspublicas.com.br, no <https://acessoainformacao.palmas.to.gov.br/cidadao/informacao/sglicitacoes/>, bem como através do link https://pncp.gov.br/app/editais?q=&status=recebendo_proposta&pagina=1 onde poderá ser acessado gratuitamente por meio eletrônico.
- 23.18** Fica eleito o foro de Palmas – TO, para resolver questões relativas ao presente Edital.
- 23.19** Informações complementares que visem obter maiores esclarecimentos sobre o presente pregão serão prestadas pela Superintendência de Compras e Licitações, em horário de 13:00 às 19:00 horas, de segunda a sexta-feira, pelos telefones (063) 3212-7243/7244 ou e-mail compraslicitacoes@palmas.to.gov.br.

Palmas, data do sistema.

Antonio Luiz Cardozo Brito
Superintendente de Compras e Licitações





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXOS

ANEXO I - Especificações do Objeto

LOTE ÚNICO						
Item	Descrição	Qtde de Refeições Diárias	Qtde de Refeições Mensal (23 Dias)	Valor Unit R\$	Valor Mensal R\$	Valor Anual R\$
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO.	2.000	46.000	13,52	621.920,00	7.463.040,00
2	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.	2.000	46.000	13,52	621.920,00	7.463.040,00
Total Anual					R\$ 14.926.080,00	

Obs – A remuneração da contratada será composta pelo valor unitário acrescido da contrapartida a ser paga pelo usuário do serviço, conforme quadro mencionado no **item 8.3.1 do Termo de Referência**, abaixo transcrito.

Item	Descrição	Qtde de Refeições Diárias	Qtde de Refeições Mensal (23 Dias)	Valor Unit. R\$	Valor Mensal menos Contrapartida R\$	Total Anual R\$
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e	2.000	46.000	16,52 - 3,00 = 13,52	621.920,00	7.463.040,00





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

	fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO.					
2	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.	2.000	46.000	16,52 - 3,00 = 13,52	621.920,00	7.463.040,00
TOTAL ESTIMADO		4.000	92.000	13,52	1.243.840,00	14.926.080,00





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO II - Termo de Referência

TERMO DE REFERÊNCIA – BENS/SERVIÇOS
<p>1. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO E DA UNIDADE DEMANDANTES E DO RESPONSÁVEL</p> <p>SECRETARIA MUNICIPAL DE POLITICAS SOCIAIS E IGUALDADE RACIAL DIRETORIA DE PROTEÇÃO BÁSICA / GERÊNCIA DE SEGURANÇA ALIMENTAR FELIPE BARBOSA COELHO</p>
<p>2. DEFINIÇÃO DO OBJETO</p> <p>Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição, com gestão e manutenção, que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender os Restaurantes Comunitários de Palmas-TO. As refeições serão tipo almoço, fornecidas de segunda a sexta, no período aproximado das 11h às 14h, nas instalações do Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO e no Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.</p>
<p>2.1. NATUREZA DO OBJETO, VIGÊNCIA DO CONTRATO E POSSIBILIDADE DE RENOVAÇÃO</p> <p>2.1.1 – NATUREZA DO OBJETO – O objeto se enquadra nos termos do inciso XIII, art. 6º, da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de serviço comum, com características e especificações usuais de mercado. Assim, o tipo de licitação adotado será o Pregão eletrônico (recomendável), que se destina a garantir, por meio de disputa justa entre os interessados, a contratação mais econômica, segura e eficiente, em conformidade com o Decreto Municipal nº 1.955/2020, bem como o Decreto Municipal nº 2.460/2023.</p> <p>Quanto à caracterização da natureza do objeto, tem-se que serviços de natureza contínua são serviços auxiliares e necessários à Administração no desempenho de suas atribuições que, se interrompidos, podem comprometer a continuidade de suas atividades e cuja contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro.</p> <p>Segue o mesmo raciocínio o conceito atribuído pelo Tribunal de Contas da União:</p> <p style="text-align: center;"><i>“Voto do Ministro Relator [...] 28. Sem pretender reabrir a discussão das conclusões obtidas naqueles casos concretos, chamo a atenção para o fato de que a natureza contínua de um serviço não pode ser definida de forma genérica. Deve-se, isso sim, atentar para as peculiaridades de cada situação examinada. 29. Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é <u>sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional.</u>” (TCU. Acórdão nº 132/2008 –Segunda Câmara. Relator: Ministro Aroldo Cedraz. Data do julgamento: 12/02/2008.)</i></p> <p>Serviço de prestação continuada será todo aquele cuja demanda a Administração Pública já detém o conhecimento de que ocorrerá novamente no exercício financeiro seguinte, bem como, o patamar no qual a mesma ocorrerá, havendo, inclusive, previsão orçamentária para sua contratação – a depender.</p> <p>Dessa forma, a contratação de empresa para prestação de serviço de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição, com gestão e manutenção de todos os equipamentos e insumos necessários a realização dos serviços</p>





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

dos Restaurantes Comunitários enquadra-se como serviço continuado, pois tem por objetivo assegurar de forma ininterrupta o funcionamento dos Restaurantes, assegurando, desta forma, direito constitucional dos beneficiários a ter acesso à alimentação de qualidade.

2.1.2 – VIGÊNCIA DO CONTRATO – O prazo de vigência da contratação será de 5 anos, contados a partir da data da assinatura, na forma do art. 105, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser renovado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

2.2. QUANTITATIVOS E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

LOTE ÚNICO						
Item	Descrição	Qtde de Refeições Diárias	Qtde de Refeições Mensal (23 Dias)	Valor Unit R\$	Valor Mensal R\$	Valor Anual R\$
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO.	2.000	46.000	13,52	621.920,00	7.463.040,00
2	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.	2.000	46.000	13,52	621.920,00	7.463.040,00
Total Anual					R\$ 14.926.080,00	
Valor total estimado da contratação (5 anos): O valor para a referida despesa totalizará R\$ 74.630.400,00 (setenta e quatro milhões seiscientos e trinta mil e quatrocentos reais).						





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

2.2.1 Para fins de estimativa da pretendida contratação, levou-se em consideração o objetivo maior dos restaurantes comunitários que é alcançar as pessoas em situação de risco, ou vulnerabilidade social, e as que se aproximam desta.

2.2.2 Serão servidas refeições do tipo almoço de segunda a sexta, em ambas as unidades dos restaurantes, com estimativa de 4 mil refeições diárias, podendo, excepcionalmente, ser fornecido almoço aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização da contratante, com antecedência mínima de 48 horas, nos casos de extrema necessidade e de interesse público.

2.2.3 O número de atendimentos será dividido entre os dois restaurantes comunitários, conforme tabela acima, tendo sido estimado, em média, 23 dias de atendimento por mês.

2.2.4 O quantitativo estimado justifica-se pela análise de capacidade de atendimento e histórico de demanda. O processo anterior, Nº 201600556, contrato Nº 77/2017, atendia até 3.000 (três mil) refeições dia. Contudo, a demanda é crescente, em virtude da aceitabilidade da alimentação fornecida, por parte da comunidade. A análise levou em consideração, também, a demanda hoje atendida no Programa Restaurante Popular, no qual são ofertadas até 1600 refeições dia. Assim, estimou-se uma média de 2.000 refeições diárias para cada Restaurante Comunitário, visando atender ao público que busca o serviço no município de Palmas-TO. Considera-se, ainda, a disponibilidade orçamentária e financeira, visto que essa despesa é custeada somente com recurso próprio, tendo uma contrapartida de 3,00 (três reais), por parte do usuário.

2.2.5 O pagamento à empresa contratada será efetivado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente servidas, apresentadas e atestadas pelo fiscal de contrato, descontado do valor unitário licitado, o valor referente a contrapartida, a ser pago por cliente/beneficiários dos restaurantes.

2.2.6 Será pago pelo beneficiário o valor de R\$ 3,00 (três reais), por refeição, podendo esse valor ser reajustado anualmente, pela contratante, considerando o indexador de inflação previsto em edital, após 12 meses de execução do contrato, ou pela necessidade de se reestabelecer o equilíbrio econômico financeiro.

2.2.7 A contratada poderá normatizar sobre o público a ser atendimento e estabelecer escalonamento de valores da contrapartida, considerando as condições socioeconômicas do usuário, a legislação vigente e a disponibilidade orçamentária e financeira, após um ano de execução do contrato, sem causar prejuízo as partes.

2.2.8 Para estimar o valor médio de mercado, foi realizada pesquisa de preços dos serviços pretendidos no mercado local, em atas e contratos, sites de instituições, bancos de dados do SICAP-LCO e Portal de Compras Públicas, nos quais se obteve a média apresentada.

2.2.9 Considerando o valor médio obtido, a contratante pagaria o valor estimado de R\$ 13,52 por refeição, que corresponde a 81,84 % do valor estimado, ficando 18,16 %, a ser pago pelo beneficiário.

2.2.10 A contratação pretendida está alinhada ao Plano Plurianual – PPA 2022/2025, da Prefeitura de Palmas, e deverá ter o orçamento para despesa anual prevista na Lei Orçamentária Anual, sendo que para 2024 está prevista na LOA nº 3.049, de 26 de dezembro de 2023, publicado no Diário Oficial do Município nº 2.479, de 26 de janeiro de 2024 na ação orçamentária de Gestão da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, com a seguinte dotação orçamentária: 08.244.3000.4686, natureza de despesa 33.90.39.

2.2.11 Por se tratar de um serviço contínuo e de interesse público, a contratante deverá garantir a previsão orçamentária, mediante a revisão do Plano Plurianual – PPA e Lei Orçamentária Anual – LOA para os próximos anos.

2.3. DA ADOÇÃO DO LOTE ÚNICO





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Os atos administrativos devem ser fundamentados e justificados, inclusive, para fins de controle. Dessa forma, a Administração deve analisar a pertinência e a viabilidade prática dos procedimentos a serem adotados, oportunizando a contratação mais vantajosa sobre todos os aspectos (econômico, operacional, finalístico, etc.).

Embora a regra seja a divisão do objeto em itens, por proporcionar o aumento da competitividade na disputa, admite-se que essa divisão seja feita por lotes, conforme estabelece a Súmula nº 247 do Tribunal de contas da União – TCU, vejamos:

SÚMULA TCU 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, **desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala**, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disporde capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

Com relação ao caso em tela, optou-se pela adjudicação por lote uma vez que há a necessidade de preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que dois prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização, causando assim dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, uma vez que demandaria desta Pasta um quantitativo operacional maior para fiscalizar dois prestadores de serviços.

O não parcelamento do objeto em itens se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação, visa, tão somente, assegurar a gerência segura da contratação, e, principalmente, assegurar não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas também atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

Assim, com o intuito de preservar a economia de escala e a eficiência na fiscalização do contrato, bem como em observância aos princípios da eficiência e economicidade, optou-se pela licitação em lote único.

3. DA MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura de Palmas tem, entre os equipamentos públicos municipais, dois restaurantes, onde mantém 02 (dois) restaurantes comunitários, implantados há 20 anos, com prestação de serviços de fornecimento de almoço, de forma terceirizada. Assim, pretende-se contratar o serviço e dar continuidade ao funcionamento dos mesmos, visto que a gestão do fornecimento de refeições dos restaurantes comunitários sendo realizada por empresa especializada, todas as atividades que envolvem este serviço passam a ser de sua responsabilidade. Tais serviços são complexos e especializados, regidos por normas e procedimentos específicos, que vão desde a aquisição de gêneros alimentícios, transporte, armazenamento, produção, manipulação de alimentos, fornecimento de refeições, controle de atendimento ao público, limpeza, descarte, à contratação e treinamento de mão de obra especializada, aquisição de equipamentos de proteção individual e coletiva, dentre outras atividades.

A política municipal de segurança alimentar vem sendo implementada, observando os estudos e preceitos legais. A Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010, que alterou a redação do art. 6º da Constituição Federal, introduziu a alimentação como um direito social de todos os cidadãos, sendo portanto, dever da Administração Pública garantir a alimentação de forma regular, saudável, em quantidade e qualidade adequada para os aspectos nutricionais e de segurança alimentar.

A Lei Federal n.º 11.346/2015, Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional, define que a Segurança Alimentar Nutricional “consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como bases práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”.

Segundo estudos sobre o tema, a rede PENSAN identificou que há maior prevalência de insegurança alimentar em famílias com menor renda, escolaridade, tipo de ocupação ou situação de desemprego dos responsáveis pelos domicílios. A insegurança alimentar é maior nos domicílios em que a pessoa de referência se autodeclara preta ou parda, nos lares chefiados por mulheres (a cada 10 lares, 6 vivenciam as formas mais severas de IA – a moderada e a grave) e nos domicílios com crianças menores de 10 anos (Rede PENSAN/2022).

A crise econômica no país enfrentou nos últimos anos, um contingente importante de famílias brasileiras voltou à situação de insegurança alimentar. A POF (Pesquisa de Orçamentos Familiares) 2017-2018, publicada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) em 2020, apontou que 36,7% dos domicílios brasileiros conviviam com algum grau de insegurança alimentar e nutricional no país. Por conta disso, o Brasil voltou ao Mapa da Fome. A insegurança medida pela POF revelou violações ao direito humano à alimentação adequada em seu sentido amplo, desde sua dimensão relacionada à qualidade da alimentação até aquela que diz respeito ao direito de viver livre da fome.

Além da Constituição Federal Brasileira, o Direito Humano à Alimentação Adequada, também chamado pela sigla DHAA, é um direito humano básico, reconhecido pelo Pacto Internacional de Direitos Humanos, Econômicos, Sociais e Culturais, ratificado por 153 países, inclusive o Brasil, desde de 1976, ano em que entrou em vigor na ordem internacional. Esse novo direito pressupõe uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista de quantidade como de qualidade, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O artigo 11 do pacto reconheceu o direito de todos a um padrão de vida adequado, incluindo uma alimentação adequada, e citou o direito fundamental de toda pessoa de estar protegida da fome. O texto previu ainda que os Estados deveriam adotar ações de garantia da segurança alimentar nos processos de produção e distribuição de alimentos.

Nesse sentido, o programa dos restaurantes comunitários foi constituído perante a necessidade de fornecer a população, prioritariamente em situação de insegurança alimentar, refeições saudáveis de acordo com os padrões higiênico-sanitários. Desta forma, tem-se como objetivo não apenas o combate à fome, mas principalmente garantir o direito à alimentação nutricionalmente balanceada à população que se alimenta fora de casa e, prioritariamente, que se encontra ou se aproxima da situação de risco social.

A terceirização é um instituto oriundo da Ciência da Administração que aplicada à gestão pública tem objetivo de otimizar a aplicação de recursos públicos através da gestão de algumas atividades inerentes ao setor público pelo setor privado, na medida em que permite a maior concentração do poder público em sua atividade-fim. Assim a terceirização busca tornar mais eficiente, profissional, sistematizada e padronizada as atividades auxiliares à gestão pública, transferindo a gestão e execução de atividades específicas para empresas especializadas nestas atividades.

A oferta destas refeições deve atender todas as orientações e regulamentações que regem o setor, devendo ser elaboradas de forma segura e sustentável, nutricionalmente balanceada, respeitando a cultura local, a fim de garantir a dignidade humana e reduzir as desigualdades. Desta forma, importante que os serviços sejam realizados por empresas especializadas nesse tipo de prestação de serviços.

A contratação pretendida está alinhada ao Plano Plurianual – PPA 2022/2025, da Prefeitura de Palmas, implementado por meio da Lei 2.669, de 23 de dezembro de 2021, e publicado no Diário Oficial do Município nº 3.138 (suplemento), de 13 de janeiro de 2023, onde estão definidas as ações estratégicas ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos e processos, tendo a





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

pretensa contratação, referência nas Políticas Públicas Municipais de Desenvolvimento Social, assim como a ampliação de benefícios a população em situação de risco nutricional e o estímulo a proteção alimentar bem como a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN).

4. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1. DOS LOCAIS DE ENTREGA / PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1.1 A empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição fará a gestão e manutenção dos restaurantes, com disponibilização de instalações de todos os equipamentos, condicionadores de ar, utensílios, gêneros alimentícios e outros insumos necessários, para atender os dois Restaurantes Comunitários de Palmas-TO, com estimativa de 4 mil refeições diárias. As refeições serão tipo almoço, fornecidas de segunda a sexta, no período aproximado das 11h às 14h, nas instalações do Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO e no Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.

4.1.2 A empresa deverá garantir o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênic-sanitárias adequadas, observando rigorosamente os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, fornecimento de mão de obra capacitada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle de atendimento ao público, bem como pela limpeza e higienização de cozinhas e estoques dos restaurantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e Edital.

4.1.3 A refeição consiste no fornecimento de 1 (uma) refeição do tipo almoço por pessoa, com a composição conforme orientação de cardápio fornecido pelo nutricionista responsável, designado pela contratante.

4.1.4 Os serviços serão realizados de segunda a sexta, com medição mensal do quantitativo fornecido, enquanto durar a vigência do contrato.

4.1.5 O horário de atendimento poderá ser alterado mediante solicitação formal e justificada da contratada à Contratante que avaliará o pedido autorizando ou não a mudança de horário.

4.1.6 Poderá excepcionalmente ser fornecido almoço aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização expressa da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas.

4.1.7 Os serviços serão executados, observando o estabelecido neste Termo de Referência e em Edital.

4.2. DOS PRAZOS PARA ENTREGA PROVISÓRIA E DEFINITIVA DO OBJETO:

4.2.1 Apresentar declaração de comprometimento em disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários para funcionamento e prestação dos serviços, conforme modelo anexo a este Termo de Referência.

4.2.1.1. O prazo de que trata o item 4.2.1 será de 60 (sessenta) dias, contados do recebimento da Ordem de Serviço, podendo este ser prorrogado por igual período, desde que previamente autorizado pela contratante, e mediante apresentação de justificativa fundamentada.

4.2.2 Serão considerados entregues os serviços prestados, conferidos e apresentados por meio de relatório de fiscal de contrato e atesto de notas fiscais, observado as condições previstas no edital e contrato.

4.3. DA GARANTIA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Não se aplica.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Os Restaurantes Comunitários foram implementados em Palmas há 20 anos, em consonância com a Política Nacional de Segurança alimentar, caracterizando uma das principais ações desta política no âmbito municipal, relacionada à Política de Assistência Social e garantia dos direitos humanos. Desde então vem ofertando alimentação aos usuários que necessitam de uma alimentação adequada nutricionalmente e de baixo custo, de forma terceirizada, sendo parte destes valores subsidiados com recursos próprios. As contratações ocorrem por meio de licitação, tendo sido o último contrato realizado em 2017, processo Nº2016005562, contrato Nº 77/2017.

Diante da necessidade de dar continuidade ao programa de restaurantes comunitários, entende-se como viável a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição fará a gestão e manutenção dos restaurantes, com disponibilização de instalações de todos os equipamentos, condicionadores de ar, utensílios, gêneros alimentícios e outros insumos necessários, para atender os dois Restaurantes Comunitários de Palmas-TO, com estimativa de 4 mil refeições diárias. As refeições serão tipo almoço, fornecidas de segunda a sexta, no período aproximado das 11h às 14h, nas instalações do Restaurante Comunitário Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO e no Restaurante Comunitário de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº592, Palmas-TO.

A empresa deverá garantir o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando rigorosamente os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, fornecimento de mão de obra capacitada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle de atendimento ao público, bem como pela limpeza e higienização de cozinhas e estoques dos restaurantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e Edital.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO / CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO / OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1 DOS REQUISITOS/CONDIÇÕES DA CONTRATAÇÃO

Sem prejuízo as demais cláusulas e considerações deste Termo de Referência e Edital, define-se que:

- 6.1.1 A contratação do prestador tem como condição prévia a inexistência de eventuais proibições de contratar com a Administração Pública, conforme Art. 22 da Lei Federal nº 12.846/2013;
- 6.1.2 Trata-se de contratação de serviços contínuos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, por preço unitário por pessoa atendida, com quantitativos e valores estimados;
- 6.1.3 A empresa deverá demonstrar experiência pertinente e compatível com o objeto licitado e cumprir fielmente as exigências estabelecidas no edital;
- 6.1.4 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual;
- 6.1.5 A pretendida contratação tem como estimativa de fornecimento, para os dois restaurantes, 92.000 (noventa e duas mil refeições/mês) e deverá garantir o fornecimento de alimentação à população beneficiária do programa, prioritariamente que se encontra ou se aproxima da situação de risco social, com atendimento de segunda a sexta, conforme definido em Termo de Referência e Edital.

6.2 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 6.2.1 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência e Edital, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 6.2.2 Efetuar a entrega dos serviços contratados, conforme especificações, orientações, prazo e local constantes no Termo de Referência ;





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

6.2.3 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos e manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.2.4 A contratada responsabilizar-se-á integralmente pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, realizando todos os procedimentos relacionados a aquisição, armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21/10/2002, Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 e RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, bem como suas atualizações, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

6.2.5 Executar o objeto deste termo de referência segundo normas e recomendações da Vigilância Sanitária e de entidades reguladoras e fiscalizadoras de serviços similares ao objeto contratado no âmbito deste Município, e na falta destes, deverá seguir as normas nacionais pertinentes e vigentes à época da contratação;

6.2.6 Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

6.2.7 Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes;

6.2.8 Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário, no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da Contratante e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade;

6.2.9 Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente;

6.2.10 Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e instalação de todos equipamentos, utensílios, talheres e acessórios relacionados ao pleno funcionamento dos restaurantes comunitários, desde o armazenamento e preparo dos alimentos até o fornecimento das refeições em refeitório aos usuários dos restaurantes.

6.2.11 A contratada deverá fornecer todos os mobiliários, móveis, sistema de refrigeração (Ar-condicionado) do refeitório, cozinha e demais áreas de uso comum dos restaurantes, bem como deverá fornecer utensílios, equipamentos e acessórios para preparo e consumo das refeições e arcar com as despesas para instalação destes.

6.2.12 A manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais, incluindo nestas, possíveis adequações exigidas pela vigilância sanitária, corpo de bombeiros e outros órgãos de fiscalização correrão por conta da Contratada.

6.2.13 Será de responsabilidade da contratada a elaboração do PCIP – Projeto de Combate a Incêndio e Pânico e aprovação junto ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Tocantins, bem como sua manutenção preventiva e corretiva e atualizações quando houver mudanças ou intervenções prediais que venham a alterar o projeto original.

6.2.14 A qualidade dos equipamentos, acessórios e utensílios utilizados na operação dos restaurantes comunitários será avaliada pela contratante que poderá solicitar a substituição imediata, caso haja utilização de





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

itens que não atendem o padrão mínimo de qualidade exigida nas normas legais vigentes, conforme as Resoluções – RDC Nº 216/2004 e RDC Nº 275/2002, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como a Portaria nº 326/97, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

6.2.15 A contratada deverá dispor de sistema de gestão e controle dos atendimentos realizados, que permita fornecer relatórios diários das vendas; a emissão de tickets ou cartões, de modo que seja possível contabilizar o quantitativo vendido diariamente; painel digital em local visível que informe instantaneamente o número de refeições servidas; e catracas de acesso com controle digital na entrada dos restaurantes, a fim de registrar o número de acessos ao local das refeições.

6.2.16 Fornecer as informações contidas no referido sistema e permitir acesso do fiscal de contrato e gestor do contrato, para fins de conferência.

6.2.17 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

6.2.18 Apresentar relatório de execução mensal dos serviços prestados para conferência da contratante, por meio do fiscal de contrato, para posterior emissão de Nota Fiscal, para que se possa proceder com o relatório de fiscal de contrato, atesto e envio para pagamento. As referidas notas devem ser encaminhadas a contratante, acompanhadas de comprovação de regularidade fiscal/certidões.

6.2.19 Apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da assinatura do contrato, Alvará expedido pela Vigilância Sanitária do Município de Palmas-TO.

6.3 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PERTINENTE À MANUTENÇÃO PREDIAL:

6.3.1 Realizar manutenção das instalações prediais da contratante, de forma a mantê-las em perfeito funcionamento. Incluem-se na manutenção predial: pintura; substituição de azulejos, pisos e vidros; substituição de tomadas, lâmpadas, maçanetas, interruptores e registros; reparos da rede hidráulica, de esgoto e elétrica que se façam necessários, bem o serviço de jardinagem, limpeza e conservação da área externa; impermeabilização, dentre outros;

6.3.2 Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive áreas externas (local de recebimento de gêneros e de materiais e nos arredores do prédio, de suas dependências vinculadas ao serviço) observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas;

6.3.5 Manter em perfeitas condições a placa de identificação dos restaurantes comunitários;

6.3.6 Restituir o imóvel no estado em que o recebeu, de acordo com o termo de vistoria;

6.3.7 Manter em dia a Certidão de Regularidade do Corpo de Bombeiros.

6.3.8 Responsabilizar-se pelo pagamento do fornecimento de água, esgoto, internet, luz, gás e taxas e/ou impostos decorrentes da utilização do imóvel.

6.4 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PERTINENTE À LIMPEZA:

6.4.1 Atender o que dispõe a Resolução – RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, RDC 275 de 21 de outubro de 2002, bem como todas as demais legislações Federais, Estaduais, Municipais e suas atualizações, que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

6.4.2 Fornecer material de limpeza e sanitização para a higienização da cozinha, estoque/despensa, pessoal, dos





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

utensílios, equipamentos e alimentos;

6.4.3 Controlar e manter a higienização completa da cozinha, estoque, equipamentos, instalações, móveis e utensílios incluídos na prestação de serviços, utilizando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde, contendo rótulo com a indicação do produto, composição, fornecedor, validade e forma de utilização;

6.4.4 Executar, supervisionar e realizar o treinamento de pessoal responsável pela limpeza e desinfecção da cozinha, estoque, mobiliários, utensílios e equipamentos;

6.4.5 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza, os materiais utilizados pelo setor, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;

6.4.6 Manter absoluta higiene no preparo, manipulação, distribuição, transporte e armazenamento dos alimentos;

6.4.7 A Contratada deverá submeter os alimentos a serem consumidos crus ao processo de higienização adequado a fim de reduzir a contaminação superficial, com produtos regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

6.4.8 Manter o lixo devidamente acondicionado em lixeiras dotadas de tampa, acionadas sem contato manual e revestidas com saco plástico apropriado, recolhendo-o das dependências da cozinha diariamente em cada turno ou quantas vezes se fizerem necessárias;

6.4.9 Realizar a limpeza das caixas vazadas bem como de outros recipientes utilizados para armazenamento de alimentos nas dependências da cozinha e estoque.

6.5 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA PERTINENTE À EQUIPE DE TRABALHO:

6.5.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

6.5.2 Providenciar a imediata substituição dos funcionários eventualmente ausentes por quaisquer motivos, sejam por afastamentos regulamentares, como folgas, férias, licenças em geral e/ou faltas injustificadas, a fim de garantir o pleno funcionamento dos restaurantes comunitários;

6.5.3 O pessoal contratado pela contratada deverá ser supervisionado, treinado, qualificado e uniformizado observando as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais sendo considerada, nesse particular, como única empregadora.

6.5.4 Responsabilizar-se por todos os encargos e direitos trabalhistas.

6.5.5 Orientar a equipe de trabalho quanto ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual, específicos para o desempenho das funções.

6.5.6 Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na Resolução RDC 275 de 22/10/2002 e RDC nº. 216 de 15/09/2004 e atualizações, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo no escritório da Contratada e disponibilizados para a Contratante quando solicitado.

6.5.7 A Contratada deverá substituir imediatamente seus colaboradores, cuja conduta comprometa a prestação do serviço ou crie obstáculos à fiscalização.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

6.5.8 Manter o seu quadro de pessoal compatível com o funcionamento regular dos restaurantes comunitários, com suas jornadas de trabalho estabelecidas em lei. Para a função Nutricionista, deverão ser atendidas as quantidades conforme Anexo III da Resolução CFN nº 600 de 25/02/2018, ou em outra que vier a substituir;

6.5.9 Manter, em caráter permanente, equipe de profissionais de supervisão, por contrato, durante a execução dos serviços, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas, devendo o Responsável Técnico Nutricionista ter autoridade e competência para:

I – Capacitar os demais funcionários quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho.

II – Elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para a Unidade.

III – Acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias sobre o processo de produção e demais procedimentos adotados pela Contratada.

IV – Notificar o órgão de vigilância epidemiológica sobre surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTAs.

6.5.10 Deverá proceder à substituição do profissional nutricionista que atue em desacordo com as normas legais vigentes e com o código de ética de sua profissão, ou ainda que se demonstre aquém da capacidade de administrar a produção dos restaurantes comunitários;

6.5.11 Manter em seu quadro de funcionários a categoria de vigia, com a finalidade de prevenir irregularidades, zelar pela segurança das pessoas, do patrimônio público e privado dos restaurantes comunitários.

6.5.12 Nos horários de atendimento aos usuários será obrigatória a permanência de funcionários responsáveis pela limpeza dos banheiros (masculino e feminino) e do salão, bem como pelo recolhimento dos pratos/talheres/bandejas.

6.5.13 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo intoxicação alimentar.

6.5.14 Fornecer e manter as suas custas, todos os equipamentos de proteção individual e materiais de proteção e segurança (luvas térmicas, calçados fechados e antiderrapantes, toucas, uniformes, aventais, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços, em quantidades adequadas ao número de pessoas empregadas, e fornecer toucas descartáveis aos agentes fiscalizadores que visitarem as cozinhas no desempenho de suas atribuições.

6.5.12 A contratada deverá entregar, no prazo de 15 (quinze) dias, quando solicitado pela contratante quaisquer dos seguintes documentos:

I – Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Contratante.

II – Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a Contratante.

III – Cópia dos contracheques assinados dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários; e

IV – Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado.

6.5.13 Os direitos trabalhistas devem ser respeitados e recomendável a consulta e orientação de um profissional de contabilidade para conhecimento e seguimento de parâmetros legais do contrato, assim como as demais obrigações legais.

6.5.14 Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual, mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante.

6.5.15 GARANTIR UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI).

6.5.15. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano e manuseio em câmara fria, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes: Camiseta, calça/saia avental, touca, luvas, calçado.

6.5.15.2 As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- Camiseta confeccionada em tecido de algodão no mínimo 50%.
- Calça confeccionada em tecido de brim leve, 100% algodão, com elástico, sem bolso.
- Avental de frente de brim leve, 100% algodão, em cores diversas.
- Touca de tecido de algodão no mínimo 50%, com bordas em malha.

6.5.15.3 Os funcionários relacionados às atividades de limpeza e higienização deverão ter seus uniformes com cores diferenciadas.

6.5.15.4 A Contratada deverá fornecer 02 (dois) conjuntos de uniformes completos ao colaborador no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

6.5.15.5 No caso de colaboradora gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

6.5.15.6 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

6.5.15.7 Os equipamentos de proteção individual – EPIs deverão compreender as seguintes peças: Avental de proteção, sapato antiderrapante, óculos de proteção, luva térmica para alta temperatura; luva de látex, mascar facial.

6.5.15.8 Os EPIs devem possuir as seguintes características mínimas:

- Avental vinílico transparente, tipo impermeável, confeccionado em tecido de policloreto de vinila (PVC).
- Sapato antiderrapante: calçado antiestático, impermeável e antiderrapante, modelo softwork.
- Óculos de segurança confeccionado em policarbonato óptico com armação de nylon e astes com comprimento regulável, filtro de 99,9% de raios UVA e UVB.
- Luva com proteção térmica para frio e calor, proteção mecânica e química, com capacidade de suportar





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

temperaturas de até 350°C.

