PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 120915/2023

ÍNDICE

ITEM	*CONTEÚDO*	*PÁGINA*
01	PREAMBULO	02
02	OBJETO	02
03	PRAZO	02
04	PREÇO ESTIMADO	03
05	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	03
06	DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS	03
07	CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO	03
08	PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)	05
09	VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME	06
10	APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS PELOS LICITANTES	07
11	ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA	08
12	ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS	08
13	FORMULAÇÃO DE LANCES	09
14	CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS	10
15	NEGOCIAÇÃO DAS PROPOSTAS	11
16	CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO	12
17	DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO	13
18	RECURSOS	18
19	ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	18
20	ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E PRAZOS	18
21	NOTA DE EMPENHO	19
22	SUBCONTRATAÇÃO	20
23	CONDIÇOES DE PAGAMENTO	21
24	REAJUSTAMENTO E REVISÃO DE PREÇOS	21
25	FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL	22
26	EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO	24
27	SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	25
28	GARANTIA CONTRATUAL	26
29	ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO DA LICITAÇÃO	27
30	CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)	27
31	IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO	28
32	DISPOSIÇÕES FINAIS	28
33	DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA EM ANEXO	30
34	FORO	30
	ANEXOS	
I	TERMO DE REFERÊNCIA	31
II	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS	68
III	MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	72
IV	MINUTA CONTRATUAL	82
V	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DOS RESTAURANTES POPULARES	97
VI	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	99
VII	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO DO BEM	109
VIII	RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE	111
IX	BOM CAFÉ MACAÉ E PRATO DO BEM	115
X	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO BOM CAFÉ MACAÉ	116
XI	MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA-FACULTATIVA	117
XI -	MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA TÉCNICA	118
XII	LOGOMARCA	119

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

1. PREAMBULO

1.1. **O Município de Macaé**, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação para **REGISTRO DE PREÇOS,** na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR LOTE**, sob o regime de **EXECUÇÃO INDIRETA** de **EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO,** nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Municipal nº 4.960/2022, Decreto Municipal nº 026/2023 e suas alterações posteriores.

1.2. Data da sessão: 28/11/2023

1.3. Horário: 09:00 horas (Horário de Brasília)

1.4. Local: Portal do Município de Macaé: www.macae.rj.gov.br/transparencia/contratacoes/licitacoespesquisa ou Portal de Compras do Governo Federal: www.comprasgovernamentais.gov.br

1.5. UASG: **985847**

2. OBJETO

2.1. O objeto desta licitação trata-se de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE,** conforme condições, quantidades e especificações contidas no Termo de Referência - Anexo I deste edital**.**

2.2. No caso de divergência entre a especificação contida neste edital e no Sistema Comprasnet SIASG, prevalecerá a descrita neste edital.

3. PRAZO

3.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 (um) ano, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, por iguais e sucessivos períodos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n° 14.133/2021.

3.3. A implantação com a entrega dos utensílios deverá ocorrer no prazo de até 7 (sete) dias após a assinatura do contrato.

3.4. O prazo de início dos serviços será de 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura do contrato.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

4. PREÇO ESTIMADO

4.1. O preço total estimado da presente licitação é R$ **19.609.209,86** (dezenove milhões, seiscentos e nove mil, duzentos e nove reais e oitenta e seis centavos), conforme MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO II deste Edital.

4.2. O valor descrito acima constitui mera estimativa, não se obrigando o Município de Macaé a utilizá-lo integralmente.

5. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas oriundas deste Edital correrão por conta dos recursos orçamentários, conforme abaixo:

Equipamento/Serviço	Programa de Trabalho	Despesa	Fonte	NR	Valor
Implantação e Operacionalização de Restaurante Popular	08.306.0074.2.118.000	3.3.90.39.00	704.1	1763	R$ 15.000.000,00
			500	1762	R$ 50.000,00
MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃODO SERVIÇO ESPECIALIZADO PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA	08.244.0069.2.223.000	3.3.90.39.00	660	1730	R$ 4.042.831,36
Enfrentamento da Emerrgência de Saúde Pública do Coronavírus – aquisição de alimentos	08.244.0008.2.069.000	3.3.90.39.00	660	4410	R$ 45.000,00
Enfrentamento da Emerrgência de Saúde Pública do Coronavírus – ações sociassistenciais	08.244.0008.2.068.000	3.3.90.39.00	660	4407	R$ 471.378,50

6. DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

6.1. As propostas devem indicar o preço líquido unitário, em moeda nacional. No referido preço deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta do licitante vencedor.

7. CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar deste pregão **quaisquer** empresas que:

7.1.1. Estejam previamente credenciadas no sistema eletrônico, por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br;

7.1.1.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, bem como deverão

informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções dos gestores do Sistema Comprasnet SIASG para sua correta utilização;

7.1.2. Estejam legalmente estabelecidas e especializadas na atividade pertinente ao objeto deste pregão, devendo ser comprovado pelo contrato social;

7.1.3. Declarem, em campo próprio do sistema eletrônico, que possuem os documentos necessários de habilitação previstos neste edital, sendo que a declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta comercial sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital.

7.2. No momento de inserção da proposta no Sistema Comprasnet SIASG, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema informatizado, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

7.3. O licitante que se enquadrar como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual (MEI) deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

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

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

7.5. A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as seguintes normas:

7.5.1. Comprovação de compromisso público ou particular de constituição de consórcio, subscrito pelos consorciados;

7.5.2. Indicação da empresa líder do consórcio, que será responsável por sua representação perante a Administração;

7.5.3. Admissão, para efeito de habilitação técnica, do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, do somatório dos valores de cada consorciado;

7.5.4. Impedimento de a empresa consorciada participar, na mesma licitação, de mais de um consórcio ou de forma isolada;

7.5.5. Responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

7.5.6. Será exigido do consórcio acréscimo de 20% (vinte por cento) sobre o valor exigido de licitante individual para a habilitação econômico-financeira, quando for o caso.

7.5.6.1. O acréscimo não se aplica aos consórcios compostos, em sua totalidade, de microempresas e pequenas empresas, assim definidas em lei.

7.5.7. O licitante vencedor é obrigado a promover, antes da celebração do contrato, a constituição e o registro do consórcio, nos termos do compromisso referido no subitem 7.6.1 deste Edital.

7.5.8. A substituição de consorciado deverá ser expressamente autorizada pelo órgão ou entidade contratante e condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

7.6. Os profissionais organizados sob a forma de cooperativa poderão participar da licitação quando:

7.6.1. A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690/2012, e a Lei Complementar nº 130/2009;

7.6.2. A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;

7.6.3. Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;

7.6.4. O objeto da licitação referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação.

8. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL (MEI)

8.1. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato ou retirada de nota de empenho, no entanto, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para tanto, mesmo que esta apresente alguma restrição;

8.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração do **Município de Macaé**, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

8.3. A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes para celebrar a contratação, na ordem de classificação, cancelar o item ou revogar a licitação.

9. VEDAÇÃO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME

9.1. Não poderão participar desta licitação pessoas físicas ou jurídicas:

9.1.1. Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

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

9.1.2. 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 obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

9.1.3. Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

9.1.3.1. O impedimento 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.

9.1.4. 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, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação;

9.1.5. Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

9.1.6. 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.

9.1.7. Sociedades empresárias que estiverem recuperação judicial, recuperação extrajudicial, em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação judicial ou extrajudicial;

9.1.7.1. Será permitida a participação de empresa em recuperação judicial com plano de recuperação homologado pela autoridade judiciária competente, visto que nesse contexto há plausibilidade de capacidade econômico-financeira, devendo, então, demonstrar-se além da referida homologação judicial os demais requisitos para habilitação econômico-financeira.

9.1.8. Que tenham entre seus sócios o Prefeito, seus auxiliares diretos, Vice-Prefeito ou Vereadores, bem como as pessoas ligadas a qualquer deles por matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo, até o segundo grau, ou por adoção, subsistindo a proibição até 06 (seis) meses após findas as respectivas funções, nos termos do artigo 41 da Lei Orgânica do Município.

9.1.9. Será considerado comportamento inidôneo, o comparecimento na licitação do interessado que se apresente para participar do procedimento licitatório e esteja enquadrado nas hipóteses dos impedimentos e vedações aqui elencados.

10. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS PELOS LICITANTES

10.1. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

10.1.1. A etapa de que trata o **item 10.1** será encerrada com a abertura da sessão pública.

10.2. O envio da proposta, nos termos do disposto no **item 10.1**, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

10.3. No momento de inserção da proposta, a licitante deverá registrar correlatamente as seguintes situações:

10.3.1.1. Manifestar, em campo próprio do sistema informatizado, que firmou a Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

10.3.1.2. Declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências desse Edital e do Termo de Referência;

10.3.1.3. Declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;

10.3.1.4. Declarar em campo próprio do sistema eletrônico, caso esteja enquadrada na condição de microempresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP), que ostenta os requisitos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

10.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas no edital.

10.5. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema, até a abertura da sessão pública.

10.6. Na etapa de apresentação da proposta, observado o disposto no **item 10.1**, não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de que trata o **item 15 do edital**.

10.7. A proposta deverá ser inserida no Sistema Comprasnet SIASG no momento do registro dos valores, no campo próprio, e a licitante deverá consignar de forma expressa:

10.7.1. Que compreende a descrição dos produtos ofertados, os preços unitários e totais dos itens para os quais pretende oferecer proposta, de acordo com o termo de referência – **anexo I** deste edital;

10.7.2. Que a proposta formulada está compatível com o edital e seus anexos;

10.7.3. O prazo de execução dos serviços, contados do recebimento da solicitação do Município de Macaé;

10.7.4. O prazo de validade da proposta comercial, que será de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da sessão pública.

10.8. Se por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, e caso persista o interesse do Município de Macaé, este poderá solicitar a prorrogação da validade da proposta por igual prazo.

10.9. A licitante que apresentar proposta incompatível com as especificações editalícias será desclassificada e não participará da etapa de lances.

10.10. Qualquer elemento que possa identificar a licitante, antes da etapa de lances, importa a desclassificação de sua proposta.

11. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A abertura da sessão pública deste PREGÃO ELETRÔNICO, conduzida pelo pregoeiro, ocorrerá na data e hora indicadas no preâmbulo deste edital, no endereço eletrônico www.macae.rj.gov.br/transparencia/contratacoes/licitacoespesquisa e www.comprasgovernamentais.gov.br.

11.2. A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico (chat).

11.3. Cabe à licitante acompanhar as operações e convocações durante a sessão pública até o encerramento definitivo no sistema eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

12. ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1. Como critério para a análise da conformidade das propostas serão observados os requisitos do termo de referência – **anexo I** e do modelo de proposta de preços – **anexo II** deste edital.

12.1.1. É exigido dos licitantes, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, mediante preenchimento em campo próprio do sistema ou, na sua falta, na forma do anexo **II** deste edital.

12.2. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.

12.3. Somente as licitantes com propostas aceitas participarão da fase de lances.

12.4. Como critério de julgamento das propostas, será adotado o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

12.5. Como critério de aceitabilidade de preços das propostas serão adotados os preços unitários estimados, ou seja, após a fase de lances não serão aceitas propostas cujo(s) preço(s) unitário(s) seja(m) superior(es) ao(s) estimado(s) no termo de referência – **anexo I** deste edital.

13. FORMULAÇÃO DE LANCES

13.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, para os itens que pretende participar, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.

13.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

13.3. A licitante somente poderá ofertar lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

13.3.1. A licitante poderá, ainda, apresentar lances iguais ou superiores ao lance melhor classificado, desde que inferiores ao último lance dado pela própria licitante.

13.4. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser R$ 0,01 (um centavo de real).

13.5. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.

13.6. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

13.7. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.

13.7.1. Considerar-se-á inexequível na fase de lances os valores aparentemente irrisórios ou com erros de digitação.

13.8. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

13.9. 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.

13.9.1. A etapa de envio de lances na sessão pública durará dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

13.9.2. A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata os itens 13.9 e 13.9.1, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

13.9.3. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 13.9 e 13.9.1, a sessão pública será encerrada automaticamente.

13.9.4. 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), será admitido o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

13.9.5. Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto nos itens 13.9 e 13.9.1, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

14. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

14.1. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte até 5% (cinco por cento) superior ao preço da melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

14.1.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contado do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto deste pregão;

14.1.2. Não tendo apresentado oferta inferior ao menor valor da etapa de lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará as licitantes remanescentes que porventura se encontrem na situação descrita nesta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

14.1.3. Na hipótese da não contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada, cumpridos os demais requisitos estabelecidos no instrumento convocatório.

14.2. Serão desclassificadas as propostas que:

14.2.1. Contiverem vícios insanáveis;

14.2.2. Não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

14.2.3. Apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

14.2.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração, por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão;

14.2.5. Apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

14.3. A verificação da conformidade das propostas será feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

14.4. A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada.

14.5. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

14.5.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

14.5.2. Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

14.5.3. Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

14.5.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

14.6. Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

14.6.1. Empresas estabelecidas no território do Estado do Rio de Janeiro;

14.6.2. Empresas brasileiras;

14.6.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

14.6.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

15. NEGOCIAÇÃO DAS PROPOSTAS

15.1. Após o encerramento da etapa de lances, concedido o benefício às microempresas e empresas de pequeno porte, de que trata o artigo 44 da Lei Complementar nº 123/06, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida a melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

15.2. A negociação será realizada por meio do sistema Comprasnet SIASG, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

15.3. O pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço com o valor estimado para a contratação.

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

15.5. O pregoeiro poderá solicitar parecer técnico de funcionários pertencentes ao quadro de pessoal do Município de Macaé para orientar sua decisão.

15.6. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço, o pregoeiro solicitará da respectiva licitante o encaminhamento dos documentos de habilitação.

15.7. Se a proposta não for aceitável, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

15.8. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a licitante será considerada classificada.

15.9. Definido o resultado do julgamento, a Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado.

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

15.11. A negociação será conduzida pelo pregoeiro, e, depois de concluída, terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

16. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

16.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante classificado em primeiro lugar, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto a existência de sanção que impeça a participação no certame ou na futura participação, mediante consulta ao:

16.1.1. Sicaf (https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/consultass), a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 13, parágrafo único, V, da Lei Federal nº 14.133/2021;

16.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ, no endereço eletrônico www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

16.1.3. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis;

16.1.4. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), no endereço eletrônico https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep;

16.2. Efetuada a verificação referente ao item acima, a habilitação das licitantes será consultada por meio do SICAF, com base nos documentos por ele abrangidos, e por meio da documentação especificada neste edital.

16.3. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF e o envio da proposta, quando solicitado, deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo mínimo de 01 (uma) hora, prorrogável uma única vez por igual período, desde que solicitado pelo licitante, contado da convocação efetuada no sistema.

16.4. Excepcionalmente, quando necessário à confirmação da veracidade dos documentos enviados eletronicamente, o pregoeiro poderá solicitar o encaminhamento dos documentos em original ou cópia autenticada, a serem enviados pelo licitante no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, a contar da data da solicitação, aos cuidados da Coordenadoria Geral de Licitações, informando o número do pregão; O endereço para envio da documentação é: Avenida Presidente Sodré, 534, Térreo, Centro, Macaé - RJ, CEP: 27913-080.

16.5. A documentação deverá ter validade na data estabelecida no preâmbulo deste edital para a abertura da sessão. As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

17. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

17.1. A documentação relativa à **capacidade jurídica** consistirá em:

17.1.1. Cédula de identidade, no caso de licitante pessoa física, acompanhado do número do Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou documento que comprove tal condição;

17.1.2. Registro comercial, no caso de licitante empresário individual;

17.1.3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social e suas alterações, devidamente registrado, no caso de licitante sociedade empresária e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

17.1.4. Inscrição do ato constitutivo no caso de licitante sociedade civil, acompanhado de prova de registro de ata de eleição da diretoria em exercício;

17.1.5. 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.

17.1.6. No caso de participação de profissionais organizados em cooperativa, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

17.1.6.1. Ata de fundação, com o uso obrigatório da expressão “Cooperativa de Trabalho” na denominação social da cooperativa;

17.1.6.2. Estatuto (com ata da assembleia de aprovação);

17.1.6.3. Regimento interno (com ata da aprovação);

17.1.6.4. Regimento dos fundos (com ata de aprovação);

17.1.6.5. Edital de convocação de assembleia geral e ata em que foram eleitos os dirigentes e conselheiros;

17.1.6.6. Registro da presença dos cooperados em assembleias gerais;

17.1.6.7. Ata da sessão em que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto deste certame, se vencedora;

17.1.6.8. Relação dos cooperados que executarão o objeto, acompanhada dos documentos comprobatórios da data de ingresso de cada qual na cooperativa;

17.1.6.9. Ata da sessão em que os cooperados elegeram comissão ou cooperado para realizar a coordenação da prestação de serviços realizada fora do estabelecimento da cooperativa, com mandato nunca superior a 1 (um) ano ou, no máximo, com prazo estipulado para a contratação, com a definição dos requisitos para a sua consecução, os valores contratados e a retribuição pecuniária de cada sócio partícipe.

17.1.6.10. Não será admitida participação de cooperativas de trabalho:

17.1.6.10.1. Fornecedoras de mão de obra, ou que realizam intermediação de mão de obra subordinada, mas apenas as prestadoras de serviços por intermédio dos próprios cooperados; ou

17.1.6.10.2. Cujos atos constitutivos não definam com precisão a natureza dos serviços que se propõem a prestar.

17.1.6.11. Presumir-se-á intermediação de mão de obra subordinada a relação contratual estabelecida entre a empresa contratante e as Cooperativas de Trabalho que não cumprirem o disposto no item 16 deste Edital.

17.1.6.12. A constituição ou utilização de Cooperativa de Trabalho para fraudar deliberadamente a legislação trabalhista, previdenciária e o disposto neste Edital acarretará aos responsáveis as sanções cíveis e administrativas cabíveis.