– Luva de látex para proteção das mãos durante trabalhos de limpeza geral.

– Máscara facial confeccionada em 3 camadas de tecido 100% algodão.

6.6 DAS EXIGÊNCIAS RELATIVAS AO CARDÁPIO:

6.6.1 Os cardápios serão elaborados em conjunto pela contratante e contratada e, quando elaborado apenas pela contratada deverá ser submetido à aprovação da contratante, antes de serem disponibilizados à população, devendo os mesmos serem encaminhados em até 30 (trinta) dias antes do início de sua execução para análise da contratante. Os cardápios deverão ser elaborados por profissional nutricionista da contratada e deve conter a assinatura e o número de registro do Conselho Regional de Nutricionistas que o elaborou;

6.6.2 Durante a análise dos cardápios, caso haja solicitação para alterações, a contratada deverá refazer com as alterações solicitadas e encaminhá-los em até 02 (dois) dias corridos contados a partir do recebimento da referida solicitação. Após a aprovação, a Contratante encaminhará os cardápios aprovados à contratada;

6.6.3 Excepcionalmente a contratada poderá solicitar a substituição nas preparações dos cardápios já aprovado, com, no mínimo 02 (dois) dias de antecedência de seu fornecimento e as alterações solicitadas estarão sujeitas a avaliação e aprovação da contratante. Após a aprovação, a Contratante encaminhará os cardápios aprovados à contratada;

6.6.4 Deverá elaborar, implantar, manter atualizada e apresentar sempre que solicitado pela Contratante as fichas técnicas de todas as preparações incluindo discriminações dos componentes, quantidades, modo de preparo, rendimento (as porções devem estar de acordo com as per capitas Contratadas), informação nutricional e demais informações pertinentes;

6.6.5 A contratada deverá realizar teste de aceitabilidade a cada 06 (seis) meses e encaminhar relatório com o resultado para validação da contratante;

6.6.6 A contratante poderá realizar teste de aceitabilidade e solicitar alterações nas frequências das preparações ou até remoção de determinadas preparações dos cardápios;

6.6.7 Os gêneros e produtos alimentícios não contidos neste Termo que precisarem ser inseridos para compor novas receitas deverão ter sua especificação técnica aprovada pela contratante. Os gêneros e produtos alimentícios, uma vez aprovados pela contratante, deverão ser adicionados na lista de especificação técnica dos gêneros alimentícios sem acrescentar ônus para a contratante.

6.6.8 - COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

O almoço deverá ser constituído obrigatoriamente de:

Feijão;

Arroz;

Guarnição;

Salada;

Carne (prato proteico);

Sobremesas;

6.6.8.1 A gramatura específica (per capita) do cardápio diário deverá seguir as seguintes quantidades:





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

TIPO	PORCIONAMENTO	DESCRIÇÃO
Arroz	200g (duzentas gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato.	Arroz beneficiado polido; tipo 1; longo e fino; grãos inteiros; com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a Instrução Normativa nº 06, de 16/02/2009, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e suas alterações. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo Regulamento Técnico, quando for o caso.
Feijão	150g (cento e cinquenta gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato.	Feijão; variedades carioca, vermelho e preto; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica; conteúdo de 1 kg, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente do MAPA, validade de 5 meses a partir da entrega. Rótulo deverá conter identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais.
Guarnição	100g (cem gramas) per capita de preparação pronta. Para do tipo farofa a quantidade mínima deverá ser de 60g (sessenta gramas).	As guarnições deverão ser variadas, contendo folhosos ou legumes, raízes ou tubérculos, ou massas.
Salada	100g (cem gramas) per capita, prevalecendo o porcionamento à vontade do cliente, desde que não ultrapasse a capacidade do prato.	Sempre de 02 (dois) tipos de gêneros (verduras, legumes ou grãos/leguminosas) crus ou cozidos, servidos refrigerados e diariamente variados.
Carne (prato proteico)	120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 180g (cento e oitenta gramas) de carne com osso per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes com osso deverão ter, no mínimo, 120g (cento e vinte gramas) de proteína. O porcionamento do peixe em postas deverá ser de no mínimo 140g (cento e quarenta gramas).	As carnes servidas deverão ser do tipo bovina, suína, pescados, aves, vísceras, salgados e embutidos preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. Os tipos de carne permitidas estão contidas no item 6.6.8.2 deste Termo.
Sobremesas	Frutas deverão ser disponibilizadas de acordo com a safra e ter porcionamento mínimo de 120g (cento e vinte gramas) de peso líquido per capita ou uma 01 (uma) unidade de tamanho médio.	As frutas deverão ser servidas 20 (vinte) vezes ao mês. As frutas devem ser variadas ao longo do cardápio semanal. Fruta unidade ou fatiada com casca: 150g (cento e cinquenta gramas) para melancia e melão e 120g (cento e vinte gramas) para as demais. Fruta fatiada sem casca: 100g (cem gramas). As frutas não poderão ser repetidas mais do que 2x na mesma semana.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

Os doces devem ser de no mínimo 50g (cinquenta gramas).	Tipos de doces: gelatina, pudim, arroz-doce e doce caseiro.
---	---

6.6.8.2 As carnes utilizadas devem ser, preferencialmente, dos seguintes tipos:

CARNE BOVINA	FRANGO
Acém – preparações cozidas, picadas ou moídas	Coxa e sobrecoxa – preparações assadas e cozidas
Patinho – preparações cozidas, picadas ou moídas	Filé de sassami – preparações cozidas ou iscas para grelhar
Coxão mole – preparações cozidas e picadas	PESCADOS
Fraldinha – preparações cozidas e assadas	Filé de mapará – preparações empanadas ou assadas
Costela – preparações cozidas	Posta de mapará – preparações cozidas, fritas ou assadas
Cupim – preparações assadas	Posta de piramutaba – preparações cozidas, fritas ou assadas
CARNE SUÍNA	Filé de tilápia – preparações empanadas ou assadas
Paleta e/ou pernil – preparações cozidas, picadas ou em cubos	Filé de merluza – preparações empanadas ou assadas
Coxão mole – preparações cozidas, picadas ou em cubos	
VÍSCERAS	
Fígado – preparações grelhadas (bifes e iscas)	
Bucho – preparações cozidas	

6.6.8.3 A frequência dos pratos protéicos, em média, deverá ser:

TIPO DE CARNE	FREQUÊNCIA (MENSAL)
Bovina com osso	2x (duas vezes)
Bovina sem osso	6x (seis vezes)
Frango com osso	4x (quatro vezes)
Frango sem osso	3x (três vezes)
Suína com osso	1x (uma vez)
Suína sem osso	2x (duas vezes)
Pescados filé	1x (uma vez)
Pescados posta	1x (uma vez)





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Vísceras	2x (duas vezes)
Feijoada	3x (três vezes)

6.6.9. Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras, carne suína e feijoada, a Contratada deverá oferecer como opções aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de carne ou de frango ou carne moída.

6.6.10 A feijoada, na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta), deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão-preto (30%), carne suína magra e salgada (35%), linguiça calabresa (10%), pé suíno salgado (10%), costelinha suína salgada (10%), orelha suína salgada (5%).

6.6.11 Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.

6.6.12 Não serão permitidos: suan suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

6.6.13 A dobradinha, servida na proporção mínima de 270g (duzentos e setenta) deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções: feijão-branco (25%), bucho (50%), linguiça calabresa (15%) e cenoura (10%).

6.6.14 Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 200g (duzentos gramas) sendo, no mínimo, 120g (cento e vinte gramas) de proteína na composição.

6.6.15 Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína a serem utilizados nos cardápios mensais, serão definidos pela Contratante em conjunto com a Contratada, considerando as opções relacionadas acima.

6.6.16 Os cortes de carne bovina, peixe, frango e carne suína diferentes dos previstos neste Termo de Referência, provenientes da Agricultura Familiar deverão ser submetidos à aprovação da Contratante para inserção no cardápio.

6.6.17 As preparações do tipo carne com legumes (ex.: cozido), deverão ser servidos 120g (cento e vinte gramas) de carne sem osso e 100g (sem gramas) de legumes diversos. Neste tipo de preparação não será necessário servir outra guarnição.

6.6.18 COMPLEMENTAÇÃO DOS CARDÁPIOS DIÁRIOS:

6.6.18.1 A Contratada deverá fornecer palito embalado individualmente, sendo uma unidade por usuário, molho de pimenta, guardanapos de papel 100% celulose virgem acondicionados em invólucros próprios, farinha de mandioca acondicionada em farinheira, azeite de oliva, vinagre, sal, limão, adoçante e açúcar.

6.6.18.2 A empresa contratada deverá fornecer água potável aos beneficiários dos Restaurantes Comunitários de Palmas e para os funcionários de toda a operação dos restaurantes, proporcionando água individualizada ou sistema de jato inclinado, garantindo a higiene adequada para os bebedouros.

6.7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

6.7.1 Entregar o imóvel reformado, em condições de uso das instalações elétricas e hidráulicas;

6.7.2. Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os serviços objeto do Contrato através de servidor devidamente designado pela Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial;

6.7.3. Oferecer apoio técnico por meio do profissional de Referência Técnica do Serviço de Proteção Social Especial – PSE, quanto dos encaminhamentos e acompanhamentos necessários aos idosos.

6.7.4. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

normas do Contrato;

6.7.5. Comunicar a CONTRATADA, por meio de notificação, as irregularidades observadas na execução dos serviços;

6.7.6. Proceder aos pagamentos devidos a CONTRATADA, nos prazos estipulados, salvo em se tratando de erro na emissão da Nota Fiscal;

6.7.7. Fazer, na forma definida na legislação em vigor, retenção de encargos sociais/ previdenciários sob sua responsabilidade, aplicáveis ao Contrato, se for o caso;

6.7.8 Controlar, com acompanhamento da Contratada, o número de refeições servidas diariamente nos Restaurantes Comunitário, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela Contratante;

6.7.9 Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da Contratada o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;

6.7.10 Realizar fiscalização e controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato e portaria de atribuições de cada esfera de acompanhamento interna e externa a Secretaria, em conformidade com a legislação vigente;

6.7.11 Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo ou aqueles que apresentarem rejeição da população, conforme resultados dos testes de aceitabilidade;

6.7.12 Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, bem como veículos utilizados para o transporte de gêneros e insumos, propondo ações corretivas, assim como as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

6.7.13 Acompanhar as atividades desenvolvidas pela empresa Contratada e o cumprimento das cláusulas contratuais;

6.7.14 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;

6.7.15 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).

6.7.16 Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.

6.7.17 O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

6.7.18 A contratante poderá conceder prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

6.7.19 A fiscalização de que trata este Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

6.7.20 Fornecer ao contratado todos os projetos necessários para instalação dos equipamentos e manutenção predial, bem como para elaboração do PCIP – Projeto de Combate a incêndio e Pânico, para aprovação junto ao Corpo de Bombeiros.

6.8 – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

6.8.1. Comete infração administrativa o fornecedor que cometer quaisquer das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

- I. dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III. dar causa à inexecução total do contrato;
- IV. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;
- IX. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- X.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- XI. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.
- XII. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.8.2. O contratado que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência pela falta prevista no subitem 23.1, I deste edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- b) Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens acima mencionados;
- c) Impedimento de licitar e contratar no âmbito do Município de Palmas/TO, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens II a VII do item 23.1 deste edital, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens VIII a XII do item 6.8.1, bem como nos demais casos que





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

justifiquem a imposição da penalidade mais grave;

6.8.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.8.4. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

6.8.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

6.8.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão o rito previsto no Decreto Municipal nº 2.400/2023.

6.8.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao fornecedor/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133, de 2021, e subsidiariamente na Lei nº 1.156/2002, observado o disposto no Decreto Municipal nº 2.400/2023.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

7.1 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.

7.2. 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 ou termo aditivo.

7.3. As comunicações entre a municipalidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. A municipalidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. A contratante manterá o controle e gestão do contrato por meio de gestor e fiscal de contrato designados por meio de portaria, devendo os mesmos:

7.5.1 Coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato, contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

7.5.2. Acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. Acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

7.5.3. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais de contrato quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

7.5.4. Tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

7.5.5. Elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7.6 A área demandante, bem como o fiscal e gestor de contrato, manterão o controle da execução do contrato, em observação ao instrumento contratual e normas pertinentes.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos, após o protocolo de recebimento do documento fiscal, sendo que, recaindo em feriado ou final de semana, o prazo será até o dia útil subsequente.

8.2 O quantitativo de refeições fornecidas deverá ser apresentada por meio de planilha de medição pela contratada, com base no sistema de controle e gestão de fornecimento de refeições, que será conferida pelo fiscal de contrato e setor demandante.

8.3 Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade do objeto fornecido com o discriminado na respectiva Nota Fiscal e planilha de medição, sendo que o atesto do fiscal do contrato é condição indispensável para o pagamento da despesa.

8.3.1 Conforme já mencionado no item 2 deste Termo de Referência, o valor a ser pago pela contratante a contratada será o valor unitário deduzida a contrapartida a ser paga pelo beneficiário, ficando valor previsto, conforme quadro abaixo:

<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Qtde de Refeições Diárias</i>	<i>Qtde de Refeições Mensal (23 Dias)</i>	<i>Valor Unit. R\$</i>	<i>Valor Mensal menos Contrapartida R\$</i>	<i>Total Anual R\$</i>
1	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos,	2.000	46.000	16,52 - 3,00 = 13,52	621.920,00	7.463.040,00




Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

	gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte), localizado na Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO.					
2	Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição “tipo almoço”, com gestão e manutenção, e que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender o Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul), localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.	2.000	46.000	16,52 - 3,00 = 13,52	621.920,00	7.463.040,00
TOTAL		4.000	92.000	13,52	1.243.840,00	14.926.080,00

Valor Total Estimado a ser pago a contratada: R\$ 74.630.400,00 (setenta e quatro milhões seiscentos e trinta mil e quatrocentos reais).

8.4 Os pagamentos ficam condicionados a apresentação dos seguintes documentos:

8.4.1 Prova de Regularidade conjunta, referente aos Tributos Federais e a Dívida ativa da União, expedida pela Receita Federal do Brasil, de onde for sediada a empresa, devidamente válida;

8.4.2. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Estado onde for sediada a empresa, devidamente válida;

8.4.3. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município onde for sediada a empresa, devidamente válida;

8.4.4. Prova de Regularidade com a Fazenda Pública do Município de Palmas TO, devidamente válida;

8.4.5. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, devidamente válida;

8.4.6. Prova de Regularidade Trabalhista, devidamente válida;

8.5. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, creditada na conta-corrente da contratada. A nota fiscal será emitida pela contratada após a prestação mensal do serviço e em inteira conformidade com as





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

exigências legais, especialmente as de natureza fiscal, acrescida das seguintes informações:

- a) Indicação do número do contrato;
- b) Indicação do objeto do contrato;
- c) Destaque, conforme regulação específica, das retenções incidentes sobre o faturamento, (ISS, INSS, IRRF e outros), se houver;
- d) Conta bancária, conforme indicado pela contratada na nota fiscal.

8.6 O CNPJ constante na Nota Fiscal deverá ser o mesmo indicado na proposta de preços e na nota de empenho do órgão/entidade contratante, bem como vinculado à conta-corrente.

8.7 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o Contratante.

8.8 Fica a empresa ciente que por ocasião do pagamento será verificada a situação da empresa quanto à regularidade fiscal, trabalhista e de idoneidade exigida na habilitação, as quais deverão ser mantidas durante toda a execução contratual.

9. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA E DA SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1 A contratação pretendida trata-se de serviço comum, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, do tipo menor preço por lote.

9.2 Será adotado lote único, considerando a propositura apresentada no Estudo Técnico Preliminar, para atender as duas regiões de Palmas/TO, em virtude da facilidade da logística de execução, visto que apesar de estarem em regiões distintas, há facilidade no deslocamento entre os dois espaços, bem como na economia de escala que será obtida em razão da aquisição de insumos por um mesmo fornecedor para ambos os restaurantes.

9.3 Contratação em um lote não desvirtua o objeto e nem coloca em risco a satisfação do interesse público, pelo contrário, visa manter a padronização e qualidade do fornecimento e ainda um maior nível de controle pela Administração Pública na execução dos serviços, garantindo assim melhores resultados e obtenção da proposta de menor valor.

9.4 A prestação dos serviços não gera empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre as partes que caracterize personalidade e subordinação direta.

9.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às especificações e exigências contidas neste Termo de Referência e edital, bem como aquelas que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, comparados aos preços de mercado, em consonância com o disposto na Lei 14.133/2021.

9.6 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do artigo 64 da Lei nº 14.133/2021, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

9.7 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha de preços deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

9.8 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes.

9.9 No preço ofertado pelo participante deverão estar computados todos os custos e encargos, benefícios trabalhistas, como auxílio-alimentação e de transporte, bem como, todos os impostos e taxas incidentes sobre a execução do objeto. O preço unitário deverá ser composto pelo valor a ser pago pelo beneficiário + valor a ser pago pela contratante.

9.10 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços.

9.10.1. As vistorias deverão ser agendadas junto a Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial, de segunda a sexta-feira, das 14 horas às 18 horas, através do telefone (63) 3212-7001, ou pelo e-mail seguranca.alimentarpalmas@gmail.com.

9.10.2. Fica designado o sr. Felipe Barbosa Coelho, Gerente de Segurança Alimentar, para acompanhar os licitantes durante as vistorias.

9.11 O prazo para vistoria iniciará no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. 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.

9.12 O licitante deverá apresentar, com os documentos da proposta, Declaração de Vistoria realizada. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

9.13 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.13.1 Relativamente à qualificação técnica, sem prejuízo das demais regras previstas no edital, será exigida a comprovação de aptidão de desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação e indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico adequado e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, através de:

9.13.1.1 Comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição do profissional técnico responsável;

9.13.1.2 Comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços;

9.13.1.3 Atestado(s) de Capacidade Técnica em nome da licitante que comprove o fornecimento de no mínimo 50 % (cinquenta por cento) das refeições exigidas no termo de referência, fornecidos por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, onde os serviços constantes dos atestados foram executados, com comprovação via contratos ou empenhos, realizados em um período de, no mínimo, 12 (doze) meses, podendo haver somatória de atestados.

9.13.1.3.2 Não serão aceitos atestados com objeto genérico, ou seja, deverá constar no respectivo atestado nomenclatura e descrição compatível com o objeto licitado.

9.13.1.4 Caso entenda necessário, a Administração, por meio de diligência, poderá solicitar ao licitante a comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, bem assim das informações deles constantes, devendo o licitante disponibilizar todas as informações pertinentes, apresentando, dentre outros documentos, cópia do





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

9.13.1.5 Apresentar Declaração de conhecimento do Decreto nº 2.400, de 7 de agosto de 2023, que regulamenta, no âmbito do Poder Executivo Municipal, o procedimento administrativo de apuração de infrações administrativas cometidas por licitantes e contratados, a aplicação de sanções, e dá outras providências.

9.13.1.6 Independente dos modelos de atestados anexos, apresentar os demais atestados e declarações solicitados neste Termo de Referência e Edital;

9.13.1.7 As disposições expressas neste tópico não excluem a possibilidade do setor responsável pela elaboração do edital de exigir demais documentos necessários, na forma da lei.

9.14 HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.14.1. A habilitação jurídica será de acordo com o previsto em edital, em observância as normas vigentes e a previsão no Art. 66. da Lei 14.133/2021, onde ressalta que “A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada”.

9.15 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.15.1 A qualificação econômica e financeira será conforme previsto em edital, verificada toda documentação exigida para habilitação, conforme normas vigentes e o previsto na Lei 14.133/2021, que ressalta em seu Art. 69 que “A habilitação econômico-financeira visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório...”

9.15.2 Dentre os documentos, serão exigidos:

I – Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

II – Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

III – Comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$

$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

9.15.3 As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação.

9.16. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

9.16.1 Os critérios de habilitação fiscal e trabalhistas serão de acordo com o estabelecido em edital, observando a





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Lei 14.133/2021 e normas pertinentes.

9.17 PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

9.17.1 A empresa licitante, na fase de lances, deverá apresentar uma planilha detalhada de composição dos custos anexa à proposta, indicando os valores correspondentes aos custos apurados para o valor unitário da refeição. A composição de custo deverá considerar as despesas que impactam na mensuração do valor unitário, observando que o contrato terá duração de 5 anos, podendo ser prorrogado, conforme previsto na Lei 14.133/2021.

9.17.2 A planilha de composição de custo está como anexo I deste Termo de Referência.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

AÇÃO (LOA)	NATUREZA DA DESPESA	SUBITEM	FONTE DE RECURSOS	VALOR ANUAL
08.244.3000.4686	3.3.90.39	4100	15000000	R\$ 14.926.080,00
VALOR TOTAL (5 anos)			R\$ 74.630.400,00	

12. DA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

não se aplica.

13. DA POSSIBILIDADE JURÍDICA DA CONTRATAÇÃO DIRETA (Se aplicável)

Não se aplica.

14. DA ANÁLISE DOS RISCOS (Se aplicável)

14.1 – DA REPACTUAÇÃO E DO REAJUSTAMENTO

14.1.1 A Contratante pagará à Contratada o valor contratado e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, materiais e quais outras despesas inerentes ao contrato.

14.1.2 A repactuação se dará nos termos do § 8º do art. 25 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 c/c o seu art. 135, observado os prazos descritos no art. 92, § 6º, também da Lei nº 14.133/2021.

14.1.3 O reajuste contratual será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, desde que ocorrido 12 (doze) meses, a contar da data de vigência do contratado, sendo revisto anualmente.

14.1.4 O reajuste do preço contratado levará em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou outro índice que vier a substituí-lo.

14.1.5 A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, no montante de 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicialmente contratado, nos termos observando os artigos 125 e 127 da Lei nº 14.133/2021.

14.1.6 Os procedimentos de repactuação e reajustamento levará em consideração as normas e legislação pertinente, garantindo o reequilíbrio financeiro e a prestação do serviço contratado.

15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A execução da presente despesa e aos seus casos omissos, aplicam-se as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, e suas alterações, bem como o Decreto Municipal nº 2.460/2023 e Decreto nº 2.461/2023, e demais legislações aplicáveis ao caso.

16. ASSINATURAS

FELIPE BARBOSA COELHO

Diretoria De Proteção Básica / Gerência De Segurança Alimentar
Requisitante

CLEIZENIR DIVINA DOS SANTOS

Secretária Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial
Responsável pela aprovação do Estudo Técnico Preliminar

LEONARDO CÉSAR MOTA CASTRO

Assessor Jurídico





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

CLEIZENIR DIVINA DOS SANTOS
Secretária Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial
Aprovação do Termo de Referência (Gestora)



**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO I ao Termo de Referência

MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO	Percentual corresponde ao valor unitário	
	R\$	%
COMPONENTES DOS CUSTOS POR VALOR UNITÁRIO		
I – Matéria prima dos cardápios		
II – Mão de obra		
III – Encargos sociais		
IV – Insumos: • Uniformes e EPI; • Vale-alimentação; • Vale-transporte; e • Exame médico: admissional / periódico / demissional; entre outras.		
V – Despesas Administrativas e Operacionais: • Dedetização/desratização; • Gás; • Materiais descartáveis; • Limpeza e higienização; • Depreciação de investimentos; • Transporte; • Água; • Energia; • Despesa com internet e telefone; • Despesas gerais seguros de riscos de responsabilidade civil e danos físicos; entre outras.		
VI – Despesas com equipamentos, eletro-eletrônicos, mobiliários e utensílios necessários ao cumprimento do objeto, nos termos estabelecidos neste Termo de Referência.		
VII – Tributos		
VIII – Lucros (BDI)		
Preço unitário por refeição		
Valor mensal		
Valor anual		





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO II ao Termo de Referência

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA E CONHECIMENTO DOS SERVIÇOS

(Em papel timbrado da empresa)

Palmas-TO,de de 2024.

Ref. Pregão Eletrônico n.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

_____ (Nome da Empresa), inscrita no CNPJ sob
o número _____, com endereço sito à
_____, declara, sob as penalidades da lei, que
inspecionou o local dos fornecimentos e vizinhanças, está familiarizada com as facilidades e
recursos existentes e as condições ambientais da região e que não alegará, a posteriori,
desconhecimento de qualquer fato.

_____, _____ de _____ de 2024.

(Assinatura do declarante)





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO III ao Termo de Referência

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS,
ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS**

(Em papel timbrado da empresa)

Palmas-TO,de de 2024.

Ref. Pregão Eletrônico n.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

DECLARAMOS, para os fins que se fizerem necessários, que as MÁQUINAS EQUIPAMENTOS, ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS adequados à execução do objeto do certame em referência estarão disponíveis e em perfeitas condições de uso quando da contratação do fornecimento, inclusive sujeitos a vistoria do órgão contratante para sua aceitabilidade, por ocasião da contratação e sempre que necessário.

Nome e Assinatura do Representante Legal da Empresa





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO IV ao Termo de Referência

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA PELOS SERVIÇOS

(Declaração fornecida pela empresa)

Palmas/TO,de de 2024

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

Declaramos, sob as penalidades legais, que o(s) profissional(is) registrado(s) no Conselho Regional de Nutricionistas, conforme Edital, está(ão) disponível(eis) e deverá(ão) participar, como Responsável(eis) Técnico(s), do objeto da licitação, quais sejam:

Nome do Profissional	Formação	CRN

Declaramos estar cientes que a Administração poderá admitir e aprovar a substituição do(s) profissional(is) indicado(s), desde que atendam aos requisitos legais.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO V ao Termo de Referência

MODELO DE DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELOS SERVIÇOS

(Declaração fornecida pelo profissional responsável)

Palmas/TO,de de 2024

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

_____ (nome), _____ (profissão), CRN nº _____, DECLARO formalmente que irei participar da execução dos serviços descritos no objeto do PREGÃO ELETRÔNICO, acima indicada, AUTORIZO minha inclusão na equipe técnica, caso a Proponente seja a vencedora do certame, bem como utiliza com critério as orientações do Manual de Boas Práticas na elaboração da alimentação, conforme Edital.

Nome, Assinatura e CRN do Profissional Responsável





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO VI ao Termo de Referência

MODELO DE DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

(Declaração fornecida pela empresa)

Palmas/TO,de de 2024

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

Declaramos, sob as penalidades legais, que utilizamos com critério as orientações do Manual de Boas Práticas na elaboração da alimentação e que apresentará relatório dos produtos utilizados, especificando a validade, qualidade e origem dos produtos com o valor nutricional das preparações servidas para conhecimento dos usuários, e que utiliza tratamento apropriado para sobra de alimentos, devidamente atestado pelo Nutricionista responsável, conforme Edital.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

**ANEXO VII ao Termo de Referência
MODELO DE DECLARAÇÃO DE COMPROMETIMENTO**

(Declaração fornecida pela empresa)

Palmas/TO,de de 2024

Ref. PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2024.

Proponente: (razão social da empresa proponente)

Objeto Licitado:

(descrição do objeto)

Declaramos, sob as penalidades legais, que disponibilizaremos, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados do recebimento da Ordem de Serviço, todos os equipamentos e utensílios necessários à prestação dos serviços, bem como ao atendimento ao público, nos termos e condições estabelecidos no Termo de Referência e Edital.

Nome e Assinatura do Responsável Legal da Empresa





**PREFEITURA DE
PALMAS**

**Secretaria Municipal
de Finanças**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

ANEXO VIII ao Termo de Referência
Plano de manutenção predial preventiva e corretiva

Plano de Manutenção Predial Preventiva e Corretiva

**SEMPSIR – Restaurante Comunitário Norte e
Restaurante Comunitário Sul**





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Junho/ 2024

1. GENERALIDADES

1.1. OBJETIVO

O objetivo principal do plano apresentado a seguir é de estabelecer uma sistemática mais eficiente e eficaz da gestão predial, com foco na manutenção preventiva e corretiva, durante o funcionamento do Restaurante. Além disso, uma atuação preventiva traz impactos positivos no que se refere à economicidade dos gastos públicos, e principalmente na confiabilidade dos sistemas e instalações que integram as edificações, trazendo segurança e bem estar aos servidores, usuários e terceirizados.

2. EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PLANO DE CONTROLE DE CONFORMIDADE AO PLANO DE MANUTENÇÃO PREDIAL

Este plano foi elaborado pela Equipe Técnica de Manutenção Predial, da Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial – SEMPSIR.

3. DESTINATÁRIOS

Este plano de manutenção predial é destinado a Empresa que gerenciará os Restaurantes Comunitários, bem como aos responsáveis na gestão predial, supervisores de manutenção, encarregados de postos prediais, empresas contratadas e técnicos de manutenção, dando-lhes informações básicas sobre a edificação, de forma simples, clara e objetiva. Nele serão encontradas as rotinas de manutenção preventiva e corretiva dos sistemas prediais abrangendo: arquitetura e civil, instalações hidráulicas e elétricas.

4. CONSIDERAÇÕES GERAIS

O plano de manutenção predial interfere diretamente na estimativa da vida útil da edificação, bem como na sua correta elaboração e, aliado ao cumprimento das atividades técnicas especificadas nesse plano, acarretarão em um acréscimo considerável no valor da vida útil final.

Cabe ressaltar que o uso inadequado, assim como a falta de manutenção determinada na concepção da edificação de acordo com as normas pertinentes, isenta as responsabilidades do construtor quanto aos procedimentos assistenciais.

A manutenção do imóvel deve contemplar que seus vários componentes possuem naturezas e características diferenciadas e que exigem diferentes tipos, prazos e formas de manutenção. Assim, os serviços de manutenção de uma edificação não devem ser realizados de maneira improvisada e informal, mas sim por profissionais devidamente habilitados ou por empresas especializadas, conforme a complexidade.

Este manual apresenta o modelo de programa de manutenção padrão. Os critérios para elaboração do sistema de gestão de manutenção estão baseados nas normas ABNT NBR 5674 e ABNT NBR 14037.

Para que a manutenção obtenha os resultados esperados de conservação e crie condições para que seja atingida a vida útil do imóvel, é necessária a implantação de um sistema de gestão de manutenção que





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

contemple o planejamento de atividades e recursos, bem como a execução de cada um deles de acordo com as especificidades de cada empreendimento.

4.1. ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

As atividades dos Serviços de Manutenção compreendem a conservação e manutenção de edificações, instalações, sistemas hidráulicos e de esgotamento sanitário, sistemas elétricos e serviços básicos de marcenaria e serralheria.

A Empresa que fará a gestão dos Restaurantes Comunitários será responsável pelo efetivo funcionamento e conservação dos prédios e equipamentos dos Restaurantes Comunitários do Município de Palmas, sendo suas atribuições: competência e responsabilidade de zelar e garantir que os bens tenham a sua vida útil e características funcionais conservadas. Assim, compete à empresa:

- 1) Executar medidas para conservação dos bens e patrimônios;
- 2) Executar serviços de manutenção preventiva;
- 3) Executar serviços de manutenção corretiva;
- 4) Inspeções prediais;
- 5) Planejar a aquisição e utilização de equipamentos e materiais, fiscalizando sua validade e condições de conservação, de forma que evite desperdícios;
- 6) Serviços de pequenas instalações, e desde que necessário sob a orientação da equipe de engenharia da Prefeitura.
- 7) Elaboração dos planos de trabalhos de manutenção, distribuição e acompanhamento da execução das atividades;
- 8) Aplicação das normas e técnicas de manutenção.