17.2. A documentação relativa à **qualificação técnica** consistirá em:

17.2.1. Certidões ou atestados, expedidos por entidades da Administração Pública ou pessoa jurídica de direito privado, que demonstrem a execução de serviços similar de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.

17.2.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do licitante.

17.2.1.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

17.2.1.3. Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os critérios de avaliação previstos no artigo 67, §10, I e II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.2.2. Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

17.2.3. Apresentação de profissional, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, detentor de responsabilidade técnica por execução de serviços de características semelhantes. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação da proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

17.2.3.1. A comprovação de vínculo profissional, que se refere os subitens 17.2.3, pode se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível a contratação de profissionais autônomos que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços.

17.2.4. Atestado de visita do local onde será executado o serviço, conforme **ANEXO X,** expedido pela Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade. O dia e horário da visita deverá ser agendado com a Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09:00h às 17:00h ou pelo e-mail semas@macae.rj.gov.br, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. A última visita técnica ocorrerá até dois dias antes à data da realização do certame e poderá ser realizada por qualquer profissional devidamente habilitado da empresa licitante. O local de encontro para o representante da licitante será definido no momento do agendamento da visita técnica, de onde seguirá juntamente com o representante designado pela Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade até o local de execução dos serviços.

17.2.4.1. Caso a empresa opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração informando que tem pleno conhecimento das condições e particularidades inerentes à execução do objeto da licitação, conforme **ANEXO XI**, assumindo total responsabilidade pela não realização da **visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros, que** ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar o Município de Macaé;

17.2.4.2. Não será permitida a reunião de vários licitantes numa mesma data e horário, para evitar o conhecimento prévio acerca do universo de licitantes;

17.2.4.3. A falta de apresentação do atestado de visita técnica, solicitado no subitem 17.2.7 ou da declaração de conhecimento das áreas onde serão executados os serviços, solicitada no subitem 12.2.7.1, será motivo de inabilitação do licitante.

17.3. A documentação relativa à **qualificação econômica-financeira** consistirá em:

17.3.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, acompanhados da cópia do Termo de Abertura e Encerramento do livro em que se acha transcrito, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

17.3.1.1. O Balanço a que se refere o subitem anterior deverá vir acompanhado de quadro demonstrativo assinado pelo representante legal da licitante e por contador e/ou técnico em contabilidade registrado no Conselho Regional de Contabilidade, em que sejam nomeados os valores do ativo circulante(AC), do realizável a longo prazo(RLP), do passivo circulante(PC) e do passivo não circulante(PNC), de modo a possibilitar a avaliação da situação financeira da proponente, calculada a partir da aplicação das seguintes fórmulas:

a) Índices de Liquidez Geral

ILG = (AC + RLP) / (PC + PNC)

b) Índices de Liquidez Corrente

ILC = AC / PC

c) Solvência Geral

SG = AT / (PC + PNC)

Onde:

AC = Ativo Circulante
AT = Ativo Total
PC = Passivo Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo
PNC = Passivo Não Circulante

17.3.1.2. Serão inabilitadas as licitantes cujos índices apurados não atenderem às seguintes condições:

17.3.1.2.1. Índice de Liquidez Geral > = 1,00

17.3.1.2.2. Índice de Liquidez Corrente > = 1,00

17.3.1.2.3. Solvência Geral > = 1,00

17.3.2. Comprovação de possuir a empresa licitante, o Capital Social Mínimo de 10% *(*dez por cento) do valor estimado da contração, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, determinada no preâmbulo deste Edital, na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais, de acordo com as disposições previstas no artigo 69, § 4º da Lei Federal nº 14.133/2021.

17.4. A documentação relativa à **regularidade fiscal, social e trabalhista** consistirá em:

17.4.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

17.4.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

17.4.3. **Prova de regularidade com a Fazenda Federal**, consistente na apresentação da certidão negativa de débitos ou certidão positiva com efeito de negativa relativa a tributos e **contribuições federais, dívida ativa da União e regularidade com os encargos sociais instituídos por lei, na forma da legislação específica**;

17.4.4. Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, **inclusive Dívida Ativa**, relativos aos tributos de ICMS, da sede do licitante;

17.4.5. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede da licitante.

17.4.5.1. A prova de regularidade com a Fazenda Municipal deverá constar regularidade com ISS e Taxas.

17.4.5.2. Para as empresas com sede no Município de Macaé, a regularidade com a Fazenda Municipal será realizada através da apresentação das Certidões de Tributos Mobiliária (ISS e Taxas).

17.4.6. Prova de Regularidade (CRF) com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, na forma da legislação específica;

17.4.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas em nome do interessado com os mesmos efeitos da CNDT, na forma da legislação específica.

17.5. As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

17.6. Quanto à forma de apresentação dos documentos de habilitação, exigir-se-á o seguinte:

17.6.1. Se a licitante for matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;

17.6.2. Se a licitante for filial, podem ser apresentados documentos que, comprovadamente e pela sua própria natureza, sejam emitidos em nome da matriz;

17.6.3. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para:

17.6.3.1. Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame;

17.6.3.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

17.6.4. 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 despacho fundamentado registrado e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

17.7. Será(ão) inabilitada(s) a(s) licitante(s) que deixar(em) de apresentar qualquer documento relativo à habilitação ou apresentá-lo com prazo de validade vencido.

17.8. Fica facultada à Administração, consultar os sites para certificar a autenticidade dos documentos emitidos/apresentados.

17.9. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e ficarão autorizadas a substituir, quando exigidos, os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

18. RECURSOS

18.1. Dos atos de julgamento das propostas, de habilitação ou de inabilitação e de anulação ou de revogação da licitação, caberá recurso, nos termos do artigo 165, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. A intenção de recorrer dos atos de julgamento deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais será de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

18.2.1. Será concedido prazo de 30 (trinta) minutos, para que os licitantes manifestem sua intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, nos termos do artigo 165, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2.2. Nos casos de anulação ou de revogação da licitação, o termo inicial para a contagem do prazo recursal é a data da publicação da decisão no Diário Oficial do Município.

18.3. A apreciação do recurso dar-se-á em fase única.

18.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação ao Ordenador de Despesas do órgão gestor da contratação, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

18.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

18.6. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de divulgação da interposição do recurso.

18.7. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

18.8. Os lotes para os quais não for interposto recurso poderão ser desde logo adjudicados.

19. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

19.1. Declarada a vencedora (s) do certame, o resultado da licitação será submetido à **autoridade competente do Município de Macaé** (ordenador de despesas) para o procedimento de adjudicação e homologação da licitação.

20. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E PRAZOS

20.1. O Registro de Preços para prestação/aquisição dos serviços/produtos e/ou materiais ora licitados conforme as quantidades estimadas e especificações constantes no **ANEXO I** visam a futuras contratações pelo **Município de Macaé**.

20.2. Homologado o resultado da licitação, o **Município de Macaé**, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de prestadores de serviços a serem registrados, convocará as

licitantes vencedoras, para que, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, compareçam para assinatura da Ata de Registro de Preços.

20.3. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo **Município de Macaé**.

20.4. É facultado ao **Município de Macaé**, quando a licitante vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços, nos prazos e condições estabelecidos no item anterior, convocar a licitante remanescente na ordem de classificação.

20.5. A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar a Ata de registro de Preços, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades previstas neste Edital.

20.6. Não será permitida a licitante contratada ceder total ou parcialmente, sub-rogar ou transferir, no todo ou em parte, o objeto dessa licitação, sob pena de sanções administrativas.

20.7. Todos os contatos, reclamações e penalidades serão feitos ou aplicados diretamente à empresa que participar da licitação. Em nenhum caso o **Município de Macaé** negociará com entidades representadas ou subcontratadas pelas licitantes.

20.8. A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, a licitante se obriga a cumprir na sua íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeita inclusive, às penalidades pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

20.9. A(s) licitante(s) vencedora(s), quando da solicitação efetiva do(s) material(ais), ou prestação de serviços deverá retirar a Nota de Empenho no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar da comunicação efetivada pelo **Município de Macaé**.

20.10. A existência de preços registrados não obriga o **Município de Macaé** a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específicas para a prestação de serviços ora licitados, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de prestação de serviços em igualdade de condições.

20.11. Quando da licitação específica para o prestação de serviços ora licitado, resultar preço igual ou superior ao registrado, deverá o **Município de Macaé** revogá-la no interesse público e processar a aquisição por intermédio da Ata de Registro de Preços.

20.12. A quantidade máxima de cada item que poderá ser adquirida, bem como a quantidade mínima a ser cotada de unidades de bens/medida, se encontram previstas no Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços.

21. NOTA DE EMPENHO

21.1. Será emitida Nota de Empenho para cada solicitação realizada pelo **Município de Macaé**, onde no momento da retirada deverá ser assinada e datada pelo representante da empresa contratada, conforme Ata de Registro de Preços.

21.2. Em havendo documentação vencida, o **Município de Macaé** notificará a empresa vencedora, para que, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação, apresente a documentação atualizada.

21.3. A Administração convocará regularmente o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021. O licitante vencedor terá um prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos para assinatura da Nota de Empenho e/ou Contrato, a contar de sua convocação.

21.4. O prazo poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada e desde que o motivo apresentado seja aceito pelo órgão gestor da contratação.

21.5. Caso o licitante não assine o termo de contrato ou não aceite ou não retire o instrumento equivalente no prazo e nas condições estabelecidas, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

21.6. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado no edital sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

21.7. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 21.3 do Edital, a Administração, observado o valor estimado, poderá:

21.7.1. Convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário;

21.7.2. Adjudicar e celebrar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

21.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta, se exigida, em favor do órgão ou entidade licitante, salvo na hipótese do subitem 21.6 deste Edital.

21.9. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação de remanescente de obra, de serviço ou de fornecimento em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos subitens 21.3 e seguintes deste Edital.

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1. É admitida a subcontratação parcial, no limite de até 49% (quarenta e nove por cento) do valor contratado e desde que prevista no Termo de Referência e ratificado pelo Ordenador de Despesas.

22.2. A subcontratação não altera a responsabilidade da contratada, que continuará íntegra perante o Município de Macaé.

22.3. As subcontratações porventura realizadas serão integralmente custeadas pela contratada.

22.4. A subcontratação ficará condicionada, em qualquer caso, à obrigação da contratada quanto à documentação do subcontratado que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária à execução da parcela da obra ou do serviço subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

22.5. Não será permitida a subcontratação de itens referentes a parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

22.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

23. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

23.1. Os pagamentos serão efetuados pelo **Município de Macaé**, em moeda corrente nacional, **em 30 dias,** contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos materiais/serviços, na forma do item 26.

23.2. A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações, à exceção do disposto no artigo 137, §2º, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo tolerar possíveis atrasos de pagamento.

23.3. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do pagamento, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

23.4. A contratante estará eximida de cumprir os itens relativos às compensações financeiras nos casos em que a contratada houver concorrido direta ou indiretamente para a ocorrência do atraso.

24. REAJUSTAMENTO E REVISÃO DE PREÇOS

24.1. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis.

24.2. Os contratos que vierem a ser pactuados em decorrência desta licitação serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 01 (um) ano, a contar da data do orçamento estimado (data-base-mês/ano), podendo ser reajustados a partir desta data, e assim, a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

24.3. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e também da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

24.4. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data do último reajuste concedido.

24.5. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

24.6. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão:

24.6.1. As solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura da ata de registro de preços, do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência da ata de registro de preços ou do contrato; e

24.6.2. As solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva ou do dissídio coletivo, conforme o caso.

24.7. A revisão dos preços registrados em Ata poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial, nos termos dos artigos 61 e 62 do Decreto Municipal nº 026/2023.

24.8. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, o Município de Macaé convocará a empresa vencedora para, após negociação, redefinir os preços e alterar a Ata de Registro de Preços.

25. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

25.1. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor de Contratos e pela Comissão de Fiscalização, representantes da Administração especialmente designados para esse fim, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Municipal nº 4.960/2022.

25.2. São atribuições do Gestor de Contratos:

25.2.1. Controlar os prazos de vigência dos contratos e saldos de atas de registro de preços, solicitando sua prorrogação, abertura de nova licitação ou contratação direta, quando for o caso;

25.2.2. Informar ao Ordenador de Despesas o interesse na prorrogação de contratos sob sua responsabilidade, com vistas à obtenção da autorização para abertura do processo administrativo para tanto;

25.2.3. Verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da empresa durante toda a execução do contrato, devendo instruir os processos de prorrogação contratual e de contratação direta com os documentos pertinentes;

25.2.4. Verificar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo comunicar ao Ordenador de Despesas a ocorrência de situação que enseja a revisão de preços;

25.2.5. Verificar se estão atualizadas as informações de ocorrências relacionadas à execução contratual;

25.2.6. Analisar a documentação que antecede o pagamento;

25.2.7. Verificar o controle atualizado dos pagamentos;

25.2.8. Manifestar-se em todos os atos da Administração relativos à aplicação de sanções, execução e alteração dos contratos;

25.2.9. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

25.2.10. Auxiliar o Ordenador de Despesas nas tratativas voltadas às alterações e revisões contratuais junto à contratada, quando for o caso;

25.2.11. Manifestar-se previamente à decisão do Ordenador de Despesas nos pedidos de liberação da garantia contratual em favor da contratada, quando for o caso;

25.2.12. Inserir os dados referentes aos contratos administrativos, termos aditivos, convênios e instrumentos congêneres no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

25.2.13. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

25.3. São atribuições da Comissão de Fiscalização:

25.3.1. Acompanhar os prazos de execução dos serviços, diligenciando com a empresa contratada, se necessário;

25.3.2. Receber, provisória e definitivamente, os serviços, mediante termo detalhado;

25.3.3. Analisar, conferir e atestar notas fiscais, faturas e congêneres e a regularidade fiscal do contratado;

25.3.4. Devolver à contratada as notas fiscais em desconformidade com o contrato;

25.3.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual;

25.3.6. Oficiar à contratada determinação de medidas preventivas e corretivas, com estabelecimento de prazos, para regularização das faltas registradas e irregularidades observadas na execução do contrato, comunicando ao Gestor de Contratos o não atendimento das determinações;

25.3.7. Expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

25.3.8. Proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados;

25.3.9. Aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;

25.3.10. Adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da realização de serviços;

25.3.11. Conferir e certificar as faturas relativas aos serviços;

25.3.12. Proceder às avaliações dos serviços executados pela contratada;

25.3.13. Determinar, por todos os meios disponíveis, a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

25.3.14. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

25.3.15. Determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

25.3.16. Receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução dos serviços;

25.3.17. Manifestar-se nos pedidos de alterações contratuais quanto à regularidade da contratação;

25.3.18. Verificar a correta aplicação dos materiais;

25.3.19. Requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução dos serviços a serem adquiridos;

25.3.20. Recomendar ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas a aplicação de sanções à contratada;

25.3.21. Zelar pelo fiel cumprimento de todas as obrigações da contratada previstas no termo de referência e no contrato;

25.3.22. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

26. EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇAO

26.1. Executados os serviços e apresentada a Nota Fiscal, a Fiscalização emitirá Termo de Recebimento Provisório para que, no prazo máximo de até 10 (dez) dias efetue a conferência em consonância ao instrumento convocatório, a nota de empenho de despesa, autorização de compra ou a ordem de execução de serviços e, verificada a regularidade do serviço, no prazo referido, emitirá o Termo de Recebimento Definitivo.

26.2. Constatado qualquer defeito ou irregularidade nos serviços, a Fiscalização comunicará o Prestador de Serviços, por escrito, para que no prazo máximo de 20 (vinte) dias efetue a troca, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

26.3. Após a troca, e verificada a conformidade dos serviços na forma do item 26.1, a Fiscalização emitirá o Termo de Recebimento Definitivo do Serviço.

26.4. O pagamento somente poderá ser efetuado após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo e após atestada a 1ª via da Nota Fiscal por dois servidores com assinatura sobre carimbo e visada pelo titular do Setor Interessado.

26.5. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a Contratada à multa de mora, correspondente a 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, limitado a 30% (trinta por cento), a ser calculado sobre o valor da parcela em atraso, sem prejuízo da conversão em multa compensatória e consequente extinção do contrato, com a aplicação cumulada das demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

27. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

27.1. A licitante ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

27.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

27.1.2. Dar causa à inexecução total do contrato;

27.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

27.1.4. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

27.1.5. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

27.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

27.1.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

27.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

27.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

27.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

27.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

27.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

27.2.1. Advertência;

27.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

27.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

27.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

27.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022.

27.4. Nos termos do Decreto Municipal nº 088/2023, incorre nas penalidades descritas no subitem 27.2.4, cumulada com o subitem 27.2.2, a licitante que praticar as condutas descritas nos itens 27.1.1 à 27.1.5.

27.5. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

27.6. As sanções previstas nos subitens 27.2.3 e 27.2.4 implicarão no descredenciamento do fornecedor no Sicaf.

27.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

27.8. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

27.9. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

27.10. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

28. GARANTIA CONTRATUAL

28.1. Fica a Contratada obrigada a apresentar à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria Geral de Contratos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato ou Instrumento Equivalente, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, com validade para todo o período contratual mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

28.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do Município de Macaé.

28.3. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do Município de Macaé e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pelo Contratado, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transportes, vales-refeições e verbas rescisórias, prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela

fiscalização à contratada e prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

28.4. A contratada fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

28.5. No caso de renovação da contratação, a Contratada deverá renovar a garantia;

28.6. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a Contratada reforçará a garantia, conforme o caso;

28.7. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

28.8. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização;

28.9. A não observância do prazo fixado para apresentação da garantia estabelecida neste item acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento);

28.10. O atraso superior a 30 (trinta) dias úteis para apresentação da garantia poderá acarretar a rescisão unilateral da contratação, sem prejuízo da multa prevista no subitem anterior.

29. ANULAÇÃO E REVOGAÇÃO DA LICITAÇÃO

29.1. A autoridade competente para aprovação do procedimento poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, devendo em ambos os casos a decisão estar devidamente fundamentada no processo.

30. CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)

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

30.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

30.3. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Federal nº 13.709/2018.

30.4. Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, o contratante, para a execução do objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da

detentora da ata de registro de preços/contratada, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

30.5. A detentora da ata de registro de preços/contratada declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709/2018 e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo contratante.

31. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO

31.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/2021 ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

31.2. As impugnações e solicitações de esclarecimentos deverão ser enviadas ao pregoeiro através de qualquer dos seguintes meios:

31.2.1. Eletrônico, no endereço: pregao@macae.rj.gov.br, até às 17h de 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública; ou

31.2.2. Escrito através do Protocolo Geral, ao Pregoeiro, no endereço Avenida Presidente Sodré, 534, Térreo, Centro, Macaé - RJ, CEP: 27913-080, das 09h às 17h, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, até às 17h de 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada neste edital para recebimento das propostas.

31.3. As licitantes poderão obter informações e esclarecimentos sobre a licitação mediante contato telefônico, números (22) 2759-9487 e (22) 2791-9008, ramal 245.

31.4. Caberá ao Pregoeiro responder às impugnações interpostas.

31.5. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, nos endereços eletrônicos www.macae.rj.gov.br/transparencia/contratacoes/licitacoespesquisa e www.comprasgovernamentais.gov.br.

31.6. A cada esclarecimento e/ou manifestação por escrito do Pregoeiro e Equipe de Apoio será atribuído um número sequencial, a partir do número 01 (um), incorporando-se ao processo administrativo.

32. DISPOSIÇÕES FINAIS

32.1. Será admitida a assinatura digital nas licitações, contratos e instrumentos congêneres, mediante uso de certificado digital ICP-Brasil.

32.2. Será admitida a assinatura eletrônica nos atos e documentos nas licitações, contratos e instrumentos congêneres, mediante login e senha de acesso do usuário, em sistema oficial de gestão de documentos e processos eletrônicos.

32.3. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

32.4. Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão poderá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação às participantes no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

32.5. A Administração poderá, a qualquer momento, revogar esta licitação por razões de interesse público fundado em fato superveniente devidamente comprovado, ou anular o certame, se constatado vício no seu processamento.

32.6. Os dispositivos que se referem à microempresa aplicam-se, extensivamente, ao Microempreendedor Individual (MEI), nos termos do §2º, art. 18E, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

32.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, excluir-se-á o dia do começo e incluir-se-á o do vencimento.

32.8. O acompanhamento dos resultados das fases desta licitação poderá ser feito através dos endereços eletrônicos www.macae.rj.gov.br/transparencia/contratacoes/licitacoespesquisa ou www.comprasgovernamentais.gov.br.

32.9. A apresentação da proposta vincula automaticamente a licitante aos termos do presente Edital, seus anexos, assim como da legislação de regência sobre a matéria

32.10. A publicidade do edital de licitação será realizada mediante divulgação e manutenção do inteiro teor do ato convocatório e de seus anexos no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no Portal da Transparência do Município, bem como de seu extrato no Diário Oficial da União, do Estado, do Município e em jornal diário de grande circulação local.

32.11. A sessão de pregão eletrônico será transmitida pela internet, permitindo o acompanhamento por qualquer interessado junto ao Portal da Transparência do Município.

32.12. Os casos omissos ou situações não explicitadas neste instrumento serão decididos pela Administração, segundo as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, na Lei Municipal nº 4.960/2022, no Decreto Municipal nº 026/2023 e suas alterações posteriores, e demais regulamentos e normas administrativas que passam a fazer parte deste Edital, independente de transcrições.

32.13. Para a execução do objeto deste Edital, nenhuma das partes poderá 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 quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

32.14. O licitante tem conhecimento do código de ética e integridade da Secretaria Municipal Adjunta de Licitações e Contratos, constante no link http://www.macae.rj.gov.br/licitacoes/conteudo/titulo/codigo-de-tica-e-integridade.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

33. DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA EM ANEXO

33.3. A documentação a seguir, faz parte integrante deste Edital.

- ANEXO I – Termo de Referência
- ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços
- ANEXO III – Minuta da Ata de Registro de Preços
- ANEXO IV – Minuta Contratual
- ANEXO V – Composição das Refeições dos Restaurantes Populares
- ANEXO VI – Especificações Técnicas dos Gêneros Alimentícios
- ANEXO VII – Composição do Cardápio do Prato do Bem
- ANEXO VIII - Relação de Equipamentos e Utensílios Disponibilizados pela Contratante
- ANEXO IX – Bom Café Macaé e Prato do Bem
- ANEXO X - Composição do cardápio do Bom Café Macaé
- ANEXO XI - Modelo de Declaração de Visita Técnica-Facultativa
- ANEXO XII - Modelo de Declaração de Não Visita Técnica
- ANEXO XIII - Logomarca

34. FORO

34.1. Fica eleito o Foro da Comarca da cidade de Macaé/RJ, por mais privilegiado que outro seja para serem dirimidas eventuais dúvidas decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa.

Macaé, 07 de novembro de 2023.

MAÍRA TAVARES TORRES
COORDENADORIA GERAL DE LICITAÇÕES - P.M.M.
MATRÍCULA Nº 22.689 – PORTARIA SEMALC Nº 001/2022

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO I

TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência visa a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE**.

1.2. Os serviços contemplarão o fornecimento por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições nas unidades Aroeira e Lagomar do programa Restaurante Popular, podendo futuramente ser alocado em outros bairros do município e dos novos programas da secretaria a saber, o Bom Café Macaé e Prato do Bem, com propostas de distribuição em pontos distintos do município de Macaé, até mesmo de forma itinerante periodicamente em bairros mais distantes, como a região serrana, sendo estas iniciativas de alimentação e nutrição relacionadas neste Termo de Referência em Lotes, em quantidades necessárias para a perfeita execução dos serviços. O serviço engloba o fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários (descartáveis, de higiene e de limpeza), reposição dos mesmos, dos serviços de logística, dos equipamentos, louças e utensílios, supervisão e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados, disponibilização de mão de obra qualificada para a preparação dos alimentos e execução das tarefas em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas nesta proposta e seus anexos, distribuição de alimentação, controle, limpeza e higienização de cozinha e áreas afins, em conformidade com o presente Termo de Referência e normas técnicas de órgãos sanitários, relativas às atividades propostas.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. LICITAÇÃO

2.1. A presente contratação está de acordo com o Estudo Técnico Preliminar que antecede à elaboração do presente Termo de Referência e instrui o presente processo, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2. A contratação será por meio de Pregão Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços.

2.2.1. Trata-se de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, havendo, portanto, mera expectativa de contratação, conforme interesse público e disponibilidade orçamentária e financeira do exercício financeiro, assim como, por se tratar de equipamentos socioassistenciais que têm variação de número de usuários.

2.2.2. Coforme disposto no artigo 54, §1º,c, do Decreto nº 026/2023, o sistema de registro de preços poderá ser adotado quando pela natureza do objeto não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração;

2.3. A licitação será do tipo menor preço por lote.

2.4. Justifica-se a adjudicação por lote, tendo em vista a natureza dos objetos a serem contratados, a similaridade e a padronização do escopo dos serviços, que têm o mesmo objeto final. Os colaboradores que atuarão nas ações comuns ao serviço serão os mesmos, reduzindo os custos da empresa e, consequentemente, impactando sobre os preços apresentados pelos serviços a serem contratados. A unificação dos cardápios praticados nos RESTAURANTES POPULARES, além da otimização da produção de refeições, na possibilidade de compras de gêneros e produtos, pelas empresas, com menor preço, pelo aumento da quantidade. A expansão da capacidade de produção provoca um aumento na quantidade total produzida sem um aumento proporcional no custo de produção, resultando em uma queda do custo médio do produto. Com a produção unificada, o custo da empresa crescerá menos do que a produção resultante dele, resultando em potencial economia de escala e, consequentemente, refletindo nos preços propostos pelos serviços pretendidos com a contratação.

2.5. Sobre a competitividade, neste formato, garante-se a ampla concorrência. Quaisquer empresas com capacidade técnica comprovada para a prestação dos serviços poderão participar do certame licitatório. A unificação das demandas de segurança alimentar, garante a ampliação da concorrência e a aquisição por meio da economia de escala. As empresas com sede nas mais diversas localidades, sobre esse aspecto, poderão competir em igualdade de condições, desde que atendam a todos os requisitos.

2.6. O regime de execução será de empreitada indireta por preço unitário, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Municipal nº 4.960/2022, Decreto Municipal nº 026/2023.

2.7. A metodologia de pesquisa de preços adotada foi a média dos preços apurados.

2.8. Tendo em vista as justificativas para realização da contratação com a adjudicação por lote conforme dispostos no item 2.4 deste Termo, justifica-se, tecnicamente, pela inviabilidade de aplicar o inciso III do art. 48 da Lei Complementar n° 123/2006 e suas alterações, considerando tratar de serviço em razão de se causar prejuízos ao conjunto ou complexo do objeto ora solicitado, amparado nos termos do art. 49 inc. III da mesma Lei. Assim aplica-se o procedimento licitatório em AMPLA PARTICIPAÇÃO.

2.9. A homologação da presente contratação acarretará a revisão dos contratos administrativos cujo objeto seja similar, em observância à vantajosidade e à eficiência.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A presente contratação está de acordo com o Estudo Técnico Preliminar que antecede à elaboração do presente Termo de Referência e instrui o presente processo, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

3.2. A referida contratação tem como finalidade definir a alimentação segura e à população, visando a eliminar ou minimizar os impactos da insegurança alimentar em nossa cidade. No entanto, a SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE, não dispõe de profissionais em quantidade e especialidade, necessária para confecção de refeições, devendo conter no contrato esses profissionais.

3.3. A Política Nacional de Assistência Social (PNAS) configura-se como não contributiva e é

dever do Estado e direito de todo cidadão que dela necessitar. A gestão das ações socioassistenciais segue o previsto na Norma Operacional Básica do SUAS (NOB/SUAS) que disciplina a descentralização administrativa do Sistema, a relação entre as três esferas do Governo e as formas de aplicação dos recursos públicos. Entre outras determinações, a NOB reforça o papel dos Fundos de Assistência Social como as principais instâncias para o financiamento da PNAS.

3.4. Segundo dados extraídos do Cadastro Único de Programas Sociais do Governo Federal – Cadúnico, do mês de julho de 2023, em Macaé o número de pessoas inscritas é de 91.628, sendo 42.714 famílias, das quais, 22.584 famílias encontram-se na faixa de extrema pobreza e 3.318 na faixa de pobreza. Das famílias inscritas, 9.937 tem renda mensal per capita de R$178,01 até ½ salário mínimo e 6.875 famílias com renda per capita mensal acima de ½ salário mínimo. Cumpre destacar que de julho de 2021 até a presente data o quantitativo de pessoas e famílias inscritas no Cadúnico cresceu consideravelmente, senão vejamos:

Julho 2021	Julho 2023
63.324 pessoas inscritas Cadúnico	91.628 pessoas inscritas Cadúnico
14.801 famílias na faixa de extrema pobreza	22.584 famílias na faixa de extrema pobreza
2.095 famílias na faixa de pobreza	3.318 famílias na faixa de pobreza
4.054 famílias tem renda mensal per capita de R$178,01 até ½ salário mínimo	9.937 famílias tem renda mensal per capita de R$ 178,01 até ½ salário mínimo
4.119 famílias com renda per capita mensal acima de ½ salário mínimo	6.875 famílias com renda per capita mensal acima de ½ salário mínimo

3.5. Os Restaurantes Populares são uma iniciativa do Governo Federal por meio do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), que integram a Rede do Sistema Nacional de Alimentação e Nutrição, com vistas a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, contribuir para minimizar os índices de insegurança alimentar e disseminar conceitos e práticas de alimentação saudável, no âmbito da educação alimentar e nutricional.

3.6. Os Restaurantes Populares são Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição que integram a Rede Operacional do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda, exercendo um importante serviço público.

3.7. A Lei Federal nº 11.346/2006 criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN e define em seu artigo 2º que:

> A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o Poder Público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

3.7.1. Trata-se, portanto, de uma política pública para assegurar a todos os cidadãos em território nacional o Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA e o Desenvolvimento Social em todo país, através da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Tem como objetivo formular e implementar o Plano e as Políticas de SAN, em todo

território nacional com gestão descentralizada, estimulando a integração entre os governos e a sociedade civil, e com responsabilidades orçamentárias e executivas nas três esferas de governo: Federal, Estadual/Distrital e Municipal.

3.7.2. Nos moldes do artigo 4º da Lei nº 11.346/2006, a segurança alimentar e nutricional tem por objetivo, dentre outros, "a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social".

3.8. Em âmbito municipal, o Restaurante Popular Prato Cheio foi instituído pela Lei 2.195/2001, tendo sua última alteração pela Lei nº 4.732/2021, que revogou os diplomas legais anteriores.

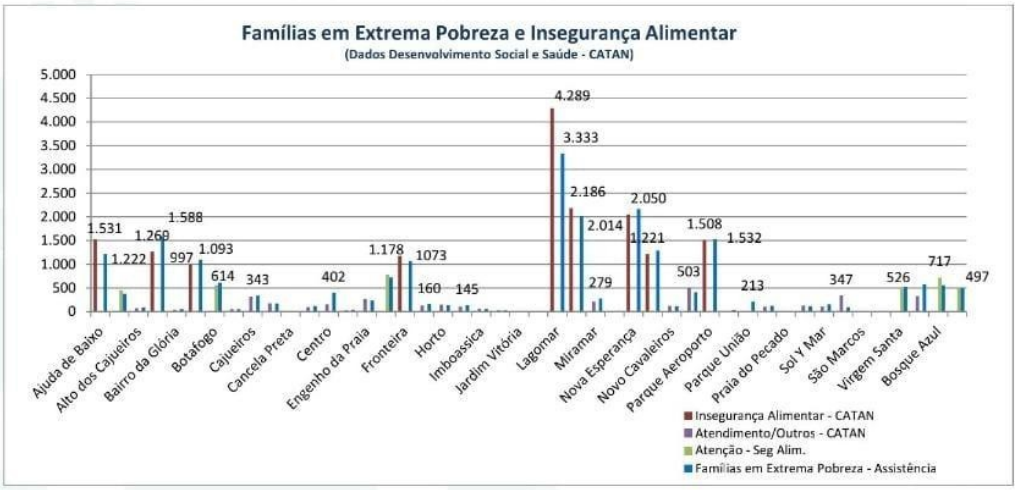
3.9. Cumpre informar que o contrato nº 061/2022, que atualmente contempla a distribuição da alimentação do Restaurante Popular "Prato Cheio". O Referido Contrato prevê um total de 656.452 unidades de refeições, sucos e sobremesas. Além disso, esta nova proposta contratual prevê ainda o fornecimento de café municipal, o Prato do Bem e a abertura de um novo Restaurante Popular no bairro Lagomar.

3.9.1. Justifica-se a escolha do Bairro Lagomar pelos dados relativos ao território onde se pretende instalar a nova unidade, que indicam a mesma dispõe das condições necessárias para acolher o novo serviço, (pois observa-se grande concentração populacional com índices de maior vulnerabilidade (conforme demonstrado no gráfico abaixo), onde este possa servir para reduzir os índices de insegurança alimentar na localidade, impactando diretamente sobre os valores gerais do Município.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACAÉ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE

Macaé PREFEITURA
Secretaria | DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE

Indicadores Extrema Pobreza x Insegurança Alimentar (CATAN) / 2023



Fonte: Ministério da Cidadania / Coordenadoria de Transferência de Renda/Bolsa Família, Abril/2023 e Secretaria de Saúde/CATAN 2023.

3.10. Saliente-se que a Lei Municipal nº 4.732/2021 não estabelece quantitativo mínimo ou máximo de refeições a serem servidas diariamente no Restaurante Popular. Dispõe em seu artigo 2º que:

As refeições servidas nos Restaurantes Populares do Município serão gratuitas, sem contraprestação dos usuários do serviço.

3.11. Da metodologia para a definição do quantitativo estimado de refeições:

3.11.1. O cálculo estimativo de quantidade de refeições anuais foi elaborado na proporção de 1.000 (um mil) refeições diárias, totalizando 365.000 (trezentos e sessenta e cinco mil) refeições anuais por restaurante, chegando ao quantitativo anual estimado de 730.000 (setecentos e trinta mil) refeições anuais.

3.11.2. Foi aplicando por analogia, a Resolução da SEDSODH nº 334/2021, que regulamenta o Decreto Estadual nº 47.653/2021, considera que os Municípios de Porte I, com população entre 100.000 a 500.000 habitantes tem capacidade de fornecimento diário de 1.000 até 1.999 almoços/dia.

3.11.3. Conforme alterações promovidas pela Lei Municipal nº 4.732/2021, em especial nos artigos 2º e 4º, o funcionamento do Restaurante Popular para fornecimento de alimentação do tipo almoço, respeitar a legislação vigentem podendo este vir a ser ajustado em conformidade com as necessidades do município, desde que previamente acordado entre as partes, sem prejuízos ao erário público.

4. DESCRIÇÃO DOS ITENS E QUANTIDADES ESTIMADAS

Os valores estimados dos itens foram obtidos através de pesquisas com possíveis fornecedores, PNCP, banco de Preços, Painel de Preços, bem como em contratos vigentes do Município.