A Empresa que irá gerir os Restaurantes Comunitários, é responsável pela divulgação, cobrança e cumprimento das normas e procedimentos, mantendo contínua supervisão e orientação aos seus subordinados quanto aos aspectos pertinentes à segurança do trabalho e proteção ao meio ambiente.

5. PROCEDIMENTOS

5.1. PLANEJAMENTO DA MANUTENÇÃO

O planejamento das atividades de manutenção é a base para a efetiva operacionalização das atividades de atendimento e recuperação da edificação e equipamentos utilizados nos Restaurantes Comunitário. O planejamento consiste em um conjunto de regras e procedimentos que visam dirigir as ações da Seção de Manutenção de forma a garantir a priorização e execução das manutenções e a previsibilidade dos recursos necessários para as suas ações e confiabilidade dos serviços prestados.

O Plano de manutenção e seus documentos foram criados a partir dos parâmetros existentes no acordo de nível de serviço constante em anexo a este documento.

5.2. PRIORIDADE DE ATENDIMENTO E GRAU DE IMPORTÂNCIA





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

A Prioridade de atendimento das solicitações de serviços é definida conforme o tipo de manutenção e o seu planejamento. Outro fator relevante para essa priorização é o Grau de Importância Operacional ou Criticidade de uma máquina/equipamento para as atividades desenvolvidas pelos Restaurantes, são esses parâmetros que orientam na deificação das prioridades.

Para melhor entendimento, abaixo, segue algumas considerações sobre Criticidade e Prioridade:

Entende-se por **Criticidade** o quanto um equipamento é crítico ou influência o funcionamento de um conjunto ou sistema. E quanto o efeito de um mau funcionamento ou falha de um item compromete o desempenho de um sistema como o todo.

Prioridade abrange o tratamento que se dá ao serviço no momento de sua execução. Prioridades de Atendimento são normas ou padrões de gerenciamento que indicam quais os critérios a serem adotados para definir quem tem preferência de atendimento, quando existem vários pedidos pendentes ou simultâneos e acima da capacidade de atendimento momentâneo.

A **Criticidade** está dividida em:

- **Classe A:** são equipamentos essenciais e únicos, que quando sujeitos a falhas, podem ocasionar risco de morte ou danos ao ser humano ou ao meio ambiente, interrupção parcial ou completa das atividades do campus;
- **Classe B:** são equipamentos que quando sujeitos a falhas podem ocasionar graves perdas no processo educacional e atividades administrativas do Campus;
- **Classe C:** são equipamentos que quando sujeitos a falhas acarretam apenas os custos do reparo, não devendo entrar no plano de manutenção preventiva.

A Matriz de Criticidade é formada com a análise dos equipamentos em relação aos seus aspectos de:

- Segurança;
- Meio-Ambiente;
- Produtividade/Utilização; ☐ Qualidade; ☐ Custos.

6. METODOLOGIA UTILIZADA NA ELABORAÇÃO DO PLANO

Preliminarmente à elaboração, a Equipe Técnica de manutenção da SEMPSIR, estudou a edificação com base nos projetos civis dos prédios, além de vistoriar as edificações com o objetivo de conhecer todos os detalhes e estado de conservação das instalações atuais, para finalmente, ser elaborado o plano de manutenção predial preventiva e corretiva para as edificações em questão.

O programa consiste na determinação das atividades essenciais de manutenção, sua periodicidade, e os responsáveis pela execução. São de extrema importância a contratação de empresas especializadas, de profissionais qualificados e o treinamento adequado da equipe de manutenção para a execução dos serviços. Recomenda-se também a utilização de materiais de boa qualidade, seguindo as especificações de fabricantes e a execução correta e conforme normas vigentes. No caso de peças de reposição de





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

equipamentos, utilizar peças originais. Todos os serviços de manutenção devem ser definidos em períodos de curto, médio e longo prazo, em consonância com o programa de manutenção e de maneira a:

- Coordenar os serviços de manutenção para reduzir a necessidade de sucessivas intervenções;
- Minimizar a interferência dos serviços de manutenção no uso da edificação e a interferência dos usuários sobre a execução dos serviços de manutenção;
- Otimizar o aproveitamento de recursos humanos, financeiros e equipamentos.

As verificações do programa de manutenção ou inspeções são avaliações periódicas do estado de uma edificação e suas partes constituintes e são realizadas para orientar as atividades de manutenção. São fundamentais e obrigatórias para a gestão de um programa de manutenção, conforme a ABNT NBR 5674.

A definição da periodicidade das verificações e sua forma de execução fazem parte da elaboração do programa de manutenção de uma edificação, conforme responsabilidades definidas pela ABNT NBR 14037 e ABNT NBR 5674.

Aspectos considerados:

- **Manutenção:** verificaram-se as características construtivas, as especificações técnicas, os aspectos de desempenho e vida útil de elementos construtivos, os fatores de degradação prováveis e existentes, a durabilidade de materiais.
- **Operacionalidade:** verificaram-se as condições de manutenção efetiva, condições de operação de sistema e suas facilidades, eventuais abusos de uso relacionados à operação do sistema e condições seguras de operação de sistema e equipamentos
- **Funcionalidade:** verificaram-se as condições e formas de uso, atendimento aos aspectos funcionais dos sistemas e expectativas do usuário sobre os desempenhos apresentados.

Da abrangência:

ARQUITETURA E CIVIL:

- Instalações Hidrossanitárias;
- Instalações de Combate a Incêndio e Pânico;
- Pintura Interna e Externa;
- Esquadrias;
- Tetos/forros;
- Impermeabilizações; ☐ Pequenos reparos; ☐ Coberturas.

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:

- Quadro de força;
- Barramentos;
- Quadros de distribuição de luz e força;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Iluminação;
- Tomadas e Interruptores.

INSTALAÇÕES MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS:

- Coifas e exaustores;
- Ventiladores, Climatizadores e Cortinas de Ar;
- Fogão Industrial, Fornos e equipamentos resistivos; ☐ Freezer, Geladeiras, Câmeras Frias; Balcão Térmicos.
- Pass Through;
- Lava Louças;
- Carros de Transporte;

7. VISTORIA DOS IMÓVEIS

Foram feitas vistorias aos imóveis após a reforma, e verificado as condições de usabilidade, para garantir o perfeito funcionamento. Os pontos Elétricos dos Arcondicionado e Câmeras Frias estão provisionados em projetos, restando a adequação elétrica no ato da instalação dos equipamentos.

8. PROGRAMA DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

Verificações do programa de manutenção ou inspeções são avaliações periódicas do estado de uma edificação e suas partes constituintes e são realizadas para orientar as atividades de manutenção. São fundamentais e obrigatórias para a gestão de um programa de manutenção, conforme a ABNT NBR 5674.

A definição da periodicidade das verificações e sua forma de execução fazem parte da elaboração do programa de manutenção de uma edificação, conforme responsabilidades definidas pela ABNT NBR 14037 e ABNT NBR 5674. As informações contidas neste plano de manutenção auxiliam no processo de elaboração das listas de conferência padronizadas (check-list) a serem utilizadas, considerando:

- Um roteiro lógico de inspeção e verificações das edificações;
- Os componentes e equipamentos mais importantes da edificação;
- As formas de manifestações esperadas do desgaste natural da edificação,
- As solicitações e reclamações dos usuários;

Para o melhor entendimento dos usuários responsáveis pela correta execução do plano, assim como os profissionais habilitados que deverão executar os serviços de verificações, inspeções, aferições e correções pré-determinadas, é fundamental a organização de quais componentes cada sistema irá contemplar. Foi definido que, para as edificações dos Restaurantes Comunitários, os sistemas constituintes para manutenção predial preventiva em estudos, assim como os seus componentes, é o demonstrado nas tabelas abaixo.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

Não obstante os dados apresentados neste plano, que traduzem uma nova forma de gestão da coisa pública, com planejamento de atividades, profissionalização setorial e foco em transparência e resultados efetivos, é fato que a criação e implementação de um plano de manutenção preventiva das edificações sempre foi uma preocupação e ambição da SEMPISIR.

O plano, que segue em anexo, apresenta um relatório geral para as edificações. No entanto, sabe-se que é preciso levar em consideração as particularidades e elementos construtivos de cada prédio, portanto adaptações a este plano devem ser ponderadas pela Empresa gestora. A partir desse relatório deverá ser implementado um plano de manutenção preventivo, obedecendo à rotina aqui especificada, para execução da rotina de manutenção.

Esclarecemos que essas manutenções preventivas deverão ser feitas pela equipe de manutenção contratada pela EMPRESA que vencerá a Licitação, para gerir os Restaurantes.

As ações elencadas abaixo levam em consideração aspectos de sustentabilidade, com foco também na redução de custos financeiros:

- Controle dos gastos efetuados no consumo mensal de água, com medição de hidrômetros;
- Contratação com apropriação de custos de mão de obra, materiais e serviços executados, cuja finalidade é a transparência, o controle e a conscientização dos custos das demandas prediais pelos envolvidos na manutenção, bem como pela Administração e órgãos de controle;
- Planejamento de serviços antecipadamente à execução, quando serão demonstrados o grau de dificuldade e os custos envolvidos na demanda. Tal procedimento permite a otimização dos recursos financeiro por meio da análise previa do custo benefício da demanda;
- Monitoramento da rede elétrica com o uso de equipamentos, com a finalidade de prevenir superaquecimento e princípio de incêndio nas edificações;
- Descarte de lâmpadas usadas, seguindo as normas pertinentes;
- Individualização dos interruptores de energia, que gera redução de consumo;
- Testes reais de funcionamento e carga dos Grupos Geradores e No breaks, com a finalidade de comprovar a interação sinérgica dos elementos que constituem o sistema, permitindo identificar possíveis falhas, e evitando que estas ocorram no momento da real necessidade do equipamento.

8.1. OBSERVAÇÕES EM RELAÇÃO À MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva será feita pela equipe de manutenção contratada pela equipe de manutenção contratada pela Empresa vencedora da Licitação que ficará responsável pelos fornecimentos de refeições nos Restaurantes Comunitários. Mas para que haja uma manutenção preventiva de qualidade, precisa-se adquirir os equipamentos necessários, e/ou contratação de mão de obra qualificada para cada particularidade.

O intervalo de tempo em que cada sistema receberá manutenção é um procedimento de fundamental importância para garantia do sucesso do plano, tendo em vista que longos períodos sem manutenção acarretarão em deterioração dos sistemas.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

A definição da periodicidade para cada sistema foi baseada em recomendações dos fabricantes, assim como também pelo Programa de Manutenção Preventiva do Sindicato da Indústria da Construção Civil do Estado de São Paulo, e de referências bibliográficas no assunto.

Outro parâmetro respeitado para elaboração foi o agrupamento de atividades de diversos sistemas que possuem intervalos iguais ou semelhantes para um mesmo período de atividades de manutenção, facilitando assim a contratação e gestão do plano, como apresentado nos anexos a seguir.

8.2. CUIDADOS IMPORTANTES PARA O CONHECIMENTO DA EQUIPE DE MANUTENÇÃO EM RELAÇÃO AOS PROCEDIMENTOS E ROTINAS DE SERVIÇOS

REVESTIMENTOS E FORROS

- Para fixação de móveis, acessórios ou equipamentos, utilizar parafusos e buchas apropriados, e evitar impacto nos revestimentos que possam causar danos ou prejuízo ao desempenho do sistema;
- No caso de forros de gesso, não fixar suportes para pendurar vasos, televisores ou qualquer outro objeto, pois não estão dimensionados para suportar peso. Para fixação de luminárias, verificar recomendações e restrições quanto ao peso;
- Evitar o choque causado por batida de portas;
- Não lavar as paredes e tetos;
- Limpar os revestimentos somente com produtos apropriados, que atendam aos requisitos definidos pela construtora/incorporadora;
- Nunca molhar o forro de gesso, pois o contato com a água faz com que o gesso se decomponha;
- Evitar impacto no forro de gesso que possa danificá-lo;
- Manter os ambientes bem ventilados, evitando o aparecimento de bolor ou mofo.

8.3. REVESTIMENTOS CERÂMICOS INTERNOS E EXTERNOS

- Antes de perfurar qualquer peça, consultar os projetos de instalações ou as built, entregues pela construtora a UFVJM, a fim de evitar perfurações acidentais em tubulações e camadas impermeabilizadas;
- Para fixação de móveis, acessórios ou equipamentos, utilizar parafusos e buchas apropriadas, e evitar impacto nos revestimentos que possam causar danos ou prejuízo ao desempenho do sistema;
- Não utilizar máquina de alta pressão de água, vassouras de piaçava, escovas com cerdas duras, peças pontiagudas, esponjas ou palhas de aço, espátulas metálicas, objetos cortantes ou perfurantes na limpeza, pois podem danificar o sistema de revestimento;
- Limpar os revestimentos somente com produtos apropriados (não utilize removedores do tipo “limpa forno”, por exemplo);





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Atentar para não danificar o revestimento durante a instalação de telas de proteção, grades ou equipamentos, e vedar os furos com silicone, mastique ou produto com desempenho equivalente, para evitar infiltração;
- Não arrastar móveis, equipamentos ou materiais pesados, para que não haja desgaste excessivo ou danos à superfície do revestimento.

8.4. PINTURAS, TEXTURAS E VERNIZES (INTERNA E EXTERNA)

Cuidados importantes para o conhecimento da equipe de manutenção:

- Não utilizar produtos químicos na limpeza, principalmente produtos ácidos ou cáusticos;
- Em caso de necessidade de limpeza, jamais utilizar esponjas ásperas, buchas, palha de aço, lixas e máquinas com jato de pressão;
- Nas áreas internas com pintura, evitar a exposição prolongada ao sol, utilizando cortinas nas janelas;
- Para limpeza e remoção de poeira, manchas ou sujeiras, utilizar espanadores, flanelas secas ou levemente umedecidas com água e sabão neutro. Tomar cuidado para não exercer pressão demais na superfície;
- Em caso de contato com substâncias que provoquem manchas, limpar imediatamente com água e sabão neutro;
- Evitar atrito, riscos ou pancadas nas superfícies pintadas, pois podem acarretar remoção da tinta, manchas ou trincas;
- Manter os ambientes bem ventilados, evitando o aparecimento de bolor ou mofo.

8.5. VIDROS

- Os vidros possuem espessura compatível com a resistência necessária para o seu uso normal. Por essa razão, evitar qualquer tipo de impacto na sua superfície ou nos caixilhos;
- Não abrir janelas ou portas empurrando a parte de vidro. Utilizar os puxadores e fechos;
- Para limpeza, utilizar somente água e sabão neutro. Não utilizar materiais abrasivos, por exemplo, palha de aço ou escovas com cerdas duras. Usar somente pano ou esponja macia;
- No caso de trocas, trocar por vidro de mesma característica (cor, espessura, tamanho etc.);
- Evitar infiltração de água na caixa de molas das portas de vidro temperado e, no caso de limpeza dos pisos, proteger as caixas para que não haja infiltrações;
- Evitar esforços em desacordo com o uso específico da superfície.

8.6. COBERTURAS

Os trabalhos em altura demandam cuidados especiais de segurança, os quais são:

- Somente pessoas treinadas tecnicamente e sob segurança deverão transitar sobre a cobertura;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Nunca fazer a inspeção ou troca de elementos com as telhas molhadas;
- Utilizar somente componentes originais ou com desempenho e características comprovadamente equivalentes;
- A recomposição de elementos da cobertura deve ser feita sempre que forem observados vazamentos ou telhas quebradas.

8.7. ESQUADRIAS

- A limpeza das esquadrias e de seus componentes deve ser realizada com pano levemente umedecido. Todo e qualquer excesso deve ser retirado com pano seco;
- Em nenhuma hipótese, deverão ser usados detergentes que contenham saponáceos, esponjas de aço de qualquer espécie ou material abrasivo;
- Evitar o uso de material cortante ou perfurante na limpeza de arestas ou cantos;
- As esquadrias devem correr suavemente, não devendo ser forçadas;
- As ferragens devem ser manuseadas com cuidado, evitando uso de força excessiva;
- As esquadrias não foram dimensionadas para receber aparelhos esportivos ou equipamentos que causem esforços adicionais;
- Evitar a colocação ou fixação de objetos nas esquadrias;
- Principalmente nas esquadrias de ferro e aço, os trilhos inferiores e orifícios de drenagem devem ser frequentemente higienizados, a fim de manter o perfeito funcionamento dos seus componentes;
- Evitar o uso de vaselina, removedor, thinner ou outro produto derivado do petróleo, pois implicam na perda de sua função de vedação;
- Reapertar parafusos aparentes, regular freio e fazer lubrificação (quando aplicável);
- Adotar procedimentos de segurança para uso, operação e manutenção, principalmente, quando houver trabalho em altura, conforme legislação vigente.
- Quando a janela possuir persiana de enrolar, a limpeza externa deve ser feita conforme orientação do fabricante.

8.8. AR-CONDICIONADO

No caso de equipamentos adquiridos após a instalação do sistema, estes devem ser:

- Instalados de acordo com as características e especificações contidas no projeto/ e seguindo as orientações do manual de instalação do fabricante;
- Não efetuar furos em lajes, vigas, pilares e paredes estruturais, para a passagem de infraestrutura;
- Para fixação e instalação dos componentes, considerar as características do local a ser instalado e os posicionamentos indicados em projeto;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Ao proceder à manutenção do sistema, tomar cuidados específicos com a segurança e a saúde das pessoas que realizarão as atividades. Desligar o fornecimento geral de energia do sistema;
- Este sistema da edificação necessita de um plano de manutenção específico, que atenda às recomendações dos fabricantes, diretivas da ABNT NBR 5674 e normas específicas do sistema, quando houver.

8.9. REVESTIMENTO DE PEDRAS NATURAIS

- Antes de perfurar qualquer peça, consultar os projetos de instalações ou as built, entregues pela prefeitura a empresa vencedora da Licitação, a fim de evitar perfurações acidentais em tubulações e camadas impermeabilizadas;
- Para fixação de móveis, acessórios ou equipamentos, utilizar parafusos e buchas apropriados e evitar impacto nos revestimentos que possam causar danos ou prejuízo ao desempenho do sistema;
- Não utilizar máquina de alta pressão de água, vassouras de piaçava, escovas com cerdas duras, peças pontiagudas, esponjas ou palhas de aço, espátulas metálicas, objetos cortantes ou perfurantes na limpeza, pois podem danificar o sistema de revestimento;
- Limpar os revestimentos somente com produtos apropriados (não utilize removedores do tipo “limpa forno”, por exemplo), que atendam aos requisitos definidos pela construtora/incorporadora;
- Partículas sólidas dos tampos de pias e balcões. Nos pisos e escadarias, a remoção;
- Não danificar o revestimento durante a instalação de telas de proteção, grades ou equipamentos e vedar os furos com silicone, mastique ou produto com desempenho equivalente, para evitar infiltração;
- Utilizar enceradeira industrial, com escova apropriada para a superfície a ser limpa;
- Nos procedimentos de limpeza diária de pedras polidas, remover primeiro o pó ou deverá ser feita com vassoura de pelo, sem aplicar pressão excessiva, para evitar riscos e desgastes em revestimento ou rejantes devido ao atrito e, em seguida, aplicar um pano levemente umedecido com água, respeitando solução diluída em produto químico, conforme especificação;
- O contato de alguns tipos de pedras com líquidos pode causar manchas;
- Em função de suas características geométricas, pedras naturais rústicas podem acumular líquidos em pontos isolados. Se necessário, remover os acúmulos com uso de um rodo;
- Sempre que possível, utilizar capachos ou tapetes nas entradas, para evitar o volume de partículas sólidas sobre o piso;
- O contato dos revestimentos com graxas, óleo, massa de vidro, tinta, vasos de planta poderá causar danos à superfície;





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- Para a recolocação de peças, utilizar a argamassa específica para cada tipo de revestimento, e não danificar a camada impermeabilizante, quando houver. Utilizar somente componentes originais ou com desempenho e características comprovadamente equivalentes;
- A calafetação em peças de metal e louças (ex.: válvula de lavatório) deve ser feita com material apropriado. Não utilizar massa de vidro, para evitar manchas;
- Sempre que agentes causadores de manchas (café, óleo comestível, refrigerantes, alimentos etc.) caírem sobre a superfície, limpar imediatamente, para evitar a penetração do fluido no revestimento e consequentes manchas;
- Não remover suporte, ou partes dele, dos revestimentos em pedras fixadas em elementos metálicos. Em caso de manutenção ou troca, contatar uma empresa especializada;
- Somente lavar áreas denominadas molhadas, conforme a ABNT NBR 15575;
- Em áreas molhadas ou molháveis, manter o ambiente ventilado, para evitar surgimento de fungo ou bolor;

8.10. VEDAÇÕES FLEXÍVEIS

- Para fixação de móveis, acessórios ou equipamentos, utilizar parafusos e buchas apropriados, e evitar impactos nos rejuntas que possam causar prejuízos ao desempenho do sistema;
- Limpar os revestimentos com produtos apropriados (não utilize removedores do tipo “limpa forno”, por exemplo), que atendam aos requisitos definidos no memorial descritivo;
- Não utilizar máquina de alta pressão de água, vassouras de piaçava, escovas com cerdas duras, peças pontiagudas, esponjas ou palhas de aço, espátulas metálicas, objetos cortantes ou perfurantes na limpeza, pois podem danificar o sistema de revestimento;
- Não arrastar móveis, equipamentos ou materiais pesados, para que não haja desgaste excessivo ou danos à superfície do rejunte.

8.11. PISO CIMENTADO/PISO ACABADO EM CONCRETO/CONTRAPISO

- Para aplicação do revestimento, este deverá atender à normalização vigente, visando não comprometer o desempenho dos demais componentes do sistema;
- O contato dos revestimentos com graxas, óleo, massa de vidro, tinta, vasos de planta poderá acarretar danos à superfície;
- Evitar demolições no piso ou contrapiso para passagem de componentes de sistemas, ou embutir tubulações;
- Cuidado no transporte de eletrodomésticos, móveis e materiais pesados: não arrastá- los sobre o piso;
- Não utilizar objetos cortantes, perfurantes ou pontiagudos para auxiliar na limpeza do piso ou contrapiso;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Não executar furo no contrapiso ou piso, pois pode comprometer o desempenho do sistema;
- Evitar excesso de peso nos pisos ou contrapiso;
- Não utilizar máquina de alta pressão de água, vassouras de piaçava, escovas com cerdas duras, peças pontiagudas, esponjas ou palhas de aço, espátulas metálicas, objetos cortantes ou perfurantes na limpeza, pois podem danificar o sistema de revestimento;
- Somente lavar áreas denominadas molhadas, conforme ABNT NBR 15575.

8.12. IMPERMEABILIZAÇÃO

- Limpar os pisos dos subsolos no modo “lavagem a seco”. Somente em casos imprescindíveis a lavagem com água será realizada e desde que, logo após sua execução, seja realizada a secagem com uso de rodos e com descarte da água nos extravasores;
- Não alterar o paisagismo com plantas que possuam raízes agressivas, que possam danificar a impermeabilização ou obstruir os drenos de escoamentos;
- Nas jardineiras, deverá ser mantido o nível de terra em, no mínimo, 10 cm abaixo da borda, para evitar infiltrações;
- Não permitir a fixação de antenas, postes de iluminação ou outros equipamentos, por meio de fixação com buchas, parafusos, pregos ou chumbadores sobre lajes impermeabilizadas. Para qualquer tipo de instalação de equipamento sobre superfície impermeabilizada, o serviço deverá ser realizado por meio de empresa especializada, com o devido registro das obras, conforme descrito na ABNT NBR 5674;
- Manter ralos, grelhas e extravasores nas áreas descobertas sempre limpos;
- Lavar os reservatórios somente com produtos químicos adequados e recomendados, conforme o tipo de impermeabilização adotado;
- Manter o reservatório vazio somente o tempo necessário para sua limpeza;
- Não utilizar máquinas de alta pressão, produtos que contenham ácidos ou ferramentas, como espátula, escova de aço ou qualquer tipo de material pontiagudo. É recomendável que a lavagem seja feita por empresa especializada;
- Cuidado no uso de ferramentas, como picaretas e enxades, nos serviços de plantio e manutenção dos jardins, para evitar danos à camada de proteção mecânica existente;
- Não introduzir objetos de qualquer espécie nas juntas de dilatação;
- Qualquer sistema de impermeabilização necessita de um plano de manutenção específico, que atenda às recomendações dos fabricantes, diretrizes da ABNT NBR 5674 e normas específicas do sistema, quando houver;
- Utilizar somente componentes originais ou com desempenho e características comprovadamente equivalentes;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- No caso de danos à impermeabilização, não executar reparos com materiais e sistemas diferentes ao aplicado originalmente, pois a incompatibilidade poderá comprometer o desempenho do sistema.

8.13. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, SPDA, GRUPO GERADOR, ILUMINAÇÃO DE EMERGÊNCIA

- Não alterar as especificações dos disjuntores (diferencial, principal ou secundários), localizados nos quadros de distribuição das edificações, pois estes estão dimensionados em conformidade com a capacidade dos circuitos, aderentes às normas brasileiras e possuem a função de proteger os circuitos de sobrecarga elétrica. Os quadros deverão possuir esquema, identificando os circuitos e suas respectivas correntes suportadas (amperagem);
- Não abrir furos nas proximidades dos quadros de distribuição;
- Utilizar somente equipamentos com resistências blindadas, pois os quadros possuem interruptor DR (Diferencial Residual), que tem função de medir as correntes que entram e saem do circuito elétrico e, havendo eventual fuga de corrente, como no caso de choque elétrico, o componente automaticamente se desliga. Sua função principal é proteger as pessoas que utilizam a energia elétrica;
- Em caso de sobrecarga momentânea, o disjuntor do circuito atingido desligará automaticamente. Neste caso, religar o componente. Caso volte a desligar, significa sobrecarga contínua ou curto em algum aparelho ou no próprio circuito, o que torna necessário solicitar análise de profissional habilitado;
- Não ligar aparelhos diretamente nos quadros;
- Verificar a carga dos aparelhos a serem instalados, a fim de evitar sobrecarga da capacidade do circuito que alimenta a tomada e garantir o seu funcionamento nas condições especificadas pelos fabricantes e previstas no projeto da edificação;
- Não utilizar benjamins (dispositivos que possibilitam a ligação de vários aparelhos em uma tomada) ou extensões com várias tomadas, pois elas provocam sobrecargas;
- Utilizar proteção individual como, por exemplo, estabilizadores e filtros de linha, em equipamentos mais sensíveis, como computadores, home theater, central de telefone, etc.;
- As instalações de equipamentos, luminárias ou similares deverão ser executadas por empresa capacitada, observando-se aterramento, tensão (voltagem), bitola e qualidade dos fios, além de isolamentos, tomadas e plugues a serem empregados;
- Não ligar aparelhos de voltagem diferente das especificadas nas tomadas;
- Manutenções devem ser executadas com os circuitos desenergizados (disjuntores desligados), e por profissional habilitado ou capacitado, dependendo da complexidade;
- Sempre que for executada manutenção nas instalações, como troca de lâmpadas, limpeza e reapertos dos componentes, desligar os disjuntores correspondentes;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- Em caso de incêndio, desligue o disjuntor geral do quadro de distribuição;
- Só instalar lâmpadas compatíveis com a tensão do projeto;
- Não colocar líquidos em contato com os componentes elétricos do sistema. Efetuar limpeza nas partes externas das instalações elétricas (espelho, tampas, etc.) somente com pano seco;
- Os cabos alimentadores, que saem dos painéis de medição e vão até os diversos quadros elétricos, não poderão possuir derivação de suprimento de energia;
- Só permitir o acesso às instalações, equipamentos e áreas técnicas de eletricidade, de profissionais habilitados;
- Não utilizar o local do centro de medição como depósito. Não pendurar objetos nas instalações aparentes;
- Luminárias utilizadas em áreas descobertas ou externas, com umidade excessiva, podem ter seu tempo de vida diminuído, necessitando de manutenções frequentes, como, por exemplo, vedações e isolamentos.

8.14. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

- Os insumos utilizados pela Contratada na execução dos serviços aqui descritos deverão ser de boa qualidade e manter o padrão existente nas edificações.
- A Contratada deverá, de imediato e às suas expensas, disponibilizar todas as ferramentas e equipamentos necessários à realização dos serviços objeto deste Termo de Referência, inclusive, se necessário, fornecer veículos e máquinas específicas para cada atividade;
- O contratante não poderá ser responsabilizado por avarias, roubos ou danos porventura causados a estes equipamentos enquanto estiverem nas dependências dos imóveis relacionados nestes instrumentos.

Observação:

As licitantes poderão visitar os locais onde serão executados os serviços objeto deste Plano de Manutenção, para que tenha a real noção das condições dos Restaurantes Comunitários da Região Norte e da Região Sul (em Taquaralto), locais de execução dos serviços, com o objeto de levantar todas as condições necessárias para a total e perfeita elaboração de sua proposta, em consonância com as especificações técnicas, esclarecendo, nesta oportunidade, todas as dúvidas inerentes ao objeto deste edital. É de inteira responsabilidade da licitante a verificação “in loco” das dificuldades e dimensionamento dos dados necessários à apresentação da Proposta. A não verificação dessas dificuldades não poderá ser avocada no desenrolar dos trabalhos como fonte de alteração dos termos contratuais estabelecidos.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

REFERÊNCIAS

ABRAMAN. **Documento Nacional: A Situação da Manutenção no Brasil**. 2013.

ALMEIDA, M. T. **Manutenção Preditiva: Confiabilidade e Qualidade**. Revista Indústria em Foco. n. 1, 2007.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 5462: Confiabilidade e manutenibilidade**. Rio de Janeiro, p. 06. 1994.

BORRIS, S. **Total Productive Maintenance**. New York: McGraw Hill, 2006.

DORIGO, L. C. **Planejamento e Controle da Manutenção (PCM), Parte 01**. 2013. Disponível em www.tecem.com.br

KARDEC, A.; NASCIF, J. **Manutenção: Função Estratégica**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2009.

MOUBRAY, J. **Reliability-centered Maintenance**. 2ª ed. Amsterdam: Elsevier Butterworth-Heinemann, RCM II Reliability-centered maintenance, 1999.

OTANI, M.; MACHADO, W. V. **A proposta de desenvolvimento de gestão da manutenção industrial na busca da excelência ou classe mundial**. Revista Gestão Industrial. Vol.4, n.2, 2008.

PENA, R. F. A. **Terceirização e Trabalho**. Brasil Escola. Disponível em <https://brasilecola.uol.com.br/geografia/terceirizacao-trabalho.htm>. Acesso em 28 de novembro de 2018. PINTO, C. V. **Organização e Gestão da Manutenção**. 2ª ed. Lisboa: Monitor, 2002.

RODRIGUES, R. S. **Manutenção Centrada na Confiabilidade: Aplicação do Método**. Universidade Federal de Itajubá, Minas Gerais, 2000. (Dissertação de Mestrado).

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. **Administração da Produção**. São Paulo: Atlas, 2002.

SOUZA, S. S.; LIMA, C. R. C. **Manutenção Centrada em Confiabilidade como Ferramenta Estratégica**. In: XXIII Encontro Nac. de Eng. de Produção, 2003, Ouro Preto – MG.