ITEM	CÓDIGO CATMAT / CATSERV	DESCRIÇÃO COMPLETA DO PRODUTO/ SERVIÇO	UNID. MED	QTD.	VALOR UNIT.	VALORTOTAL
LOTE 1 – BOM CAFÉ MACAÉ						
1	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UNID.	1	R$ 39.702,05	R$ 39.702,05
2	3697	Desjejum (Café da Manhã)	UNID	365.000	R$ 11,04	R$ 4.029.600,00
SUBTOTAL BOM CAFÉ MACAÉ				**R$**	4.069.302,05	

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

LOTE 2 – RESTAURANTES POPULARES – AROEIRA E LAGOMAR						
3	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UNID.	1	R$ 67.035,38	R$ 67.035,38
4	15210	Almoço / Restaurante Popular Aroeira (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 15,43	R$ 5.631.950,00
5	15210	Sobremesa / Restaurante Popular Aroeira (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 2,08	R$ 759.200,00
6	15210	Suco / Restaurante Popular Aroeira (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 1,78	R$ 649.700,00
7	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UNID	1	R$ 67.035,38	R$ 67.035,38
8	15210	Almoço / Restaurante Popular Lagomar (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 15,43	R$ 5.631.950,00
9	15210	Sobremesa / Restaurante Popular Lagomar (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 2,08	R$ 759.200,00
10	15210	Suco / Restaurante Popular Lagomar (conforme quadro em anexo)	UNID	365.000	R$ 1,78	R$ 649.700,00
SUBTOTAL RESTAURANTES POPULARES				**R$**	**14. 215.770,76**	

LOTE 3 – PRATO DO BEM						
11	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UNID	1	R$ 39.702,05	R$ 39.702,05
12	5320	SOPA OU ALIMENTOS LIQUIDOS (conforme quadro em anexo)	UNID	109.500	R$ 11,73	R$ 1.284.435,00
SUBTOTAL PRATO DO BEM				R$	1.324.137,05	
TOTAL FINAL				**R$**	**19.609.209.86**	

4.1. Foi realizada pesquisa no site COMPRAS.GOV, sendo localizados os códigos descritos nesta solicitação. Contendo especificações técnicas compatíveis, de forma integral e/ou parcial, ao descritivo dos objetos solicitados. A empresa licitante deverá ofertar produto(s) que atenda(m), integralmente, as especificações técnicas solicitadas, referente a cada item desta solicitação. Em caso de divergência entre as especificações constantes do CATMAT/COMPRASNET e das especificações técnicas detalhadas, prevalecerão os descritivos especificados nos Dados Adicionais.

4.2. Considerando se tratar se Sistema de Registro de Preços, o quantitativo máximo poderá ser adquirido de forma parcelada, conforme necessidade estipulada no edital pelo ordenador de despesas

4.3. A Contratante se reserva o direito de solicitar os serviços ora contratados, na sua totalidade ou parcialmente, de acordo com sua necessidade e conveniência.

4.4. Por tratar-se de serviços e a previsão de sua total execução, não há a possibilidade do licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital.

4.5. **DA METODOLOGIA PARA DEFINIÇÃO DOS QUANTITATIVOS PARA FORNECIMENTO DO CAFÉ E DA PRATO DO BEM**

4.2.1 Buscando assegurar o direito humano a alimentação adequada do cidadão em situação de vulnerabilidade social, o BOM CAFÉ MACAÉ e o PRATO DO BEM a princípio irão atender 2 POLOS distribuídos pelos Bairros do Município.

4.4.1.1. **PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ**: POLO 1: Bairro Malvinas; POLO 2: Bairro Nova Holanda;

4.4.1.2**. PROGRAMA PRATO DO BEM**: POLO 1: Bairro Parque Aeroporto; POLO 2: Fronteira.

A escolha da região que compreende essas localidades foi feita devido a concentração nestes bairros de um número elevado de pessoas classificadas na faixa da linha da extrema pobreza, renda per capita de até R$ 178,01, identificando as pessoas que estão vivendo em situação de

insegurança alimentar no Município de Macaé e residentes nos bairros mais distantes do centro, conforme estudos propostos pela equipe da Gestão do SUAS, no relatório apresentado no I Encontro Ampliado de Segurança Alimentar. Esses estudos foram feitos com bases nos dados contidos no Cad Único. Após contrato firmado o contrato com a vencedora do certame, a localização exata de cada pólo será definido pela equipe técnica e gestão da Secretaria, respeitadas a região apresentada, podendo periodicamente ser alterado, de acordo com estudos técnicos propostos pelas equipes. A contratada deverá ser comunicada previamente de qualquer alteração com antecedência mínima de 24 horas. De acordo com as demandas da Secretaria, poderão ser feitos polos itinerantes periodicamente, desde que acordado entre as partes.

4.4.2. O programa BOM CAFÉ MACAÉ visa beneficiar o público em situação de insegurança alimentar a partir de 18 anos, preferencialmente trabalhadores ou cidadãos em geral, sendo fornecido todos os dias da semana das 06 às 08h da manhã. Os kits de café da manhã que serão distribuídos deverão chegar em cada Polo até as 05:30, ou seja, 30 minutos antes do início de sua distribuição. A logística e custos para o transporte da alimentação ficarão a cargo da empresa. Diante do exposto, a contratação do serviço de café da manhã atenderá diretamente às pessoas em idade adulta nas localidades indicadas no item 4.1.1. na sua maioria trabalhadores, garantindo o direito mínimo à primeira refeição do dia.

4.4.3. O programa PRATO DO BEM visa beneficiar o público em situação de insegurança alimentar, todos os dias da semana das 19h às 21h. As refeições que serão distribuídas deverão chegar em cada Polo até as 18:30, ou seja, 30 minutos antes do início de sua distribuição. A logística e custos para o transporte da alimentação ficarão a cargo da empresa. Diante do exposto, a contratação do serviço de PRATO DO BEM atenderá diretamente pessoas nas localidades indicadas conforme contido no item 4.1.1.

4.4.3.1. A contratada deverá apresentar de fácil acesso a população e aos fiscais do contrato, diariamente o cardápio diário, semanal e mensal, contendo o nome e descrição das refeições servidas aos usuários;

4.4.3.2. No cardápio do PRATO DO BEM deverá ser apresentado dois tipos de refeições diárias para escolha da população, devendo todos os pontos respeitarem o mesmo cardápio.

4.4.4. O BOM CAFÉ MACAÉ será distribuído no formato de “Kit’s” contendo produtos frescos composto por bebida quente (café com leite, apenas café ou apenas leite - copo 200ml), Pão do tipo massa fina (tipos variados) com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal, embalado individualmente e uma fruta inteira. Os kits deverão estar acompanhados de guardanapos, mexedor descartável, sachês de açúcar ou adoçante, entregues para cada beneficiário em sacola plástica transparente para o transporte seguro. Optamos pela entrega em formato de Kit, por ser de fácil manuseio, transporte, higiene, distribuição, controle e pela agilidade no atendimento ao usuário.

4.4.4.1. As frutas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 03 (três) dias, devendo-se incluir as seguintes frutas em dias alternados: banana prata, maçã, laranja, caqui, tangerina ou frutas regionais;

4.4.4.2. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT, sendo vedada a utilização de bebida láctea e leite em pó;

4.4.4.3. É vedado o uso de margarina;

4.4.4.4. Deverá ser fornecido açúcar e adoçante, à escolha do usuário, para uso no café

e/ou leite, devendo-se utilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

4.4.5. O PRATO DO BEM será distribuído em quentinhas acompanhadas de talher, torrada e guardanapo, de acordo com o cardápio definido em anexo.

4.4.5.1. O volume final das preparações do Prato do Bem deverá ter em seu volume de 500ml, a ser servido ao beneficiário.

4.4.5.2. O Prato do Bem deverá tem no mínimo 100g de proteína por porção;

4.4.5.3.Quando a sopa contiver dois tipos de proteína em sua preparação, a quantidade de cada uma poderá ser alterada. (Ex: Canja de peito de frango e moela – utilizar 70g de frango e 30g de moela contemplando 100g de proteína).

4.4.6. Tendo em vista tratar-se de programas novos, não havendo histórico de consumo de anos anteriores para servir, com precisão, de base para a estimativa dos quantitativos solicitados, não seria possível definir de forma concisa o quantitativo efetivamente consumido nos bairros acima descritos, com isso foi feita uma estimativa fixa por dia em cada bairro, sendo 500 unidades por Polo, para atender ao Programa Bom Café Macaé e 150 unidades por Polo para atender ao Programa Prato do Bem, diariamente.

4.4.7. Ambos programas, BOM CAFÉ MACAÉ E PRATO DO BEM deverão ser assistidos por espaço móvel conforme especificações deste Termo de referencia, contendo estrutura mínima de pessoal, material de limpeza e de escritório, tendas, cadeiras para a população em geral, computadores e sistema para emissão de relatórios periódicos sobre os serviços prestados. Deverá contemplar identificação visual do programa com a logomarca dos Programas seguidos da Logomarca da Prefeitura de Macaé – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, cujo modelo deverá ser apresentado posteriormente a vencedora do certame. No programa Prato do Bem, a contratada deverá dispor de estrutura móvel mínima com a concessão de tendas 4x4 devidamente identificadas com a logomarca da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, mesas e cadeiras identificadas com a logomarca do programa.

4.4.8. Ambos programas, BOM CAFÉ MACAÉ E PRATO DO BEM deverão dispor de cozinha própria, que atenda aos requisitos da ANVISA e do Conselho Regional de Nutrição, sendo de sua total responsabilidade a qualidade da comida, preservação da temperatura dos alimentos servidos e a distribuição deles dentro dos polos discriminados e escolhidos durante o recebimento da Ordem de Serviço ou de Fornecimento;

4.4.9. A estrutura mínima para funcionamento do PRATO DO BEM deve conter em cada POLO:

4.4.9.1. 20 jogos de mesas com 4 cadeiras empilháveis, devidamente identificadas com a logo do Programa;

4.4.9.2. Trailler identificado devendo ser móvel, com balcão e cadeira para os trabalhadores, computador/notebook, sistema de controle de senhas, sistema de controle e entrega do produto;

4.4.9.2.1. Ficará a cargo da empresa a logística e gastos para a distribuição das senhas e organização da fila para distribuição dos alimentos;

4.4.9.3. Uniforme e crachá para os funcionários;

4.4.9.4. Duas tendas brancas para a oferta dos serviços;

4.4.9.5. Quatro lixeiras;

4.4.10. A estrutura mínima para funcionamento do Programa BOM CAFÉ MACAÉ deve conter em cada POLO:

4.4.10.1. Trailler identificado devendo ser móvel, com balcão e cadeira para os trabalhadores, computador/notebook, sistema de controle de senhas, sistema de controle e entrega do produto;

4.4.10.1.1. Ficará a cargo da empresa a logística e gastos para a distribuição das senhas e organização da fila para distribuição dos alimentos;

4.4.10.2. Uniforme e crachá para os funcionários;

4.4.10.3. Duas tendas branca para a oferta dos serviços.

4.4.10.4. Quatro Lixeiras.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

5.1. A proposta deve ser elaborada com orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os custos unitários do objeto a ser contratado, em atendimento ao art. 23, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

5.2. Produtos fornecidos pela empresa CONTRATADA que, eventualmente, apresentem-se em desacordo com as especificações técnicas de qualidade deste instrumento, e/ou com algum resultado insatisfatório em qualquer uma das análises de sua qualidade abaixo apontadas, realizadas de acordo com os parâmetros técnicos estabelecidos pela CONTRATANTE, e a seu critério, terão seu fornecimento suspenso pela mesma, ficando a CONTRATADA sujeita às penalidades contratualmente estabelecidas:

5.2.1.1. Análise Laboratorial: realizada por laboratório oficial ou autorizado pela ANVISA/MS e/ou indicado pela CONTRATANTE.

5.2.1.2. Análise Técnica (culinária, rotulagem, embalagem, peso, condições de estocagem e distribuição, composição). Deverá ser realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

5.2.1.3. Análise Sensorial: realizada por equipe habilitada da CONTRATANTE.

5.2.1.4. Avaliação da Aceitabilidade: realizada pela CONTRATADA junto à clientela atendida através de pesquisas de opinião.

5.2.1.5. O custo das análises descritas acima, quando houver, ficará a cargo da CONTRATADA

5.3. Especificações técnicas e porcionamento dos Restaurantes Populares:

5.3.1. Os quadros de composição das refeições encontram-se no Anexo I.

5.3.2. As especificações dos gêneros para composição das refeições estão no Anexo II.

5.3.3. Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de três dias consecutivos, devendo ser servidos em copo descartável de 200 ml.

5.3.4. Cabe à CONTRATADA coletar, diariamente, e armazenar sob refrigeração, aproximadamente 100g de amostras de cada uma das preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados, lacrados e etiquetados por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

5.4. Especificações técnicas e porcionamento do Prato do Bem:

5.4.1. O cardápio do Programa Prato do Bem encontra-se no Anexo III.

5.4.2. O volume final das preparações do Prato do Bem deverá ter em seu volume de 500ml, a ser servido ao beneficiário.

5.4.3. O Prato do Bem deverá tem no mínimo 100g de proteína por porção;

5.4.4. Quando a sopa contiver dois tipos de proteína em sua preparação, a quantidade de cada uma poderá ser alterada. (Ex: Canja de peito de frango e moela – utilizar 70g de frango e 30g de moela contemplando 100g de proteína).

5.4.5. Cabe à CONTRATADA coletar, diariamente, e armazenar sob refrigeração, aproximadamente 100g de amostras de cada uma das preparações do dia, em recipientes devidamente higienizados, esterilizados, lacrados e etiquetados por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

5.5. Especificações técnicas e porcionamento do BOM CAFÉ MACAÉ:

5.5.1. Bebida quente: café com leite, café ou leite - copo 200ml, facultado a escoha ao usuário.

5.5.2. Pão do tipo massa fina (tipos variados) com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal, embalado individualmente.

5.5.3. Uma fruta inteira: : banana prata, maçã, laranja, caqui, tangerina ou frutas regionais.

6. Utensílios do Restaurante Popular

6.1. As planilhas de equipamentos e utensílios disponibilizados pelo CONTRATANTE para utilização da CONTRATADA no Restaurante Popular da Aroeira, que deverão ser devolvidos em perfeito estado no final do Contrato, estão especificadas no Anexo III, devendo a CONTRATADA disponibilizar todos os demais utensílios necessários para a devida execução dos serviços contratados, sem ônus adicionais à CONTRATANTE.

6.2. A CONTRATADA deverá arcar com a aquisição e manutenção dos utensílios necessários para o funcionamento do RESTAURANTE POPULAR DO LAGOMAR. Deverá ser usado como base de utensílios mínimos o mesmo quantitativo e diversidade dos itens elencados no Anexo III.

6.3. A CONTRATADA deverá providenciar na implantação do Restaurante Popular do Lagomar, os itens relacionados no ANEXO IV.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

7. Caberá a CONTRATADA com relação aos RESTAURANTES POPULARES:

7.1. Proceder com as adaptações necessárias no imóvel para o pleno funcionamento dos serviços, e a implantação dos serviços.

7.2. Inventariar os utensílios (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente com a CONTRATANTE, no início e ao término do contrato e apresentar relatórios sobre esses e outros dados que se fizerem necessários.

7.3. Garantir, ao final do contrato, os utensílios nas mesmas quantidades e boas condições de uso e funcionamento constantes do último inventário e, se for o caso, providenciar possíveis reparos ou reposições.

7.4. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material (equipamentos e utensílios) recebido da CONTRATANTE, de modo que o atendimento não fique prejudicado, cumprindo a padronização de utensílios conforme especificado neste contrato e seus anexos e/ou de acordo com a aprovação da CONTRATANTE.

7.5. Restituir os móveis e equipamentos até o final do último dia de prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhe foram entregues para uso, deixando as instalações e utensílios de todas as áreas da CONTRATANTE ocupadas pela CONTRATADA, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper a elaboração, preparação e distribuição das refeições.

7.6. Ficará a cargo da empresa a logística e gastos para a distribuição das senhas e organização da fila para distribuição dos alimentos. Caso o usuário deseje repetir a refeição, será necessária a distribuição de uma nova senha para fins de controle de distribuição;

7.7. Procedimentos Gerais de Distribuição

7.7.1. Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/termômetro das preparações / balcão de distribuição;

7.7.2. Manter as preparações a 65°C ou mais no máximo 12 h;

7.7.3. Manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C, no máximo 04h;

7.7.4. Manter as preparações a 60°C por no máximo 06 h; 7.7.5.Temperaturas entre 10°C e 21°C permanecer na distribuição até 02 h; 7.7.6.Abaixo de 60°C consumir em até 1(uma) hora.

7.7.7. Alimentos que não observarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

7.7.8. A distribuição das preparações deverá ser realizada por funcionários, devidamente uniformizados e treinados para o serviço, em balcões de distribuição neutros (sobremesas/sucos), térmicos (pratos proteicos, guarnição, arroz e feijão) e refrigerados (saladas/sobremesas).

7.7.9. Os talheres deverão ser embalados em material descartável, próprio para o fim a que se destina, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição.

7.7.10. Colocar nos balcões térmicos, quantidade suficiente de alimentos durante todo o período de distribuição.

7.7.11. Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o termino da distribuição.

7.7.12. Será permitida a repetição de refeição nos Restaurantes Populares, sendo considerada, para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição servida completa na distribuição, ou seja, com todos os alimentos previstos no cardápio do dia, exceto com relação à sobremesa, para a qual deverá ser observada a seguinte instrução:

7.7.12.1. Doce: não deverá ser servido na repetição, a fim de não estimular o consumo de forma excessiva;

7.7.12.2. Fruta in natura: poderá, por opção do comensal, ser servida na repetição, a fim de que haja estímulo ao seu consumo e a um comportamento alimentar adequado, promotor de saúde.

7.8. Procedimentos Gerais de Produção

7.8.1. Devem ser priorizadas as preparações cozidas ou assadas.

7.8.2. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.

7.8.3. A CONTRATADA elaborará os cardápios mensais e enviará para a CONTRATANTE em até 30 (trinta) dias anteriores à sua execução;

7.8.4. A CONTRATADA deverá solicitar por escrito à CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios.

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

7.8.6. Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação.

7.8.7. Não serão permitidas preparações a base de ovos crus (maionese, etc.).

7.9. Características do Serviço

7.9.1. Os serviços executados pela CONTRATADA devem obedecer às normas de higiene conforme legislação da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

7.9.2. A CONTRATADA deverá aplicar em todas as etapas do serviço o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, estabelecido pela ANVISA na Resolução RDC 216/2004, e nas demais legislações aplicáveis.