SUZUKI, T. **TPM in Process Industries**. 1ª. ed. New York: Productivity Press, 1994.





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO I

ORDEM	Sistema	Serviço	Período	Equipe	Responsável	Recursos	Tempo	Custos
1	INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS							
1.1	Verificar, registrar e analisar a leitura do medidor de água. Analisar consumo de água e efetuar teste de verificação de vazamentos, quando identificado na leitura do medidor aumento injustificado do consumo		S					
1.2	Limpar ralos, sifões, calhas, grelhas e buzinotes x		6M					
1.3	Verificar a regulagem do mecanismo das descargas. Quando necessário, realizar regulagem ou substituição de reparos		1M					
1.4	Limpar caixas de gordura		3M					
1.5	Inspecionar os registros de gaveta para evitar vazamento		6M					
1.6	Inspecionar torneiras, misturadores e registros		6M					
1.7	Sistema de Caixa d'água (Inspecionar visualmente o funcionamento da válvula, Inspecionar vazamentos nas conexões do reservatório principal)		S					
1.8	Sistema de Caixa d'água (Inspecionar visualmente para detectar vazamento nas tubulações, conexões e registros)		1M					
1.9	Sistema de Caixa d'água (Limpar as caixas d'água)		6M					
1.10	Bancadas (granito, inox, etc) e divisórias (box sanitários) Inspecionar visualmente a estrutura, reajustamentos e reparos		6M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

1.11	Rede coletora (Inspeccionar, limpar e substituir as tampas das caixas de passagens)		3M					
1.12	Bocas de lobo, ralos, grelhas (Inspeccionar visualmente, limpar, impermeabilizar e reparar)		3M					
1.13	Terreno (Inspeccionar e reparar em curvas de nível)		3M					
1.14	Poços (Inspeccionar visualmente, limpar e trocar tampas)		6M					
2	REVESTIMENTO DE PAREDES							
2.1	Verificação da pintura interna e externa/textura/fulget das fachadas e áreas comuns		12M					
2.2	Reboco (Inspeccionar /reparar/ recompor)		12M					
3	PISOS							
3.1	Verificar a existência de placas soltas desniveladas ou com o acabamento danificado, bem como o estado dos apoios. Quando necessário, realizar a reposição.		6M					
3.2	Pisos Intertravados e de concreto (Inspeccionar/ reparar).		12M					
3.3	Pisos vinílicos (Inspeccionar/ impermeabilizar/ reparar)		12M					
3.4	Pisos cerâmicos (Inspeccionar/ impermeabilizar/ reparar)		12M					
4	ESQUADRIAS (FERRO E ALUMÍNIO)							
4.1	Inspeccionar esquadrias: sistemas de abertura e fechamento, fixação dos vidros e puxadores		6M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

5 FORROS (FIBRA MINERAL, GESSO, PVC E OUTROS)								
5.1	Verificar a existência de umidade, trincas ou demais defeitos		6M					
5.2	Lajes (Inspeccionar possíveis fissuras, trincas, rachaduras, ferragem aparente, desníveis, corrosão, verificação de possíveis reparos)		6M					
6 COBERTURA / IMPERMEABILIZAÇÃO								
6.1	Limpar as coberturas e o forro							
6.2	Verificar estado da impermeabilização e proteção mecânica, acabamento em cantos, tubos emergentes, canaletas, soleiras, ralos e rufos. Quando necessário, realizar os reparos		6M					
6.3	Verificar funcionamento dos ralos na cobertura, limpeza das calhas e coletores. Em épocas de chuva, intensificar a periodicidade (passar para quinzenal). Quando necessário, realizar limpeza ou desentupimento.		6M					
6.4	Verificar a presença de telhas partidas ou trincadas e a estanqueidade e integridade do sistema de fixação, bem como deslizamento ou demais deslocamentos. Quando necessário, efetuar a substituição (devem ser utilizadas telhas da mesma especificação) ou o reforço da fixação		12M					
6.5	Calhas (Inspeccionar, melhorar a fixação, tratamentos e troca de chapas oxidadas, correção de caimentos, limpeza das calhas, desobstrução de condutores.)		1M					
7 OUTROS								





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

7.1	Ferragens (dobradiças, maçanetas, fechaduras, molas, grelhas, fechos...) Inspeccionar / lubrificar/ regular/substituir		6M					
7.2	Vidros, espelhos, telas. (Inspeccionar / reparar)		6M					
7.3	Vigamento (Inspeccionar, verificar e reparar)		3M					
7.4	Divisórias e Alvenarias (Inspeccionar e verificar as possíveis necessidades de reparos)		6M					
	Sistema	Serviço	Período	Equipe	Responsável	Recursos	Tempo	Custos
8	BALCÃO TÉRMICO							
8.1	Resistências		2M					
8.2	Controlador de Temperatura							
8.3	Termostato							
8.4	Registro de Esferas							
9	FOGÃO INDUSTRIAL							
9.1	Válvulas		3M					
9.2	Mangueiras							
9.3	Registros							
9.4	Joelhos							
9.5	Niple							
9.6	T							





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

9.7	Injetor							
9.8	Entradas de ar							
10	FORNO INDUSTRIAL							
10.1	Usina de chamas		4M					
10.2	Sub base prog. de chamas							
10.3	Programador de chamas							
10.4	Chicote do programador							
10.5	Isolador Cerâmico							
10.6	Pinças sensor de chamas							
10.7	Injetor com roscas							
10.8	Vela de ignição							
10.9	Ignitor de chamas com abas							
10.10	Temporizador							
10.11	Minicontador tripolar							
10.12	Placa eletrônica mod. reversão							
11	FREEZER							
11.1	Termostato		6M					
11.2	Válvulas							
11.3	Filtros							





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

11.4	Resistências							
11.5	Fusível							
11.6	Protetor Térmico							
11.7	Borracha de vedação							
12	LAVA-LOUÇAS							
12.1	Resistências		3M					
12.2	Termostato							
12.3	Placa eletrônica painel							
12.4	Cestos de resíduos							
12.5	Filtro de bomba							
12.6	Bomba 1/2CV							
12.7	Bomba 2CV							
12.8	Válvulas							
13	PASS THROUGH							
13.1	Resistências		3M					
13.2	Suporte de resistência							
13.3	Microventilador							
13.4	Filtro Secador							
13.5	Gás Suva							





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

13.6	Controlador de temperatura							
13.7	Micromotor 1/40							
14	CARROS DE TRANSPORTE							
14.1	Rodízio fixo		1M					
14.2	Rodízio giratório							
14.3	Rodas							
15	COIFAS							
15.1	Filtros		1A					
15.2	Tampas							
15.3	Telas filtrantes							
15.4	Kit tubo exaustão							
15.5	Exaustor							
	Legenda: S (semanal) 1M (mensal), 2M (bimestral), 3M (trimestral), 4M (quadrimestral), 6M (semestral), 1A (anual).							
	Sistema		Serviço	Period.	Equipe	Responsável	Recursos	Tempo
16	INSPEÇÃO TERMOGRÁFICA							
16.1	Subestação			12M				
16.2	Quadro Geral de Força			12M				
16.3	Barramentos			12M				





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

16.4	Quadros de Distribuição de Luz e Força		12M					
16.5	Quadros de Comando (Geradores, Bombas, etc.)		12M					
16.6	Quadros dos circuitos de tomada e iluminação dos pavimentos		12M					
16.7	Quadros de circuitos de energia estabilizada e no-break.		12M					
17	QUADRO GERAL DE FORÇA							
17.1	Ler os instrumentos de medição, inclusive entrada, e anotar		2M					
17.2	Verificar o aquecimento e funcionamento dos disjuntores termomagnéticos e cabos de alimentação		2M					
17.3	Verificar a existência de quaisquer anormalidades elétricas ou mecânicas (ruídos, odores) que possam caracterizar o mau funcionamento de algum componente		2M					
17.4	Verificar as condições gerais de segurança no funcionamento do quadro geral		2M					
17.5	Tomar nota das anormalidades verificadas durante os serviços e efetuar as correções necessárias		2M					
17.6	Inspecionar as chaves seccionadoras dos disjuntores termomagnéticos para os andares e cuidar para que não superem as tabelas de amperagens máximas permitidas para cada pavimento		2M					
17.7	Inspecionar os isoladores e conexões da saída dos disjuntores, evitando assim pontos de resistência elevada		1M					
17.8	Verificar a pressão das molas dos disjuntores termomagnéticos		1M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

17.9	Verificar os contatos de entrada e saída dos disjuntores		1M					
17.10	Verificar a regulagem do disjuntor geral		1M					
17.11	Inspecionar os cabos de alimentação para prevenir aquecimento (estado de isolamento)		1M					
17.12	Verificar o equilíbrio das fases nos alimentadores (circuitos)		1M					
17.13	Inspecionar as ligações da carcaça dos quadros à terra		1M					
17.14	Lubrificar as dobradiças das portas		1M					
17.15	Limpar externamente o quadro		1M					
17.16	Efetuar testes de isolamento à corrente continua		6M					
17.17	Efetuar limpeza geral nas conexões e disjuntores		1M					
17.18	Reapertar parafusos de fixação do barramento, conexões e ferragens		12M					
18	BARRAMENTOS							
18.1	Controlar a amperagem nas diversas secções do barramento, corrigindo sobrecargas e desbalanços de corrente		1M					
18.2	Controlar as tensões, terminais, corrigindo eventuais quedas de tensão		1M					
18.3	Limpar contatos e aplicar WD-40		3M					
18.4	Inspecionar cobres, sobreaquecimentos de contatos e vibrações		3M					
18.5	Medir nível de isolamento		3M					
18.6	Limpar a blindagem dos barramentos com sopro de ar comprimido		3M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraselicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

18.7	Verificar e corrigir aterramento		3M					
18.8	Combater corrosão e retocar pintura		3M					
19	QUADROS DE DISTRIBUIÇÃO							
19.1	Verificar o aquecimento dos condutores de alimentação e distribuição		6M					
19.2	Verificar o aquecimento e funcionamento dos disjuntores		6M					
19.3	Verificar o aquecimento nos disjuntores "no-fuse" geral em todos os quadros de distribuição		6M					
19.4	Verificar a existência de ruídos anormais, elétricos ou mecânicos, cheiros de queimados e outros		6M					
19.5	Verificar as condições gerais de segurança no funcionamento dos quadros de distribuição de luz		1M					
19.6	Reapertar os parafusos de contato dos disjuntores		3M					
19.7	Reapertar a fixação e estado dos barramentos		3M					
19.8	Limpar externamente os quadros		1M					
20	QUADROS DE COMANDO							
20.1	Verificar a existência de ruídos anormais, elétricos ou mecânicos		1M					
20.2	Verificar a existência de fusíveis queimados		1M					
20.3	Inspeccionar a pressão de contato dos fusíveis		1M					
20.4	Inspeccionar o estado das bases de fusíveis quanto ao aquecimento		1M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

20.5	Verificar o fechamento correto das tampas dos porta-fusíveis		1M					
20.6	Inspeccionar o estado das chaves magnéticas		1M					
20.7	Verificar o contato dos porta-fusíveis para evitar fusões		1M					
20.8	Verificar o ajuste dos relés de sobrecarga		1M					
20.9	Verificar o estado de conservação das bases dos fusíveis		1M					
20.10	Reapertar os bornes de ligação das chaves magnéticas		3M					
20.11	Reapertar os parafusos de contato dos botões de comando		3M					
21	REDES ELÉTRICAS CONVENCIONAIS							
21.1	Medir a amperagem da fiação e verificação da concordância com as tabelas de amperagem máxima permitida		3M					
22	ILUMINAÇÃO							
22.1	Verificar as luminárias quanto à ocorrência de lâmpadas queimadas ou com operação insuficiente		S					
22.2	Verificar contatos internos, reapertar os parafusos de fixação e contatos externos dos soquetes, caso as lâmpadas ainda não fiquem iluminadas		1M					
22.3	Verificar as condições gerais de segurança no funcionamento do sistema de iluminação		S					
22.4	Trocar os reatores quando se fizerem necessários		S					
22.5	Medir o nível de iluminação		4M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraselicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

22.6	Efetuar limpeza das luminárias e lâmpadas		1M					
22.7	Testar a carga das baterias de emergência		1M					
22.8	Testar o funcionamento das lâmpadas de emergência		1M					
23	TOMADAS							
23.1	Reapertar carcaças e tomadas na tubulação do piso/divisórias		1M					
24	SISTEMA DE ATERRAMENTO							
24.1	Verificar a malha de aterramento e suas condições normais de uso, conexões, malha de cobre nu, etc.		1M					
24.2	Verificar a resistência ôhmica que não poderá superar fO (dez) Ohms, adotando as medidas de correção, quando necessário		1M					
24.3	Reapertar os bornes que ligam as hastes aos cabos		3M					
25	SISTEMA DE PROTEÇÃO CONTRA DESCARGAS ATMOSFÉRICAS							
25.1	Verificar estado geral do captor		1M					
25.2	Verificar condutividade entre captor e haste		1M					
25.3	Verificar isoladores castanha quanto a tricas ou rachaduras, substituindo se necessário		1M					
25.4	Verificar conexão de aterramento		1M					
25.5	Verificar oxidação de partes metálicas, estruturas e ligações		1M					
25.6	Apertar fixações e verificar terminais		1M					
25.7	Verificar ligação para terra		1M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

25.8	Limpar cuidadosamente o conjunto		1M					
26	NO-BREAKS							
26.1	Vistoria geral por unidade		1M					
26.2	Vistoria nas conexões elétricas, barramentos, etc.		1M					
26.3	Reaperto geral das conexões mecânicas da unidade		1M					
26.4	Limpeza geral do equipamento		1M					
26.5	Verificação do bom estado dos ventiladores, disjuntores e demais peças mecânicas etc. (ruídos e vibrações)		1M					
26.6	Níveis referenciais de tensão		1M					
26.7	Registrar a corrente de tutelação (A)		1M					
26.8	Atuação das proteções de alarmes		1M					
26.9	Bom funcionamento de sinalização e painel		1M					
26.10	Níveis de tensão do barramento C.C.		1M					
26.11	Verificar se o UPS está em fase com a rede		1M					
26.12	Verificar recipiente		1M					
26.13	Verificar conectores e buchas		1M					
26.14	Verificar válvulas de segurança		1M					
26.15	Verificar fixação de estantes		1M					
26.16	Verificar polos		1M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico N° 030/2024
Ampla Concorrência**

26.17	Verificar torque das interligações		1M					
26.18	Verificar condição física		1M					
26.19	Realizar medições de tensão e densidade do ambiente		1M					
26.20	Reaperto dos terminais da bateria		1M					
26.21	Medir corrente de descarga das baterias a plena carga		1M					
26.22	Medir tempo de descarga das baterias a plena carga		1M					
26.23	Emissão de relatório.		1M					
27	Subestações (QUANDO SE APLICAR)							
27.1	Retirar disjuntor do cubículo		12M					
27.2	Limpar cubículo		12M					
27.3	Verificar dispositivo de extração		12M					
27.4	Verificar molas de abertura e fechadura		12M					
27.5	Limpar todo o conjunto		12M					
27.6	Lubrificar dispositivo mecânico		12M					
27.7	Na posição de teste, acionar fechamento e abertura		12M					
27.8	Reapertar conexões elétricas do plug dos contatos auxiliares		12M					
27.9	Fazer teste de isolamento (entre fases e fase-terra)		12M					
27.10	Verificar nível de óleo de eliminação de arco		12M					
27.11	Testar disparo de emergência		12M					





**PREFEITURA DE
PALMAS**

Superintendência de Compras e Licitações-SUCOL
ARSO 61 (603 Sul), Alameda 05 HM – Lote 02 – CEP 77016 366 – Palmas – TO
(63) 3212-7243 / 3212-7244 / 3212-7245 E-mail: compraslicitacoes@palmas.to.gov.br

Secretaria Municipal
de Finanças

**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

27.12	Calibrar reles de proteção (curto-circuito e sobrecarga)		12M					
27.13	Testar simultaneidade dos contatos		12M					

Legenda: SEM (semanal) 1M (mensal), 2M (bimestral), 3M (trimestral), 4M (quadrimestral), 6M (semestral), 1A (anual).