7.9.3. A CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, os cardápios elaborados e assinados pelo Responsável Técnico Nutricionista.

7.9.4. As refeições dos Restaurantes Populares devem ser preparadas e distribuídas no local, podendo, em hipótese de calamidade pública, emergencial ou a critério do contratante serem

distribuídas em embalagens individuais, podendo até mesmo ser transportadas;

7.9.5. O PRATO DO BEM deverá ser preparado na cozinha da Contratada e distribuída nos locais determinados pela Contratante.

7.9.6. Os kits do Bom Café Macaé deverão ser preparados em estabelecimento da Contratada e distribuídos nos locais determinados pela Contratante.

7.9.7. Os gêneros alimentícios devem ser adquiridos de empresas legalmente estabelecidas e com procedência comprovada, observando o modo de transporte, armazenamento e manipulação.

7.9.8. Preparar a alimentação exclusivamente para atender a refeição do dia, não sendo permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos e óleo já utilizado.

7.10. Quanto ao armazenamento de Produtos Saneantes (Produtos Tóxicos): 7.9.1.Deverão ser armazenados em locais próprios, separados dos gêneros alimentícios.

7.9.2. Não será permitido o armazenamento desses produtos em suas embalagens originais, como caixas de papelão. Na total impossibilidade, as caixas de papelão deverão ser embaladas por sacos plásticos transparentes e resistentes.

7.9.3. Não será permitido o reaproveitamento de embalagens de produtos saneantes ou produtos tóxicos para nenhuma utilidade.

7.9.4. Deverão ser armazenados distantes das paredes com uso de prateleiras e/ou paletes, atendendo todas as determinações da legislação sanitária.

7.11. Quanto ao Armazenamento de Produtos Descartáveis:

7.11.1. Não será permitido o armazenamento desses produtos em suas embalagens originais, como caixas de papelão. Na total impossibilidade, as caixas de papelão deverão ser embaladas por sacos plásticos transparentes e resistentes.

7.11.2. Deverão ser acondicionados em locais próprios, separados dos gêneros alimentícios.

7.11.3. Deverão ser armazenados, atendendo todos os requisitos da legislação sanitária, distantes das paredes com uso de prateleiras e/ou paletes, e empilhados segundo as recomendações dos fabricantes, de forma a não comprometer a qualidade e a integridade das embalagens e dos produtos.

7.11.4. Deverão estar organizados de forma a garantir a ventilação, higienização e circulação de pessoas.

7.11.5. Deverão estar acondicionados em embalagens íntegras, sem deformações, sujidades e ferrugem, com identificação visível e apresentando todos os dados necessários para garantir sua rastreabilidade e o controle da data de validade.

7.12. Quanto ao Armazenamento de Materiais de Higienização:

7.12.1. Os utensílios, produtos e equipamentos (panos de limpeza, vassouras, rodos, pás de lixo, baldes, lavadoras de pisos, dentre outros), utilizados na higienização, deverão ser próprios para

a atividade, disponíveis em número suficiente, mantidos limpos, bem conservados e guardados em local próprio e identificado, separados de acordo com o tipo e local de utilização;

7.12.2. Os utensílios utilizados na higienização de instalações deverão ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

7.12.3. Os utensílios de limpeza em uso deverão ser guardados separados dos utensílios que ainda não foram usados.

7.13. Quanto a Higienização de Gêneros Alimentícios:

7.13.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

7.13.2. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais.

7.13.3. Os gêneros a serem consumidos in natura deverão ser submetidos a uma higienização prévia, seguindo todas as recomendações sanitárias.

7.13.4. A higienização de frutas, verduras, legumes e demais vegetais utilizados na confecção de preparações culinárias e bebidas deverão contemplar as seguintes etapas: seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; seleção para retirada de unidades brotadas, de sujidades, pragas e vetores; Lavagem cuidadosa efetuada em água corrente e potável: folha por folha, legume por legume, cacho por cacho, fruta por fruta; Desinfecção realizada conforme a recomendação do fabricante do produto saneante utilizado; Enxágue efetuado de forma cuidadosa em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

7.14. Quanto a Higienização de Equipamentos, Utensílios e Instalações:

7.14.1. Responsabilizar-se pelo controle e manutenção da higienização completa, nas instalações do Restaurante Popular, assim como dos equipamentos 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.

7.14.2. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão ser mantidos em condições apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades, lavagem com água e detergente, enxágue, desinfecção química seguida de enxague final.

7.14.3. Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, como fatiadores, picadores, moedores de carne, liquidificadores, entre outros, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada, de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação da Unidade de Alimentação e Nutrição - MBPF /UAN, descrita no Procedimento Operacional Padronizado – POP, a ser elaborado pela CONTRATADA.

7.14.4. A etapa de higienização dos equipamentos e utensílios deverá ocorrer em área própria, protegida, isolada, dotada de tanque ou pia, bancada para apoio e água corrente fria e quente.

7.14.5. Os sanitários destinados aos usuários deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação, como também, as pias de higienização de mãos destinadas aos usuários deverão estar abastecidas de sabão líquido e papel toalha para secagem de mãos durante a distribuição das refeições.

7.14.6. É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada.

7.14.7. Durante a manipulação de alimentos será proibido realizar a lavagem das instalações. A limpeza para remoção de sujidades ou resíduos deverá ser feita de forma a evitar a contaminação cruzada.

7.14.8. Os móveis, equipamentos e utensílios deverão ser mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

7.14.9. Atraso não justificado na distribuição das refeições, constitui motivo para aplicação de penalidades, e até mesmo a anulação da nota de empenho.

7.14.10. Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes e vegetais (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, sendo vedada a utilização com preparações cozidas.

7.14.11. Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas, e trabalhada em pequenos lotes de cada vez.

7.14.12. Em caso de divergência quanto à sanidade de qualquer gênero ou alimento, o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após apresentação do laudo de análise em laboratório ou órgão especializado e aceito pela CONTRATANTE.

7.14.13. A ausência de qualquer uma das preparações estabelecidas e aprovadas previamente pela CONTRATANTE, acarretará para a CONTRATADA aplicação de sanção administrativa. A refeição deverá iniciar e terminar com as mesmas preparações, não podendo haver substituição de gêneros e tipos de preparações durante o seu curso. As substituições, se ocorrerem, quando as justificativas apresentadas pela CONTRATADA não forem aceitas pela CONTRATANTE, como sendo de força maior ou caso fortuito impeditivos do cumprimento da obrigação assumida, serão motivo para aplicação de sanção administrativa.

7.14.14. A CONTRATANTE poderá recusar refeições que julgar inadequadas (na apresentação ou sabor do alimento/preparação), além daquelas impróprias para o consumo, cabendo à empresa CONTRATADA adquirir as refeições substitutivas, sem prejuízo para a CONTRATANTE

7.14.15. Todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, tributárias, civil, previdenciárias ou securitárias, fazendárias, trabalhistas e seguros, bem como por todas as despesas decorrentes da prestação dos serviços ora contratados, caberão exclusivamente à CONTRATADA.

7.14.16. Os insumos alimentares usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e somente poderão ser utilizados com aprovação da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá apresentar amostras dos alimentos aos fiscais, que deverão aprovar

ou não a qualidade do item apresentado.

7.14.17. Todos os produtos utilizados pela CONTRATADA devem estar em consonância às legislações aplicáveis.

7.14.18. A CONTRATANTE poderá vetar o recebimento e/ou utilização de gêneros, mercadorias e outros materiais que não satisfizerem seu controle de qualidade ou que contrariem a legislação sanitária.

7.14.19. Fica a CONTRATADA responsável pelo contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço, sem nenhum tipo de ônus ou vínculo com a CONTRATANTE.

7.15. Métodos e Estratégicas de Operação

7.15.1. Adaptações necessárias para funcionamento dos serviços: adaptar os espaços moveis do tipo trailer que contemple as necessidades dos programas prato do bem e Bom Café Macaé.

7.14.1.1. O trailler que for utilizado para atender aos programas Prato do Bem e Bom Café Macaé, deverá conter a identificação do programa conforme arte oficial disponibilizada no ANEXO VI. Deverá possuir ainda, balcão e cadeira para os trabalhadores, computador ou notebook, sistema de controle de senhas, sistemas de controle de entrega dos produtos.

7.15.2. Implantação dos serviços – entrega de materiais e utensílios iniciais para os programas, conforme acordado com a contratante.

7.15.3. Os serviços de preparo e fornecimento das refeições incluem o dimensionamento e fornecimento, pela CONTRATADA, de todas as necessidades viáveis para atender plenamente o objeto descrito no Termo de Referência:

7.15.4. Fornecimento de equipamentos, ferramental, instrumentos de medição especiais, peças e acessórios, calibrações e/ou aferições dos equipamentos, e demais que se fizerem necessários para realização dos procedimentos, inclusive para emissão de pareceres.

7.15.5. Fornecimento de utensílios, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, sal embalagem 1g, materiais de limpeza e outros), e quaisquer outros necessários à perfeita execução dos serviços.

7.15.6. Mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas.

7.15.7. Abastecimento de gás GLP.

7.15.8. A manutenção de todos os equipamentos e utensílios será de responsabilidade da CONTRATADA sem nenhum ônus para a CONTRATANTE.

8. PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. O prazo total para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura do contrato.

8.2. O contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública Municipal, conforme disposto no 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.3. A implantação com a entrega dos utensílios deverá ocorrer no prazo de até 7 (sete) dias após a assinatura do contrato, conforme Ordem de Serviço ou Autorização de Execução.

8.4. A execução dos serviços deverá ter início em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, conforme Ordem de Serviço.

9. CRONOGRAMA FÍSICO FINANCEIRO

RESTAURANTE POPULAR AROEIRA

Tipo	Quantidade e Total/ano	Valor Unitário	Mês 1		Mês 2		Mês 3	
			Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês
IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	1 – somente no primeiro mês	R$ 67.035,38	1	R$ 67.035,38	x	x	x	x
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.600	R$ 472.158,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.600	R$ 63.648,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.600	R$ 54.468,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 657.309,38		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	Quantidade e Total/ano	Valor Unitário	Mês 4		Mês 5		Mês 6	
			Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	Quantidade e Total/ano	Valor Unitário	Mês 7		Mês 8		Mês 9	
			Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	Quantidade e Total/ano	Valor Unitário	Mês 10		Mês 11		Mês 12	
			Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês	Quant. Mensal	Valor mês

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	
TOTAL PARA 12 MESES					R$ 7.107.885,38			

RESTAURANTE POPULAR LAGOMAR

TIPO	**Quantidade e Total/ano**	**Valor Unitário**	**Mês 1**		**Mês 2**		**Mês 3**	
			Quant. Mensal	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**
IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	1 – somente no primeiro mês	R$ 67.035,38	1	R$ 67.035,38	x	x	x	x
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.600	R$ 472.158,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.600	R$ 63.648,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.600	R$ 54.468,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 657.309,38		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	**Quantidade e Total/ano**	**Valor Unitário**	**Mês 4**		**Mês 5**		**Mês 6**	
			Quant. Mensal	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	**Quantidade e Total/ano**	**Valor Unitário**	**Mês 7**		**Mês 8**		**Mês 9**	
			Quant. Mensal	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**	**Quant. Mensal**	**Valor mês**
Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	

Refeição	**Quantidade e Total/ano**	**Valor Unitário**	**Mês 10**		**Mês 11**		**Mês 12**	
			Quant. Mensal	**Valor mês**	**Quant.**	**Valor mês**	**Quant.**	**Valor mês**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

Refeição	365.000	R$ 15,43	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00	30.400	R$ 469.072,00
Sobremesa	365.000	R$ 2,08	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00	30.400	R$ 63.232,00
Bebida	365.000	R$ 1,78	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00	30.400	R$ 54.112,00
Total			R$ 586.416,00		R$ 586.416,00		R$ 586.416,00	
TOTAL PARA 12 MESES							R$ 7.107.885,38	

PRATO DO BEM

VALOR TOTAL		1º MÊS	2º MÊS	3º MÊS	4º MÊS	5º MÊS	6º MÊS	7º MÊS	8º MÊS	9º MÊS	10º MÊS	11º MÊS	12º MÊS
R$	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS 100% (somente no primeiro mês)	R$ 39.702,05											
		Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125	Quant. Mensal 9.125
		R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25	R$ 107.036,25

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

BOM CAFÉ MACAÉ

VALOR TOTAL		1º MÊS	2º MÊS	3º MÊS	4º MÊS	5º MÊS	6º MÊS	7º MÊS	8º MÊS	9º MÊS	10º MÊS	11º MÊS	12º MÊS
R$ 10.575.250,00	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS 100% (somente no primeiro mês)	R$ 39.702,05											
		Quant. Mensal 30.600	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400	Quant. Mensal 30.400
		R$ 337.824,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00	R$ 335.616,00

10. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta dos recursos consignados nas seguintes dotações orçamentárias:

Equipamento/Serviço	Programa de Trabalho	Despesa	Fonte	NR	Valor
Implantação e Operacionalização de Restaurante Popular	08.306.0074.2.118.000	3.3.90.39.00	704.1	1763	R$ 15.000.000,00
			500	1762	R$ 50.000,00
MANUTENÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO ESPECIALIZADO PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE RUA	08.244.0069.2.223.000	3.3.90.39.00	660	1730	R$ 4.042.831,36
Enfrentamento da Emerrgência de Saúde Pública do Coronavírus – aquisição de alimentos	08.244.0008.2.069.000	3.3.90.39.00	660	4410	R$ 45.000,00
Enfrentamento da Emerrgência de Saúde Pública do Coronavírus – ações sociassistenciais	08.244.0008.2.068.000	3.3.90.39.00	660	4407	R$ 471.378,50

10.2. Valor Total Estimado: R$ 19.609.209.86 (dezenove milhões, seiscentos e nove mil, duzentos e nove reais e oitenta e seis centavos).

11. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

11.1. No ato da execução da implantação e/ou adaptações realizadas, a contratada deverá comprovar que atendeu as exigências necessárias contidas nos Anexos referentes a cada equipamento.

11.1.1. Os itens de implantação devem ser apresentados ao ordenador de despesas previamente no endereço do hotel de Deus (Avenida Lacerda Agostinho, 477 - Virgem Santa – Macaé/RJ) e após aprovados, ele deverá implantar nos endereços definidos pelo gestor da pasta;

11.2. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

11.3. O objeto será recebido:

11.3.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante Termo de Recebimento Provisório, no prazo de 10 dias.

11.3.2. Definitivamente, após a verificação da perfeita adequação dos serviços ao Termo de Referência, mediante Termo de Recebimento Definitivo, no prazo de 10 dias.

11.4. Em caso de constatação local da não finalização dos serviços e da existência de parcelas ainda não executadas/fornecidas, não será reconhecido efeito à comunicação estabelecida no subitem 11.3.1, o que caracterizará não recebimento dos serviços e em atraso, caso ultrapassado o prazo de execução contratual.

11.5. Havendo indicações de pendências, será concedido prazo de até 20 (vinte) dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Provisório, a fim de efetuarem-se as correções necessárias.

11.6. O não cumprimento do prazo a que se refere o subitem anterior caracterizará atraso, sujeitando-se a Contratada às penalidades cabíveis.

11.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados pelo Município de Macaé, através do Fundo Municipal de Assistência Social, inscrito com CNPJ próprio, e da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social Direitos Humanos e Acessibilidade, vinculada ao CNPJ da Prefeitura, em moeda corrente nacional, em até 30 (TRINTA) dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos materiais/serviços, na forma do item 11.

12.2. O pagamento só será liquidado após a data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo e a comprovação de regularidade fiscal junto ao INSS e ao FGTS;

12.3. A Contratada não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverá tolerar possíveis atrasos de pagamento nos termos previstos no artigo 137, §2º, IV, da Lei Federal 14.133/2021 e alterações posteriores.

12.4. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do pagamento, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado pro rata die entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

12.5. A Contratante estará eximida de cumprir os itens relativos às compensações financeiras nos casos em que a contratada houver concorrido direta ou indiretamente para a ocorrência do atraso.

13. DO REAJUSTAMENTO E REVISÃO DE PREÇOS

13.1. Durante a sua vigência, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis;

13.2. Os contratos que vierem a ser pactuados em decorrência desta licitação serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 01 (um) ano, a contar da data do orçamento estimado, podendo ser reajustados a partir desta data, e assim, a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA, e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, utilizando-se a variação do Índce Nacional de Preçosao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Intituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

13.3. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e também da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

13.4. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data d último reajuste concedido.

13.5. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão, somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

13.6. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão.

13.6.1. As solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura da ata de registro de preços, do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência da ata de registro de preços ou do contrato; e

13.6.2. As solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva do do dissídio coletivo, conforme o caso.

13.7. A revisão dos preços registrados em Ata poderá ser realizada a pedido do beneficiário do registro, ou por iniciativa da Administração, em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve os preços dos bens registrados, devendo o órgão gerenciador da Ata promover as necessárias modificações, compondo novo quadro de preços e disponibilizando-o no site oficial, nos termos do art. 61 62 do Decreto Municipal nº 026/2023;

13.8. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado, o Município de Macaé convocar´a empresa vencedora para, após negociação, redefinir os preços e alterar a Ata de Registro de Preços.

14. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

14.1. Obrigações da Contratante

14.1.1. Fiscalizar a execução do contrato firmado com a empresa conforme o edital de licitação.

14.1.2. Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais, dos equipamentos existentes e de todo o material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado ou desgastado pelo uso, e a qualidade da alimentação fornecida, de acordo com o cardápio aprovado previamente neste projeto.

14.1.3. O fiscal do restaurante tem como competência, dentre outras definidas pela CONTRATANTE: controlar o número de refeições servidas e fazer relatórios diários, auxiliar nas pesquisas e nas atividades de interesse da CONTRATANTE.

14.1.4. À CONTRATANTE compete buscar estabelecimento de parcerias, para o desenvolvimento de ações educativas, na área de Segurança Alimentar e Nutricional, em conjunto com a CONTRATADA, potencializando-se, assim, o espaço do Restaurante Popular.

14.1.5. Atestar a nota fiscal da CONTRATADA,após a efetiva entrega e conferência de todo serviço fornecido, bem como analisar os relatórios mensais de serviços.

14.1.6. Comunicar à CONTRATADA qualquer irregularidade constatada na prestação dos serviços, estabelecendo prazo para correção, ou mesmo a necessidade de imediata interrupção do fornecimento, se for o caso.

14.1.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, com relação ao objeto contratado.

14.1.8. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos no Termo de Referência.

14.1.9. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital e seus anexos.

14.2. Obrigações da Contratada

14.2.1. Produção e fornecimento, conforme quantitativo estimado de refeições diárias, dentro do horário estabelecido.

14.2.2. Executar os serviços de aquisição, armazenagem, preparo e distribuição dos alimentos com responsabilidade técnica, observando as condições de higiene e segurança em todas as fases do processo.

14.2.3. Disponibilizar informações para contatos da fiscalização do contrato (telefonefixo, telefone móvel, e e-mail)

14.2.4. Arcar com todos os riscos e despesas decorrentes do fornecimento de equipamentos, utensílios, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral e ferramentas, necessários à boa e perfeita execução dos serviços contratados

14.2.5. Manter os estoques de mercadorias em níveis seguros e coerentes com as quantidades necessárias para atendimento às receitas e cardápios aprovados, bem como especificações, qualidade e prazos de validade e às expectativas e/ou utilização

14.2.6. Responsabilizar-se pelas atividades de aquisição de gêneros alimentícios e de seu adequado armazenamento, em setor próprio das instalações da CONTRATANTE, os alimentos devem ser adquirios semanalmente para garantir qualidade na produção.

14.2.7. Realizar os procedimentos relacionados a todas as fases do processo de aquisição, recebimento, preparo, transporte e fornecimento dos alimentos, em conformidade com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle).

14.2.8. Elaborar os cardápios de forma a não possibilitar a utilização ou aproveitamento dos pratos servidos no dia anterior.

14.2.9. Elaborar cardápio mensal, submetendo à apreciação da fiscalização do contrato, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização.

14.2.10. Substituir os itens dos cardápios, quando solicitado pela fiscalização do contrato, apresentando-os novamente para aprovação, num período máximo de até 72 (setenta e duas) horas após a devolução dos mesmos à CONTRATADA para alteração.

14.2.11. Observar a sazonalidade dos gêneros alimentícios, na elaboração dos cardápios.

14.2.12. Os cardápios poderão ser alterados desde que solicitado, por escrito, e com a anuência da fiscalização, com antecedência de mínima de 72 (setenta e duas) horas de sua implantação, observado o padrão estabelecido.

14.2.13. Utilizar gêneros alimentícios e outros produtos de consumo de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e preservação, dentro do prazo de validade, frescos, prioritariamente in natura, orgânicose, sempre que possível, adquiridos do comércio local, devendo a CONTRATADA, quando solicitado pela CONTRATANTE, informar as marcas utilizadas, bem como a listagem de seus fornecedores.

14.2.14. Manter equipe técnica para orientação sobre os procedimentos na manipulação dos gêneros, preparação e distribuição dos alimentos no Restaurante Popular, assegurando a qualidade dos serviços e o alcance dos níveis nutricionais objetivados.

14.2.15. Fornecer e manter, arcando com todos os custos, todos os materiais de proteção e segurança (luvas, calçados fechados (brancos), toucas, uniformes (calças compridas branco e jalecos brancos com identificação da CONTRATADA), aventais, máscara branca, óculos de proteção, capas térmicas para uso em câmaras frigoríficas, entre outros), indispensáveis para a execução dos serviços que assim o exigirem, em quantidades compatíveis com o número de pessoas empregadas.

14.2.16. Cumprir todas as normas e procedimentos de segurança, Higiene e medicina do trabalho, fornecendo a seu pessoal os meios apropriados e necessários, bem como o disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.

14.2.17. Responsabilizar-se por dedetizar e desratizar apropriadamente as instalações do Restaurante, sem ônus para a CONTRATANTE, cumprindo o cronograma determinado pela

fiscalização do contrato. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido.

14.2.18. Responsabilizar-se por qualquer acidente em que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e demais exigências legais para o exercício de atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do contrato.

14.2.19. Apresentar, sempre que solicitado pela fiscalização, a seguinte documentação:

14.2.19.1. Contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

14.2.19.2. Registro de empregado e Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

14.2.19.3. Original do atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional, periódicos e demissionais);

14.2.19.4. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

14.2.19.5. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

14.2.19.6. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

14.2.19.7. Originais de comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim.

14.2.20. Comunicar à fiscalização, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços.

14.2.21. Não utilizar o mesmo veículo para transporte simultâneo de gêneros ou refeições e pessoas ou outras cargas incompatíveis, inclusive materiais de limpeza.

14.2.22. Arcar com os custos de manutenção e combustível de todos os veículos utilizados na execução do objeto contratual, não cabendo qualquer tipo de reembolso por parte da CONTRATANTE. Em caso de necessidade, transportar alimentos preparados em recipientes fechados ou, quando abertos, devidamente embalados com filme plástico de material inócuodescartável, quando houver necessidade, com prévia aprovação da CONTRATANTE.O veículo de transporte deverá estar adequado às exigências da legislação sanitária.

14.2.23. Arcar com todos os ônus e/ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrente da execução do presente contrato,fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da CONTRATANTE.

14.2.24. Manter em caráter permanente, durante toda a execução dos serviços, profissionais de Nutrição, de nível superior, inscritos no respectivo conselho, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento, produção, distribuição e transporte de refeições, de acordo com o disposto na Resolução CFN 600/2018.

14.2.25. Elaborar Manual de Boas Práticas e POP'S com base na RDC 216/2004 e demais legislações aplicáveis, apresentando o mesmo à fiscalização do contrato num prazo máximo de trinta dias a partir da assunção contratual.

14.2.26. Preparar a alimentação exclusivamente para atender a uma determinada refeição não sendo permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos pré-preparados e/ou prontos e óleo já utilizado.

14.2.27. Não será admitido o aproveitamento de retalhos de carnes, quando o cardápio especificar bifes, carnes assadas, que deverão ter tamanho regular.

14.2.28. Substituir às suas expensas, todo e qualquer material entregue em desacordo com as especificações e padrões de qualidade exigidos, com defeito, vícios ou que vier a apresentar problema quanto ao seu consumo.

14.2.29. Assumir total responsabilidade pelos serviços e/ou produtos prestados e/ou entregues e que apresentarem não conformidade, má qualidade e/ou irregularidades, responsabilizando-se por eventuais danos e/ou prejuízos causados a terceiros e/ou a coisas e bens da CONTRATANTE, arcando com as respectivas indenizações, que poderão ser imediatamente retidas pela CONTRATANTE, e/ou reembolsando de imediato à CONTRATANTE o valor do prejuízo acarretado.

14.2.30. As despesas de frete e impostos deverão estar inclusas no preço proposto e, em hipótese alguma, poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal.

14.2.31. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, durante a execução do contrato de prestação de serviços.

14.2.32. Responder, civil e penalmente, por todos e qualquer danos pessoais ou materiais causados por seus profissionais ou prepostos, à CONTRATANTE, seus servidores e terceiros, por falhas na execução do contrato, a título de culpa ou dolo devidamente comprovados,providenciando a correspondente indenização.

14.2.33. Arcar com os gastos referentes à realização das atividades previstas no Termo de Referência, correspondentes a deslocamentos, entregas, combustível, seguros, taxas, emolumentos e quaisquer outras despesas vinculadas ao objeto contratado.

14.2.34. Responsabilizar-se pela execução dos serviços em conformidade ao estabelecido no Termo de Referência.

14.2.35. Credenciar um preposto da CONTRATADA, junto à CONTRATANTE, que atenderá aos chamados efetuados pela mesma, quando necessário, o qual deverá se apresentar sempre uniformizado e portando identificação da empresa.

14.2.36. Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da CONTRATANTE.

14.2.37. Manter, durante toda a duração do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato convocatório.

14.2.38. A CONTRATADA ficará obrigada a substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, os materiais em que se verificarem defeitos de fabricação ou avariados, ainda que só detectados quando da sua utilização, respeitadas as garantias legais e contratuais, bem como efetuar reparos e/ou alterações necessárias, apontadas em relatório de vistoria técnica.

14.2.39. Responder, refazer e/ou revisar, às suas custas, quaisquer serviços que, por sua culpa, venham a ser considerados pela fiscalização do contrato, como errados, insuficientes, inadequados ou em desacordo com leis, decretos, regulamentos ou portarias.

14.2.40. Manter os estoques de mercadorias em níveis seguros e coerentes com as quantidades necessárias para atendimento às necessidades e cardápios aprovados, bem como especificações, qualidade e prazos de validade e às expectativas e/ou utilização;

14.2.41. Realizar, mensalmente, ou em menor intervalo se determinado pela contratante, limpeza nas caixas de gordura localizadas nas áreas de serviços, mantendo em seus arquivos os comprovantes de realização do serviço para apresentação, quando solicitados.

14.2.42. Não paralisar as atividades nem onerar o custo, mantendo a mesma qualidade dos serviços, quando da execução de obras nas dependências destinadas à execução do contrato, e em qualquer situação emergencial, ainda que a obra ou a situação emergencial seja de iniciativa/condição da CONTRATANTE.

14.2.43. Em situações de impossibilidade de confecção das refeições no local,por quaisquer motivos, a CONTRATADA deverá providenciá-las, por meios próprios, para que não haja ruptura no fornecimento das mesmas, sem ônus adicionais à CONTRATANTE.

14.2.44. Observar rigorosamente o disposto na legislação sanitária vigente em todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber;

14.2.45. Manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza todas as instalações materiais, tais como, instalações gerais: pisos, paredes, tetos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, fórmicas, portas, vidros, ferragens de esquadrias, forro de gesso, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descargas, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, e especiais: equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços, dutos de exaustão, instalações de esgotos, ralos, caixas de gordura, que deverão ser devolvidas ao término do contrato, em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização. Para cumprimento deste item deverá ser lavrado um termo pelo setor de patrimônio da CONTRATANTE, do qual constará o arrolamento total dos bens recebidos, com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

14.2.46. Responsabilizar-se pela remoção diária do lixo produzido em função do objeto contratual, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc...). O resíduo sólido deve estar em sacos, disposto em recipientes de fácil higienização, com tampas acionadas não manualmente e removido todas as vezes que se fizer necessário, permanecendo em local específico para esse fim, até a sua retirada final. Todos os procedimentos com o lixo deverão ser apresentados e submetidos à aprovação da CONTRATANTE, ocorrendo de acordo com o disposto pela regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Deverão ser

utilizadas lixeiras em quantidade e capacidade suficientes (adquiridas pela CONTRATADA) para acomodar toda a quantidade de lixo, não podendo permanecer nenhum saco de lixo no chão.

14.2.46.1. Nos Restaurantes Populares deverão ser disponibilizadas ao menos 33 lixerias, em cada um dos restaurantes, de diversos tamanhos, conforme ANEXO IX;

14.2.46.2. Em cada um dos Polos dos Programas Prato do Bem e Bom Café Macaé, deverão ser disponibilizadas ao menos 4 lixeiras;

14.2.47. Os funcionários da CONTRATADA que, segundo avaliação da CONTRATANTE, não se apresentarem em condições adequadas de higiene e conservação de uniformes não poderão desempenhar suas funções.

14.2.48. Atender os usuários (público alvo do contrato), dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês.

14.2.49. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do Restaurante Popular para elaboração e/ou distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pela CONTRATANTE

14.2.50. O profissional que for remanejado ou reposto deverá ser treinado e a substituição deverá ocorrer imediatamente de maneira a não prejudicar os serviços.

14.2.51. Manter os manuais técnicos de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento de colaboradores, bem como de rotinas e normas funcionais à disposição da CONTRATANTE e em local visível para eventuais consultas.

14.2.52. Afastar das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses da CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

14.2.53. Executar a compra, recebimento, armazenamento e controle de qualidade e quantidade dos gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, produtos para higienização, descartáveis, de primeira qualidade e em quantidade compatível com o consumo, responsabilizando-se pelo controle de qualidade de seus estoques, observando prazos de validade e datas de vencimento, comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade, indicados ou com alterações de características, ainda que dentro da validade.

14.2.54. Garantir que todos os procedimentos sejam realizados dentro das técnicas e procedimentos pertinentes a sua perfeita realização visando obter os resultados desejados na maior e plena confiabilidade.

14.2.55. Obedecer às determinações legais ou emanadas das autoridades constituídas, sendo a única responsável pelas providências necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas.

14.2.56. Desprezar, sempre que apresentar alteração das características físico-químicas (pH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro), o óleo de fritura que deverá ser substituído integralmente mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição;

14.2.57. Solicitar, por escrito, à CONTRATANTE, autorização para modificar os cardápios.

A alteração de cardápios cuja justificativa for considerada inconsistente, acarretará na aplicação de sanção administrativa conforme previsto em cláusula contratual.

14.2.58. A Contratada deverá observar na execução dos serviços o disposto na Lei Municipal nº 4.732/2021 e seus regulamentos, em especial quanto ao previsto no artigo 2º, §4º, da Lei, que dispõe que: "As refeições servidas nos Restaurantes Populares do Município deverão ter aproveitamento prioritário de produtos locais, especialmente das hortas escolares e comunitárias e dos oriundos de programas agroindustriais do Município, como programas de incentivo à agricultura familiar, entre outros."

14.2.59. Demais demandas que se fizerem necessárias serão comunicadas a contratada e resolvidas entre as partes.

14.2.60. Obter as licenças junto às repartições competentesas licenças e alvarás necessários ao cumprimento das obrigações contratuais e mantê-las atualizadas, quando couber.

14.2.61. Furtos ou perdas deverão ser comunicados ao ordenador de despesas imediatamente e substituídos pela empresa em até 48h após a ocorrência;

14.2.62. Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens, devem buscar atender critérios de sustentabilidade ambiental, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços contratados. Devem ser adotados critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras: o menor impacto sobre recursos naturais; preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local; maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia; maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local; maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra; uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras. Deverão ser adotados, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

14.2.63. Fica a cargo da CONTRATADA dispor de espaço móvel, devidamente identificados os programas da Secretaria com a logomarca apresentada a vencedora do certame, além de dispor mensalmente de relatório de consumo, contendo perfil dos usuários assistidos. Deverá também conter mobília mínima necessária ao funcionamento, sistema de controle de refeições e kits fornecidos diariamente apresentados aos fiscais do contrato.

15. FISCALIZAÇÃO

15.1. Caberá ao Gestor do Contrato, designado na Portaria nº 039/2023, de 16 de maio de 2023, o acompanhamento da execução da contratação, inclusive suas prorrogações e aditamentos, quando for o caso, objetivando a verificação e controle de valores e quantitativos, cumprimento de metas e dos prazos legais e convencionais, bem como de outros elementos necessários à boa execução da contratação.

Servidor	Cargo	Matricula	Assinatura
Marcio José Pereira da Silva	Assessor Especial	047.316	

15.2. Caberá à Comissão de Fiscalização, formada pelos servidores abaixo indicados, a fiscalização da contratação, ficando responsáveis pelo recebimento, devendo acompanhar e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização de falhas e/ou defeitos observados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato:

Servidor	Cargo	Matrícula	Assinatura
Jerry Pereira dos Santos	Coordenador Administrativo	406.533	
Jorge Luis da Silva Ramos	Assessor	406.231	
Ádamo Ferreira Reuther	Coordenador de Gestão do SUAS	407.074	

15.3. O gerenciamento e a fiscalização da contratação decorrente deste Termo caberá ao(s) servidor(es) designado(s) que atesta(m) ciência neste documento, o(s) qual(is) promoverá(ão) o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos. Cabendo a este(s):

15.4. A emissão de relatórios mensais direcionados a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade.

15.5. O direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omisso ou duvidoso não previsto neste processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Administração ou modificação da contratação.

15.6. As decisões que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas formalmente pela CONTRATADA à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

15.7. A CONTRATADA deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de sua atividade.

15.8. A existência e a atuação de fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas.

15.9. Exercer a gestão do contrato, representando a contratante, de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas, com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços;

15.10. A fiscalização será exercida mediante servidores especialmente designados, sem prejuízo de a CONTRATADA fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados. A fiscalização terá como especial responsabilidade:

15.10.1. Exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização quanto à prestação dos serviços, mediante servidores especialmente designados;

15.10.2. Verificar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, visando assegurar que o objeto ora contratados sejam executados atendendo ao estipulado pelo presente Termo de Referência conjuntamente com as demais obrigações contratuais;

15.10.3. Recusar ou sustar qualquer serviço ou evento executado em desacordo com este contrato ou que atente contra a segurança do pessoal ou bens da CONTRATANTE ou de terceiros;

15.10.4. Registrar em relatórios as irregularidades ou falhas que encontrar, nele anotando as observações ou notificações cabíveis, assinando-o em conjunto com o representante da CONTRATADA, ou lhe enviando uma cópia, devidamente recebida;

15.10.5. Determinar medidas necessárias ao fiel cumprimento;

15.10.6. Atestar faturas, se conforme, para efeito de pagamento;

15.10.7. Elaborar relatórios de não conformidade;

15.10.8. Fiscalizar as condições de cumprimento das normas regulamentares, sob responsabilidade da CONTRATADA;

15.10.9. Notificar, por escrito, a CONTRATADA, de eventuais irregularidades, visando o fiel cumprimento de suas obrigações, fixando prazos para sua correção.

15.11. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização não exime a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

15.12. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação dos serviços, as áreas e instalações gerais e especiais, indispensáveis à execução de suas atividades, ressalvado os casos de complementação e adequação conforme previsto neste Termo de Referência.

15.13. Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA, a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso. Havendo recusa no cumprimento de tal exigência, a fiscalização notificará a CONTRATADA para, no prazo legal, exercer o direito de defesa. Findo o prazo, e não sendo executados os serviços pela CONTRATADA e/ou não aceito suas alegações, a CONTRATANTE aplicará as sanções de penalidades previstas contratualmente.

15.14. Solicitar da CONTRATADA cronograma a ser cumprido pela mesma, para a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações das áreas físicas da Unidade de Produção de Refeições/ Unidade de Alimentação e Nutrição, submetendo-o a aprovação da contratante, e autorizar a saída do material, por escrito, quando necessário se torne uma manutenção fora da unidade. Caberá à equipe de fiscalização contratual fixar os prazos a que se refere esse item.

15.15. Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atendam às exigências do serviço. Os nutricionistas da CONTRATANTE têm a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade, de qualidade duvidosa ou de tipo não satisfatório. O material/gênero ou preparação deteriorada ou fora do prazo de validade, deverá ser devidamente descartado, de imediato, não podendo permanecer na Unidade, sob nenhuma hipótese, nem mesmo com identificação de impróprio para consumo. A utilização pela contratada de material e/ou gênero, ou preparação, recusados pela fiscalização representa falta grave.

15.16. Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para

fiscalização permanente dos serviços, inclusive solicitando ao preposto da CONTRATADA, a substituição de qualquer empregado que não atenda aos interesses exclusivos e pertinentes aos serviços ora contratados.

15.17. Fornecer as especificações, instruções e localizações que se fizerem necessárias para o cumprimento dos serviços contratados.

15.18. A CONTRATANTE se reserva o direito de solicitar os quantitativos dos serviços ora contratados, na sua totalidade ou parcialmente, de acordo com a sua necessidade e conveniência.

15.19. Evitar toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço;

15.20. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação de condições da empresa que ensejaram sua contratação;

15.21. Elaborar as planilhas finais de medição, de modo a efetuar os pagamentos à empresa, após o cumprimento das formalidades legais, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato.

15.22. Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas.

15.23. Solicitar a substituição imediata de qualquer equipamento ou utensílio que não atenda às exigências do serviço;

15.24. A fiscalização tem a prerrogativa de recusar qualquer preparação, produto, alimento, equipamento, utensílio e material que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, inadequado ou de má qualidade;

15.25. Permitir aos funcionários da CONTRATADA ter livre acesso nas áreas onde os serviços serão executados, desde que, dentro das datas e horários agendados e devidamente identificados de modo a viabilizar a prestação de serviços durante o horário de expediente ou fora dele, quando solicitados pelos setores competentes.

15.26. Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, inclusive perante terceiros, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso, dentre outras:

15.26.1. Solicitar a substituição, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, sem prévia justificativa, qualquer empregado da CONTRATADA, por mais qualificado que seja, cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja julgado prejudicial, inadequado ou inconveniente à disciplina ou à prestação dos serviços.

15.26.2. Rejeitar os serviços objeto deste contrato, que estejam em desacordo com as especificações e condições ofertadas, notificando por escrito à CONTRATADA, fixando prazo para sua correção sem custo para a CONTRATANTE;

15.26.3. Realizar vistorias técnicas no almoxarifado e cozinha da CONTRATADA, a

qualquer momento.

16. SUBCONTRATAÇÃO

16.1. É admitida a subcontratação parcial, no limite de até 49% (quarenta e nove por cento) do valor contratado.

16.2. A subcontratação não altera a responsabilidade da contratada, que continuará íntegra perante o Município de Macaé.

16.3. As subcontratações porventura realizadas serão integralmente custeadas pela contratada.

16.4. A subcontratação ficará condicionada, em qualquer caso, à obrigação da contratada quanto à documentação do subcontratado que comprove sua habilitação jurídica, regularidade fiscal e a qualificação técnica necessária à execução da parcela da obra ou do serviço subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

16.5. Não será permitida a subcontratação de itens referentes a parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação.

16.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem 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 se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

17. REQUISITOS TÉCNICOS DE HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÂO – RESTAURANTES POPULARES

17.1. Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutricionistas.

17.2. Apresentação de profissional, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, detentor de responsabilidade técnica por execução de serviços de características semelhantes. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 em decorrência de orientação da proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

17.3. Da Visita Técnica nos Restaurantes Populares:

17.3.1. Atestado de visita do local onde será executado o serviço expedido pela Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade. O dia e horário da visita deverá ser agendado com a Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade, de segunda-feira a sexta-feira no horário de 09:00h às 17:00h ou pelo e-mail semas@macae.rj.gov.br, com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas). A última visita técnica ocorrerá até dois dias antes à data da realização do certame e poderá ser realizada por qualquer profissional devidamente habilitado da empresa licitante. O local de encontro para o representante da licitante será definido no momento do agendamento da visita técnica, de onde seguirá juntamente com o representante designado pela Secretaria de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade até o local de execução dos serviços.

17.3.2. Caso a empresa opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração informando que tem pleno conhecimento das condições e particularidades inerentes à execução do objeto da licitação, assumindo total responsabilidade pela não realização da visita e que não utilizará desta prerrogativa para quaisquer questionamentos futuros, que ensejam avenças técnicas ou financeiras que venham a onerar o Município de Macaé;

17.3.3. Não será permitida a reunião de vários licitantes numa mesma data e horário, para evitar o conhecimento prévio acerca do universo de licitantes.

17.3.4. A falta de apresentação do atestado de visita técnica ou da declaração de conhecimento das áreas onde serão executados os serviços, será motivo de inabilitação do licitante;

18. GARANTIA CONTRATUAL

18.1. Fica a Contratada obrigada a apresentar à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria Geral de Contratos prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato ou Instrumento Equivalente, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, com validade para todo o período contratual, mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

18.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do Município de Macaé;

18.3. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do Município de Macaé e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pelo Contratado, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transporte, vales-refeição e verbas rescisórias, prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada e prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culp ou dolo durante a execução do contrato;

18.4. A contratada fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

18.5. No caso de renovação da contratação, a Contratada deverá renovar a garantia;

18.6. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a Contratada reforçará a garantia, conforme o caso;

18.7. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

18.8. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização.

18.9. A não observância do prazo fixado para apresentação da garantia estabelecida neste item acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento);

18.10. O atraso superior a 30 (trinta) dias úteis para apresentação da garantia poderá acarretar

a rescisão unilateral da contratação, sem prejuízo da multa prevista no subitem anterior.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. A licitante ou a contratada será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

19.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

19.1.2. Dar causa à inexecução total do contrato;

19.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

19.1.4. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

19.1.5. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

19.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

19.1.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

19.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

19.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

19.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

19.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

19.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

19.2.1. Advertência;

19.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação

19.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

19.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

19.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022.

19.4. Nos termos do Decreto Municipal nº 088/2023, incorre nas penalidades descritas no subitem 19.2.4, cumulada com o subitem 19.2.2, a licitante que praticar as condutas descritas

nos itens 19.1.1 à 19.1.5.

19.5. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

19.6. As sanções previstas nos subitens 19.2.3 e 19.2.4 implicarão no descredenciamento do fornecedor no Sicaf.

19.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

19.8. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

19.9. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

19.10. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa abaixo se propõe a prestar o serviço objeto deste edital, conforme discriminado no Termo de Referência – Anexo I, pelos preços e condições assinalados na presente, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

Empresa Proponente: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ CEP: _____

Telefone: (_____) _____-_____ Fax: (_____) _____-_____

E-mail: _____

CNPJ: ____._____._____/_____-____

LOTE 01 – BOM CAFÉ MACAÉ						
ITEM	**CÓDIGO CATMAT CATSER**	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
1	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UND	1		
2	3697	DESJEJUM (CAFÉ DA MANHÃ)	UND	365.000		
TOTAL LOTE 1:						

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

LOTE 02 - RESTAURANTES POPULARES – AROEIRA E LAGOMAR						
ITEM	**CÓDIGO CATMAT CATSER**	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
3	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UND	1		
4	15210	ALMOÇO / RESTAURANTEPOPULAR AROEIRA (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
5	15210	SOBREMESA / RESTAURANTE POPULARAROEIRA (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
6	15210	SUCO / RESTAURANTEPOPULAR AROEIRA (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
7	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UND	1		
8	15210	ALMOÇO / RESTAURANTEPOPULAR LAGOMAR (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
9	15210	SOBREMESA / RESTAURANTE POPULARLAGOMAR (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
10	15210	SUCO / RESTAURANTE POPULAR LAGOMAR (CONFORME QUADRO EM ANEXO)	UND	365.000		
TOTAL LOTE 2:						

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

LOTE 03 - PRATO DO BEM						
ITEM	**CÓDIGO CATMAT CATSER**	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**	**VALOR UNIT.**	**VALOR TOTAL**
11	2186	IMPLANTAÇÃO COM ENTREGA DE UTENSILIOS E ADAPTAÇÕES NECESSÁRIAS	UND	1		
12	5320	SOPA OU ALIMENTOS LIQUIDOS (conformequadro em anexo)	UND	109.500		
TOTAL LOTE 3:						
VALOR GLOBAL						

1. PREÇO TOTAL OFERTADO:

1.1. O preço total ofertado é R$ _____ (_____).

1.2. O preço ofertado inclui todos os custos de mão de obra, taxas, impostos, seguros, encargos sociais, administração, trabalhistas, previdenciários, contribuições parafiscais e outros que venham a incidir sobre o objeto do Edital do Pregão Eletrônico para Registro de Preços n.º 097/2023.

1.3. Declaro, ainda, que a proposta compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega, nos termos do artigo 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:

2.1. O prazo de validade desta proposta comercial é de 90 (noventa) dias, contados da data de sua entrega ao pregoeiro.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

3. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

3.1. Esta proposta está de acordo com todas as demais condições exigidas no Termo de Referência e seus anexos.

4. DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

CONTA CORRENTE:

AGÊNCIA:

Local e data

Nome da empresa licitante
Responsável legal
assinar e carimbar

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO III

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Modalidade de Licitação	Número

Aos .... dias ..... do mês de ..... do ano de ....., presente de um lado o Município de Macaé, por intermédio do (a) ....., neste ato representada pelo(a) Senhor(a)....., devidamente autorizado (a) pela Portaria n.º xxx/xx, publicada no de XX/XX/XX , doravante denominado **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR**, e do outro a empresa ....., representadas pelo seus representantes legais, Senhor (a)....., com sede na ....., inscritas no CNPJ/MF sob o número ....., doravante denominado **PRESTADOR DE SERVIÇOS**, firmam a presente **ATA DE REGISTROS DE PREÇOS**, conforme decisão exarada no Processo Administrativo n.º 120915/2023 e homologada às fls. ....., referente ao Pregão Eletrônico n.º 097/2023 para Registro de Preços, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022 e do Decreto Municipal nº 026/2023, consoante as seguintes cláusulas e condições:

1. **OBJETO**

1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços classificados no Pregão Eletrônico nº 097/2023, conforme especificações e condições constantes do **ANEXO I** do mesmo instrumento, no qual estão contemplados o prazo de execução e a estimativa das prestações/quantidades de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE,** na medida das suas necessidades e segundo a conveniência do serviço público, e que a este termo integram, como se transcritas.

1.2. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 (um) ano, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021, durante o qual o PRESTADOR DE SERVIÇOS que tenha os seus preços registrados poderá ser convidado a firmar as contratações pelo **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR**, observadas as condições fixadas no edital e nas normas pertinentes.

1.3. A(s) contratação(ões) derivada(s) do registro obedecerá(ao) às condições previstas no Termo de Referência.

1.4. A existência de preços registrados não obriga o **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao PRESTADOR DE SERVIÇOS a preferência em igualdade de condições.

2. PREÇO

2.1. Os preços a serem praticados encontram-se especificados na Planilha de Lances desta Ata.

2.2. Nos preços registrados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal do PRESTADOR DE SERVIÇOS, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pelo **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** das obrigações.

2.3. Em nenhuma hipótese serão registrados preços que se apresentem superiores aos de mercado.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas decorrentes da execução de cada contratação correrão à conta da dotação orçamentária correspondente:

PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESA	NR	FONTE
08.306.007.421.8000	3.3.90.39.00	1763	704.1
		1762	500
08.244.0069.2.223.000	3.3.90.39.00	1730	660
08.244.0008.2.069.000	3.3.90.39.00	4410	660
08.244.0008.2.068.000	3.3.90.39.00	4407	660

4. CONTRATAÇÃO

4.1. Como condição para celebração do contrato ou instrumento equivalente, o PRESTADOR DE SERVIÇOS deverá demonstrar a regularidade fiscal e trabalhista, bem como a inexistência de inidoneidade ou impedimento junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), cujas certidões devem ser juntadas ao respectivo processo pelo órgão gestor da contratação.

4.2. Para a utilização da Ata de Registro de Preços, o **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** deverá requisitar os itens registrados.

4.3. O PRESTADOR DE SERVIÇOS será convocado para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado da data do recebimento da convocação.

4.4. O **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** solicitará ao prestador, por escrito, através da Nota de Empenho, e dentro do prazo de validade do Registro de Preços, os quantitativos necessários de acordo com suas necessidades e respeitados os limites máximos estabelecidos neste edital e a ordem de classificação das propostas.

4.5. Os serviços deverão ser iniciados no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do Contrato.

4.6. O **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR**, observados os critérios e condições estabelecidas neste edital, poderá contratar, concomitantemente, com dois ou mais fornecedores/prestadores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de execução do serviço do licitante e obedecida à ordem de classificação das respectivas propostas.

4.7. Na hipótese de o PRESTADOR DE SERVIÇOS convocado não assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, ou não aceitar ou retirar a – Nota de Empenho –, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contado da data do recebimento da convocação, o **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** poderá chamar os demais licitantes que tenham os seus preços registrados, obedecendo a ordem de classificação, e propor a contratação da prestação dos (as) **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE,** registrado pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, respeitado o disposto no Decreto Municipal nº 026/2023, sem prejuízo das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

4.8. Na hipótese de os demais licitantes não aceitarem a contratação pelos preços apresentados pelo primeiro colocado, o **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** poderá contratar os demais licitantes, respeitada a ordem de classificação, para contratar nas condições propostas pelo licitante vencedor.

4.9. A assinatura do contrato ou do instrumento equivalente deverá ser realizada pelo representante legal do PRESTADOR DE SERVIÇOS ou mandatário com poderes expressos.

4.10. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nele contidas.

5. OBRIGAÇÕES DO PRESTADOR DE SERVIÇOS

5.1. Prestar os serviços, obedecendo rigorosamente às especificações discriminadas no Termo de Referência e principalmente aos preceitos instituídos pela legislação de regência.

5.2. Manter, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

5.3. Cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

5.4. Não transferir para outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato a ser firmado.

5.5. Responsabilizar-se, exclusivamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

5.6. Arcar com todas as despesas operacionais, correspondentes a deslocamentos, fretes, seguros, taxas, emolumentos, cópias e quaisquer outras necessárias à execução do objeto desta contratação.

5.7. Executar a contratação através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a Administração exigir a retirada daquelas cuja conduta seja julgada inconveniente e obrigando-se também a indenizar a Administração por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem.

5.8. Responder perante o órgão gestor da contratação por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da prestação de serviços ora contratada, por atos de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, assegurando à Administração o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade de qualquer natureza.

5.9. Facilitar e permitir ao órgão gestor da contratação, a qualquer momento, a realização de auditoria dos serviços prestados, sem que isso incorra em isenção de responsabilidade, bem como esclarecer prontamente as questões relativas à execução da contratação, quando solicitada.

5.10. Não utilizar o nome do Município de Macaé ou do **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** em quaisquer atividades de divulgação de sua empresa, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e outros impressos.

5.11. Não se pronunciar em nome do Município de Macaé ou do **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** aos meios de imprensa ou clientes sobre quaisquer assuntos relativos à sua atividade, bem como sobre os serviços ao seu cargo.

5.12. Comunicar ao **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR**, no prazo de 10 (dez) dias de antecedência, qualquer alteração na composição societária da empresa ou em seu quadro técnico.

5.13. Comunicar ao **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR**, com antecedência mínima de 2 (dois) dias o pedido de afastamento temporário, bem como, quaisquer alterações cadastrais da empresa (end., tel., fax, e-mail).

5.14. Guardar por si, por seus empregados e prepostos, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, ou por qualquer forma ou modo venham tomar conhecimento, o mais completo e absoluto sigilo, em razão da prestação de serviços a serem confiados, ficando, portanto, por força da lei civil e criminal, responsável por sua indevida divulgação, descuidada e incorreta utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que der causa.

5.15. Obedecer às determinações legais ou emanadas das autoridades constituídas, sendo a única responsável pelas providencias necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas.

5.16. Apresentar ao órgão gestor da contratação, junto com a(s) nota(s) fiscal(is), os documentos exigidos para pagamento, sob pena de retenção total ou parcial do pagamento.

5.17. Assumir total responsabilidade pelos materiais que apresentarem não conformidade, má qualidade e/ou irregularidades, responsabilizando-se por eventuais danos e/ou prejuízos causados a terceiros e/ou a coisas e bens do Município de Macaé e do órgão gestor da contratação, arcando com as respectivas indenizações, que poderão ser imediatamente retidas, e/ou reembolsando de imediato o valor do prejuízo acarretado.

5.18. Substituir e/ou reparar, por sua conta e responsabilidade, os materiais considerados inadequados ou imperfeitos, ou que estiverem em descordo com o ora pactuado, respeitando os prazos fixados, ficando a critério do órgão gestor da contratação aprovar ou rejeitar, sem prejuízo das multas contratuais.

5.19. Requerer a exclusão do Município e do **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** de lide que venha a ser movida por qualquer motivo relacionado aos compromissos aqui contratados, inclusive por seus funcionários, sob pena de ressarcimento dos prejuízos advindos do processo judicial, acrescido de perdas e danos, sem prejuízo de rescisão contratual.

5.20. Obter as Licenças junto às repartições competentes, necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais e mantê-las atualizadas.

5.21. O Município de Macaé e o **ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR** não aceitarão, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da contratada, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alegados.

6. OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO/ENTE GERENCIADOR

6.1. Promover, na forma da legislação de regência, o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do Termo de Referência. A existência de fiscalização de modo algum atenua ou exime a responsabilidade do PRESTADOR DE SERVIÇOS por qualquer vício ou defeito na execução da contratação.

6.2. Notificar, por escrito, ao PRESTADOR DE SERVIÇOS sobre eventuais irregularidades encontradas no fiel cumprimento de suas obrigações, observando os prazos para adequação.

6.3. Efetuar os pagamentos devidos ao PRESTADOR DE SERVIÇOS pelos serviços efetivamente prestados e faturados, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

7. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. Em consonância com o instrumento convocatório, os pagamentos devidos à contratada serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da emissão do termo de recebimento definitivo.

7.2. Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, o prazo fluirá a partir da regularização da pendência por parte da contratada.

7.3. Nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega de até 30 (trinta) dias contados da ordem de execução, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a 15 (quinze) dias.

7.4. As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação de serviços, no mês anterior à realização dos serviços.

8. CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. Durante a sua vigência, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis.

8.2. Quando o preço registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão ou ente gerenciador convocará os prestadores de serviços para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

8.3. Os prestadores de serviços que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

8.4. A ordem de classificação dos prestadores de serviço que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

8.5. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o prestador de serviço não puder cumprir o compromisso, o órgão ou ente gerenciador poderá:

8.5.1. Liberar o prestador de serviço do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de prestação de serviço, sem aplicação da penalidade, se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

8.5.2. Convocar os demais prestadores de serviço para assegurar igual oportunidade de negociação.

8.6. O registro de preços será cancelado quando o prestador de serviço:

8.6.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

8.6.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

8.6.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

8.6.4. sofrer aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.7. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 8.6.1, 8.6.2 e 8.6.4 será formalizado por despacho do Ordenador de Despesas do órgão ou ente gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.8. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

8.8.1. por razão de interesse público; ou

8.8.2. a pedido do prestador de serviços.

9. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

9.1. A execução da contratação deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo Gestor de Contratos e pela Comissão de Fiscalização, representantes da Administração especialmente designados para esse fim, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022 e do instrumento convocatório.

10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

10.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;;

10.1.2. Dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

10.1.4. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.5. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

10.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013.

10.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022.

10.4. Nos termos do Decreto Municipal nº 088/2023, incorre nas penalidades descritas no subitem 10.2.4, cumulada com o subitem 10.2.2, a licitante que praticar as condutas descritas nos itens 10.1.1 à 10.1.5.

10.5. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

10.6. As sanções previstas nos subitens 10.2.3 e 10.2.4 implicarão no descredenciamento do fornecedor no Sicaf.

10.7. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.8. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

10.9. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

10.10. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva Contratada. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratada pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

11. VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO

11.1. Integra esta Ata, como se nela estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório referido no preâmbulo constante do Edital e nos seus anexos.

12. CUMPRIMENTO A LEI FEDERAL N.º 12.846/13 E DECRETO MUNICIPAL N.º 207/15

12.1. Para a execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, nenhuma das partes poderá 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 quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou

benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

13. CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)

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

13.2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

13.3. As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Federal nº 13.709/2018.

13.4. Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, o CONTRATANTE, para a execução do objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.

13.5. A DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS/CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709/2018 e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

14. FORO

14.1. As partes elegem o Foro da Cidade de Macaé, Estado do Rio de Janeiro, que prevalecerá sobre qualquer outro – por mais privilegiado que seja – para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da presente ata.

15. RESULTADO DA SESSÃO PÚBLICA

Item	Descrição	UND	QTD	Valor Ganho		Empresa Ganhadora
				Valor Unitário	Valor Total	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

Item	Descrição	UND	QTD	Valor Ganho		Empresa Ganhadora
				Valor Unitário	Valor Total	
8						
9						
10						

16. FORMAÇÃO DE CADASTRO DE RESERVA

16.1. Havendo manifestação de interessados durante o procedimento licitatório, poderá ser formalizado Cadastro de Reserva de Prestador(es) de Serviço(s), objetivando posteriormente a substituição da titularidade da ata de registro de preços em decorrência de cancelamento, devendo neste caso ser respeitado preços iguais ao do licitante vencedor e observado a ordem de classificação final, nos termos do artigo 58 do Decreto Municipal nº 026/2023.

16.2. Segue no anexo I a esta ata de registro de preços a relação de itens com seu respectivo cadastro de reserva.

Macaé RJ, __ de _____ de 2023.

	SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE	
EMPRESA REGISTRADA	**REPRESENTANTE**	**ASSINATURA**

Testemunhas:

1 -
CPF/MF n.º

2 -
CPF/MF n.º

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO IV

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº _____/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 120915/2023

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE MACAÉ E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO:

Pelo presente instrumento de **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS,** que entre si celebram, o **MUNICÍPIO DE MACAÉ**, inscrito no CNPJ sob o nº _____-____, estabelecida à _____, na cidade de Macaé - RJ, neste ato representado por seu Secretário(a), devidamente nomeado pela Portaria N° _____/_____, _____, (*nacionalidade*), (*estado civil*), (*profissão*), portador da Carteira de Identidade n° _____, expedida pelo _____ e CPF n° _____, residente e domiciliado à _____, doravante denominada simplesmente **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede à Rua _____, neste ato representado pelo seu representante legal, _____, portador da Carteira de Identidade n° _____, e CPF nº _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA,** conforme autorizado no Processo Administrativo nº 120915/2023, na forma da Nota de Empenho constante dos autos, regendo-se às normas constantes da Lei Federal n° 14.133/2021, da Lei Municipal nº 4.960/2022, do Decreto Municipal nº 026/2023 e da legislação correlata, bem como de acordo com as cláusulas contratuais abaixo descritas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO E DA FINALIDADE

1.1. O presente contrato tem por objeto **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE,** conforme especificado no termo de referência anexo ao edital e que faz parte integrante e complementar do processo administrativo em epígrafe.

1.2. A finalidade da contratação é **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO,** conforme especificado no termo de referência anexo ao edital e que faz parte integrante e complementar do processo administrativo em epígrafe.

1.3. A lavratura do presente contrato foi autorizada pelo Ordenador de Despesas, conforme decisão constante à fl. ___ do processo administrativo em epígrafe.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

2.1. O MUNICIPIO efetuará o pagamento à CONTRATADA pela prestação de serviços efetivamente executado, do valor de R$ _____ (_____), e nele deverão estar incluídas todas as despesas necessárias à execução do objeto, livre de quaisquer ônus para o MUNICIPIO.

2.2. Os preços unitários e totais estão discriminados na proposta da Contratada, bem como na Nota de Empenho correspondente.

2.3. A Contratada declara que os preços propostos para prestação de serviço em questão levaram em conta todos os custos, insumos, despesas de frete, embalagens, impostos, transporte e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes deste contrato, não cabendo, pois, quaisquer reivindicações a título de revisão de preços ou reembolso, sejam a que título for.

2.4. Os pagamentos serão efetuados pelo MUNICÍPIO DE MACAÉ, em moeda corrente nacional, por meio de TED (Transferência Eletrônica Disponível) de acordo com os valores apurados por servidores competentes do MUNICÍPIO e prepostos habilitado da contratada, em 30 dias, contados da emissão do Termo de Recebimento Definitivo dos materiais/serviços.

2.5. Nos casos de atraso no pagamento por culpa da contratante, o valor devido será acrescido de taxa de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die* entre o 31° (trigésimo primeiro) dia da data do adimplemento da obrigação e a data do efetivo pagamento. No caso de antecipação do pagamento, o valor devido sofrerá desconto à taxa de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die* entre a data do efetivo pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do adimplemento da obrigação.

2.6. Serão retidos na fonte os tributos e as contribuições elencados nas disposições determinadas pelos órgãos fiscais e fazendários, em conformidade com as instruções normativas vigentes.

2.7. Nas faturas deverão constar obrigatoriamente, além da data de assinatura do contrato e do período a que se refere a prestação de serviço, as seguintes informações:

2.7.1. O número do instrumento contratual;

2.7.2. O nome e código do banco;

2.7.3. Agência e número da conta corrente da contratada.

2.8. Para a autorização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar à Secretaria Municipal responsável pelo contrato, ou local por ela designado:

2.9. As notas fiscais deverão ser entregues com os seguintes documentos:

2.9.1. Nota fiscal/fatura mensal respectiva, referente a prestação de serviços do mês anterior, ou na forma que a legislação tributária venha a exigir;

2.9.2. Comprovação de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

2.9.3. Comprovação de regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

2.10. A fatura não aprovada pelo MUNICÍPIO será devolvida à CONTRATADA para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição.

2.11. A devolução da fatura não aprovada pelo MUNICÍPIO em hipótese alguma autorizará a CONTRATADA a suspender a prestação de serviços ou a deixar de efetuar os pagamentos devidos aos seus empregados.

2.12. Sobre o valor total da remuneração incidem as obrigações fiscais, conforme a legislação vigente.

2.13. Constatada a situação de irregularidade, a CONTRATADA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo MUNICÍPIO.

2.14. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA das suas responsabilidades e obrigações, nem implicará aceitação definitiva dos materiais.

2.15. O MUNICÍPIO poderá glosar ou reter o pagamento de qualquer fatura, ou da parte do pagamento vinculada a prestação de serviços, nos seguintes casos, dentre outros definidos neste contrato:

2.15.1. Imperfeição dos serviços executados;

2.15.2. Discordância ou necessidade de maiores esclarecimentos a respeito do serviço, por parte do MUNICÍPIO e/ou responsável pelo contrato;

2.15.3. Débito da CONTRATADA para com o MUNICÍPIO DE MACAÉ, que provenha da execução deste contrato, ainda que resulte do inadequado cumprimento de outras obrigações não integrantes da fatura referida no *caput;*

2.15.4. O não cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA;

2.15.5. Eventual responsabilização solidária e/ou subsidiária, originada em decorrência da execução do presente contrato.

2.16. O não pagamento da fatura, por culpa exclusiva do MUNICÍPIO DE MACAÉ, no prazo estabelecido neste contrato, configurará mora.

CLÁUSULA TERCEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1. As despesas oriundas deste CONTRATO correrão por conta dos recursos orçamentários consignados ao **MUNICIPIO DE MACAÉ**, programa de trabalho _____.___.____, elemento de despesa _____.___.___, nota de empenho _____/_____, emitida em ___/___/_____, vigente para o exercício de _____.

3.2. Quando a vigência do contrato ultrapassar o exercício fiscal, se necessário for, a manutenção deste ficará vinculada à aprovação do orçamento do(s) exercício(s) posteriores,

onde existirão verbas consignadas em dotação apropriada, em observância ao principio da anualidade.

CLÁUSULA QUARTA – INÍCIO DO EXERCÍCIO FINANCEIRO

4.1. Em virtude da possibilidade de atraso na distribuição do orçamento, no registro de empenhos e de outras providências de ordem administrativa, não se configurará mora do MUNICÍPIO nos 02 (dois) primeiros meses do exercício, ficando-lhe facultado o pagamento sem encargos moratórios até o terceiro mês do exercício financeiro.

CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1. O prazo de vigência da ata de registro de preços é de 1 (um) ano, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por igual período, nos termos do artigo 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, por iguais e sucessivos períodos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal n° 14.133/2021.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

6.1. Os preços contratados serão fixos e irreajustáveis, pelo período de 01 (um) ano, a contar da data do orçamento estimado (data-base-mês/ano), podendo ser reajustados a partir desta data, e assim, a cada período de um ano contado do último reajuste, desde que requerido pela CONTRATADA e caso se verifique hipótese legal que autorize o reajustamento, utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

6.2. A CONTRATADA não terá direito ao reajuste a que alude o subitem anterior, para a etapa do serviço que sofrer atraso em consequência da ação ou omissão motivada pela própria CONTRATADA, e também da que for executada fora do prazo sem que tenha sido autorizada a respectiva prorrogação.

6.3. No caso de reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno de um ano deve considerar a data do último reajuste concedido.

6.4. Os efeitos financeiros do reajuste ocorrerão somente em relação aos itens que o motivaram e aos saldos de quantitativos porventura existentes.

6.5. Nos termos do artigo 70 do Decreto Municipal nº 026/2023, serão objeto de preclusão:

6.5.1. As solicitações de reequilíbrio econômico-financeiro realizadas após a assinatura da ata de registro de preços, do contrato ou do termo aditivo sem que tenha havido alteração dos preços, bem como após o encerramento da vigência da ata de registro de preços ou do contrato; e

6.5.2. As solicitações de reajuste em sentido estrito e repactuação realizadas após a data de aniversário do orçamento estimado, da proposta, do acordo, da convenção coletiva ou do dissídio coletivo, conforme o caso.

CLÁUSULA SÉTIMA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1. Prestar o serviço, obedecendo rigorosamente às especificações discriminadas no Termo de Referência e principalmente aos preceitos instituídos pela legislação de regência.

7.2. Manter, durante toda a execução da contratação, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

7.3. Cumprir com as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

7.4. Não transferir para outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato a ser firmado.

7.5. Responsabilizar-se, exclusivamente por quaisquer ônus, direito e obrigações, vinculadas à legislação tributária, trabalhista, segurança e medicina do trabalho, previdenciária ou comercial, decorrente da contratação.

7.6. Arcar com todas as despesas operacionais, correspondentes a deslocamentos, fretes, seguros, taxas, emolumentos, cópias e quaisquer outras necessárias à execução do objeto desta contratação.

7.7. Executar a contratação através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que os mesmos venham a cometer no desempenho das funções, podendo a Administração exigir a retirada daquelas cuja conduta seja julgada inconveniente e obrigando-se também a indenizar a Administração por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem.

7.8. Responder perante o órgão gestor da contratação por qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência da prestação de serviços ora contratada, por atos de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, assegurando à Administração o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade de qualquer natureza.

7.9. Facilitar e permitir ao órgão gestor da contratação, a qualquer momento, a realização de auditoria dos serviços prestados, sem que isso incorra em isenção de responsabilidade, bem como esclarecer prontamente as questões relativas à execução da contratação, quando solicitada.

7.10. Não utilizar o nome do Município de Macaé ou do órgão gestor da contratação em quaisquer atividades de divulgação de sua empresa, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e outros impressos.

7.11. Não se pronunciar em nome do Município de Macaé ou do órgão gestor da contratação aos meios de imprensa ou clientes sobre quaisquer assuntos relativos à sua atividade, bem como sobre os serviços ao seu cargo.

7.12. Comunicar ao órgão gestor da contratação, no prazo de 10 (dez) dias de antecedência, qualquer alteração na composição societária da empresa ou em seu quadro técnico.

7.13. Comunicar ao órgão gestor da contratação, com antecedência mínima de 2 (dois) dias o pedido de afastamento temporário, bem como, quaisquer alterações cadastrais da empresa (end., tel., fax, e-mail).

7.14. Guardar por si, por seus empregados e prepostos, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, ou por qualquer forma ou modo venham tomar conhecimento, o mais completo e absoluto sigilo, em razão dos serviços a serem confiados, ficando, portanto, por força da lei civil e criminal, responsável por sua indevida divulgação, descuidada e incorreta utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que der causa.

7.15. Obedecer às determinações legais ou emanadas das autoridades constituídas, sendo a única responsável pelas providencias necessárias e pelos efeitos decorrentes de eventuais inobservâncias delas.

7.16. Apresentar ao órgão gestor da contratação, junto com a(s) nota(s) fiscal(is), os documentos exigidos para pagamento, sob pena de retenção total ou parcial do pagamento.

7.17. Assumir total responsabilidade pelos materiais que apresentarem não conformidade, má qualidade e/ou irregularidades, responsabilizando-se por eventuais danos e/ou prejuízos causados a terceiros e/ou a coisas e bens do Município de Macaé e do órgão gestor da contratação, arcando com as respectivas indenizações, que poderão ser imediatamente retidas, e/ou reembolsando de imediato o valor do prejuízo acarretado.

7.18. Substituir e/ou reparar, por sua conta e responsabilidade, os materiais considerados inadequados ou imperfeitos, ou que estiverem em descordo com o ora pactuado, respeitando os prazos fixados, ficando a critério do órgão gestor da contratação aprovar ou rejeitar, sem prejuízo das multas contratuais.

7.19. Requerer a exclusão do Município e do órgão gestor da contratação de lide que venha a ser movida por qualquer motivo relacionado aos compromissos aqui contratados, inclusive por seus funcionários, sob pena de ressarcimento dos prejuízos advindos do processo judicial, acrescido de perdas e danos, sem prejuízo de rescisão contratual.

7.20. Obter as Licenças junto às repartições competentes, necessárias ao cumprimento das obrigações contratuais e mantê-las atualizadas.

7.21. Cumprir com todas as demais obrigações constantes do Termo de Referência anexo ao edital.

7.22. O Município de Macaé e o órgão gestor da contratação não aceitarão, sob pretexto algum, a transferência de responsabilidade da contratada, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros alegados.

7.23. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, correspondente a 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, limitado a 30% (trinta por cento), a ser calculado sobre o valor da parcela em atraso, sem prejuízo da conversão em multa compensatória e consequente extinção do contrato, com a aplicação cumulada das demais sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA OITAVA – DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO MUNICÍPIO

8.1. Fornecer todos os subsídios necessários ao desempenho da atividade da CONTRATADA, encaminhando os documentos pertinentes à adequada realização do serviço correspondente.

8.2. Promover, na forma da legislação de regência, o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto do Termo de Referência. A existência de fiscalização de modo algum atenua ou exime a responsabilidade da Contratada por qualquer vício ou defeito na execução do contrato.

8.3. Notificar, por escrito, à Contratada sobre eventuais irregularidades encontradas no fiel cumprimento de suas obrigações, observando os prazos para adequação.

8.4. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada pelos materiais efetivamente entregues e faturados, nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

8.5. Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do contrato, no prazo de 2 (