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

ANEXO III - Minuta de Contrato

TERMO DE CONTRATO Nº/2024, QUE FAZEM ENTRE SI O **MUNICÍPIO DE PALMAS/TO**, POR INTERMÉDIO DA **SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS SOCIAIS E IGUALDADE RACIAL**, E A EMPRESA **XXXXXXXX**, CONSTANTE DO PROCESSO Nº **00000.0.029957/2024**.

Pelo presente instrumento, o **MUNICÍPIO DE PALMAS/TO**, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE POLÍTICAS SOCIAIS E IGUALDADE RACIAL**, com sede na (endereço), inscrita no CNPJ sob o nº XX, neste ato representada por seu gestor o Sr—, (qualificação ou ato de nomeação) doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede na _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada, por _____, portador do RG nº____, CPF/MF nº____, têm entre si, justo e avençado o presente, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Federal nº 12.846/2013, Decretos Municipais nº 2.400/2023, nº 2.460/2023 e nº 2.461/2023, bem como a instrução do processo administrativo de referência, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 O objeto do presente Termo de Contrato é a **prestação de serviços de preparo e fornecimento de alimentação e nutrição, com gestão e manutenção, que disponibilizará equipamentos e instalações de que se fizerem necessárias, condicionadores de ar, utensílios, insumos, gêneros alimentícios e outros, para atender os Restaurantes Comunitários de Palmas-TO**, e conforme condições e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo ao edital licitatório publicado.
- 1.2 Este Termo de Contrato vincula-se ao procedimento licitatório e processo administrativo, identificados no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNT	VALOR TOTAL

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO E LOCAL DE EXECUÇÃO

- 2.1 As condições gerais e específicas para a execução do objeto como prazo, forma e local de execução estão estabelecidas no Termo de Referência constante no ANEXO II.
- 2.2 A CONTRATADA fará a gestão e manutenção dos restaurantes, com disponibilização de instalações de todos os equipamentos, condicionadores de ar, utensílios, gêneros alimentícios e outros insumos necessários, para atender os dois Restaurantes Comunitários de Palmas-TO, com estimativa de 4 mil refeições diárias.
- 2.3 As refeições serão tipo almoço, **fornecidas de segunda a sexta, no período aproximado das 11h às 14h, nas instalações do Restaurante Popular Tereza Cristina Aires (Região Norte)**, localizado na





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

Quadra 201 Norte, AV. NS-01, área verde, Plano Diretor Norte, Palmas-TO e no **Restaurante Popular de Taquaralto (Região Sul)**, localizado no centro de Taquaralto, nº 592, Palmas-TO.

- 2.4 A CONTRATADA deverá garantir o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando rigorosamente os padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, mediante o fornecimento dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão, fornecimento de mão de obra capacitada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle de atendimento ao público, bem como pela limpeza e higienização de cozinhas e estoques dos restaurantes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e Edital.
- 2.5 A refeição consistirá no fornecimento de 1 (uma) refeição do tipo almoço por pessoa, com a composição conforme orientação de cardápio fornecido pelo nutricionista responsável, designado pela contratante.
- 2.6 Os serviços serão realizados de segunda a sexta, com medição mensal do quantitativo fornecido, enquanto durar a vigência do contrato.
- 2.7 O horário de atendimento poderá ser alterado mediante solicitação formal e justificada da contratada à contratante que avaliará o pedido autorizando ou não a mudança de horário.
- 2.8 Poderá excepcionalmente ser fornecido almoço aos sábados, domingos e feriados, mediante autorização expressa da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 3.1 A vigência do contrato será de 05 (cinco) anos, contados a partir da data da assinatura, na forma do art. 105, caput, da Lei nº 14.133, de 2021, podendo ser renovado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.
- 3.2 O adjudicatário prestará **garantia de execução do contrato**, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133/2021, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a **1% (um por cento) do valor total do contrato**.
- 3.3 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 3.4 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 3.5 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 3.6 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 3.7 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica indicada pela CONTRATANTE, com correção monetária.
- 3.8 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 Fazenda.
- 3.9 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 3.10 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 3.11 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 3.12 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 3.13 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR, PAGAMENTO E REAJUSTE

- 4.1 O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).
- 4.2 O pagamento à empresa contratada será efetivado de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente servidas, apresentadas e atestadas pelo fiscal de contrato, acrescido do valor referente a contrapartida, a ser pago por cliente/beneficiários dos restaurantes.
- 4.3 Será pago pelo beneficiário o valor de R\$ 3,00 (três reais), por refeição, podendo esse valor ser reajustado anualmente, pela contratante, considerando o indexador de inflação previsto em edital, após 12 meses de execução do contrato, ou pela necessidade de se reestabelecer o equilíbrio econômico financeiro.
- 4.4 O quantitativo de refeições fornecidas deverá ser apresentada por meio de planilha de medição pela contratada, com base no sistema de controle e gestão de fornecimento de refeições, que será conferida pelo fiscal de contrato e setor demandante.
- 4.5 Os pagamentos serão efetuados após análise da conformidade do objeto fornecido com o discriminado na respectiva Nota Fiscal e planilha de medição, sendo que o atesto do fiscal do contrato é condição indispensável para o pagamento da despesa.
- 4.6 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, 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.





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- 4.7 A CONTRATADA e o CONTRATANTE ater-se-ão ao disposto no Termo de Referência, com observância que o pagamento será realizado, no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar do atesto de recebimento da Nota Fiscal, por meio de ordem bancária em conta corrente da CONTRATADA, Banco: __, Agência: nº. __ Conta Corrente: nº __, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual não tenha concorrido.
- 4.8 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula, calculada pela última variação vigente.

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$I = (TX) I = \frac{(TX/100)}{365}$ I = (índice apurado)

TX = Percentual da taxa anual = (calculada pela última variação vigente).

- 4.9 Os preços ofertados e adjudicados serão considerados fixos e irrevogáveis pelo período de um ano e, quando for o caso, serão reajustados anualmente para mais ou para menos a partir da data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme art. 25, §7º, da Lei nº 15.133/2021, pelo INPC/IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, observando-se a seguinte fórmula:

$R = [(Im - Io) / Io] \times P$, onde:

R = valor do reajustamento procurado;

Im = índice relativo ao da data do adimplemento da obrigação;

Io = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondentes à data fixada para entrega da proposta da licitação;

P = preço unitário contratado.

- 4.10 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 4.11 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 4.12 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.
- 4.13 O reajuste será realizado por apostilamento.
- 4.14 A repactuação se dará nos termos do § 8º do art. 25 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 c/c o seu art. 135, observado os prazos descritos no art. 92, § 6º, também da Lei nº 14.133/2021.
- 4.15 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina o Capítulo VII do TÍTULO III – DA ALTERAÇÃO DOS CONTRATOS DOS PREÇOS, da Lei n. 15.133/2021.

CLÁUSULA QUINTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

5.1 As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento deste Município, para o exercício de 2024, na classificação abaixo, conforme Nota de Empenho nº :

Gestão/Unidade:
Fonte:
Programa de Trabalho:
Elemento de Despesa:

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES

6.1 Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- 6.1.1** Entregar o imóvel reformado, em condições de uso das instalações elétricas e hidráulicas;
- 6.1.2** Acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar os serviços objeto do Contrato através de servidor devidamente designado pela Secretaria Municipal de Políticas Sociais e Igualdade Racial;
- 6.1.3** Oferecer apoio técnico por meio do profissional de Referência Técnica do Serviço de Proteção Social Especial – PSE, quanto dos encaminhamentos e acompanhamentos necessários aos idosos.
- 6.1.4** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas do Contrato;
- 6.1.5** Comunicar a CONTRATADA, por meio de notificação, as irregularidades observadas na execução dos serviços;
- 6.1.6** Proceder aos pagamentos devidos a CONTRATADA, nos prazos estipulados, salvo em se tratando de erro na emissão da Nota Fiscal;
- 6.1.7** Fazer, na forma definida na legislação em vigor, retenção de encargos sociais/ previdenciários sob sua responsabilidade, aplicáveis ao Contrato, se for o caso;
- 6.1.8** Controlar, com acompanhamento da Contratada, o número de refeições servidas diariamente nos Restaurantes Comunitários, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela Contratante;
- 6.1.9** Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da Contratada o reparo e/ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;
- 6.1.10** Realizar fiscalização e controle do cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato e portaria de atribuições de cada esfera de acompanhamento interna e externa a Secretaria, em conformidade com a legislação vigente;
- 6.1.11** Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando substituição imediata dos que apresentarem condições impróprias às preparações/consumo ou aqueles que apresentarem rejeição da população, conforme resultados dos testes de aceitabilidade;
- 6.1.12** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, bem como veículos utilizados para o transporte de gêneros e insumos, propondo ações corretivas, assim como as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- 6.1.13** Acompanhar as atividades desenvolvidas pela empresa Contratada e o cumprimento das cláusulas contratuais;
- 6.1.14** Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 6.1.15** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).
- 6.1.16** Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.
- 6.1.17** O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
- 6.1.18** A contratante poderá conceder prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.
- 6.1.19** A fiscalização de que trata o Termo de Referência não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.
- 6.1.20** Fornecer ao contratado todos os projetos necessários para instalação dos equipamentos e manutenção predial, bem como para elaboração do PCIP – Projeto de Combate a incêndio e Pânico, para aprovação junto ao Corpo de Bombeiros.

6.2 Constituem obrigações da CONTRATADA:

- 6.2.1** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e Edital, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 6.2.2** Efetuar a entrega dos serviços contratados, conforme especificações, orientações, prazo e local constantes no Termo de Referência ;
- 6.2.3** Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos e manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.2.4** A contratada responsabilizar-se-á integralmente pelos atendimentos a serem fornecidos nos termos da legislação vigente, realizando todos os procedimentos relacionados a aquisição, armazenamento, preparo e fornecimento das refeições nas dependências da Contratante, em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº. 275 de 21/10/2002, Resolução RDC nº. 216 de 15/09/2004, Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019 e RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019, bem como suas atualizações, nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;
- 6.2.5** Executar o objeto do termo de referência segundo normas e recomendações da Vigilância Sanitária e de entidades reguladoras e fiscalizadoras de serviços similares ao objeto contratado no âmbito deste Município, e na falta destes, deverá seguir as normas nacionais pertinentes e vigentes à época da contratação;
- 6.2.6** Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança e medicina do trabalho, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;
- 6.2.7** Arcar com os ônus decorrentes de incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes;





Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência

- 6.2.8** Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Comunitário, no prazo de até 03 (três) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da Contratante e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade;
- 6.2.9** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente;
- 6.2.10** Será de responsabilidade da Contratada a aquisição e instalação de todos equipamentos, utensílios, talheres e acessórios relacionados ao pleno funcionamento dos restaurantes comunitários, desde o armazenamento e preparo dos alimentos até o fornecimento das refeições em refeitório aos usuários dos restaurantes.
- 6.2.11** A contratada deverá fornecer todos os mobiliários, móveis, sistema de refrigeração (Ar-condicionado) do refeitório, cozinha e demais áreas de uso comum dos restaurantes, bem como deverá fornecer utensílios, equipamentos e acessórios para preparo e consumo das refeições e arcar com as despesas para instalação destes.
- 6.2.12** A manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais, incluindo nestas, possíveis adequações exigidas pela vigilância sanitária, corpo de bombeiros e outros órgãos de fiscalização correrão por conta da Contratada.
- 6.2.13** Será de responsabilidade da contratada a elaboração do PCIP – Projeto de Combate a Incêndio e Pânico e aprovação junto ao Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Tocantins, bem como sua manutenção preventiva e corretiva e atualizações quando houver mudanças ou intervenções prediais que venham a alterar o projeto original.
- 6.2.14** A qualidade dos equipamentos, acessórios e utensílios utilizados na operação dos restaurantes comunitários será avaliada pela contratante que poderá solicitar a substituição imediata, caso haja utilização de itens que não atendem o padrão mínimo de qualidade exigida nas normas legais vigentes, conforme as Resoluções – RDC Nº 216/2004 e RDC Nº 275/2002, da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como a Portaria nº 326/97, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.
- 6.2.15** A contratada deverá dispor de sistema de gestão e controle dos atendimentos realizados, que permita fornecer relatórios diários das vendas; a emissão de tickets ou cartões, de modo que seja possível contabilizar o quantitativo vendido diariamente; painel digital em local visível que informe instantaneamente o número de refeições servidas; e catracas de acesso com controle digital na entrada dos restaurantes, a fim de registrar o número de acessos ao local das refeições.
- 6.2.16** Fornecer as informações contidas no referido sistema e permitir acesso do fiscal de contrato e gestor do contrato, para fins de conferência.
- 6.2.17** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.
- 6.2.18** Apresentar relatório de execução mensal dos serviços prestados para conferência da contratante, por meio do fiscal de contrato, para posterior emissão de Nota Fiscal, para que se possa proceder com o relatório de fiscal de contrato, atesto e envio para pagamento. As referidas notas devem ser encaminhadas a contratante, acompanhadas de comprovação de regularidade fiscal/certidões.
- 6.2.19** Apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da assinatura do contrato, Alvará expedido pela Vigilância Sanitária do Município de Palmas-TO.





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- 6.2.20** A CONTRATADA deverá ainda observar todas as exigências elencadas no item 6 do Termo de Referência relativas à MANUTENÇÃO PREDIAL; LIMPEZA; EQUIPE DE TRABALHO e CARDÁPIO, independentemente de sua transcrição

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 7.1** O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações, garantida a prévia defesa, ficará a Contratada sujeita às sanções previstas na Lei 14.133/21 com as alterações posteriores as seguintes sanções de acordo com o Decreto Municipal nº 2.400/2023, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal.

- 7.1.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- a) Não executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução do contrato;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não mantiver a proposta.
- g) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- h) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- i) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;
- j) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- k) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- l) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- m) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

- 7.2** A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- b) multa moratória de 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- c) multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) impedimento de licitar e contratar com o Município de Palmas pelo prazo de até três anos;
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

- 7.3** Também ficam sujeitas às penalidades dos arts. 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021, a Contratada que:

- a) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;





**Edital de Pregão Eletrônico Nº 030/2024
Ampla Concorrência**

- c) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 7.4** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente em outras normas vigentes, em especial, o Decreto Municipal nº 2.400/2023.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

- 8.1** O presente Instrumento poderá ser extinto nos termos do artigo 137 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.
- 8.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se o direito à prévia ampla defesa e contraditório.
- 8.3** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- a) Balanço dos eventos contratuais (cumpridos; parcialmente cumpridos; não cumpridos);
 - b) Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - c) Indenizações e multas.

CLÁUSULA NONA – DAS VEDAÇÕES

- 9.1** É vedado à CONTRATADA:
- a) Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
 - b) interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei;
 - c) subcontratar o objeto deste Termo de Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS ALTERAÇÕES

- 10.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 e seguintes da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis ao caso concreto.
- 10.2** A CONTRATADA é obrigada 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.
- 10.3** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – CASOS OMISSOS

- 11.1** Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, demais normas e princípios gerais aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ANTICORRUPÇÃO (art. 54, II, Decreto Municipal nº 2.461/2023)

- 12.1** Para execução do presente instrumento a Contratante e a Contratada deverão observar o disposto na Lei 12.846/2013, regulamentada pelo Decreto Federal nº 8.420/2015.
- 12.2** Fica vedado as partes signatárias deste instrumento oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria

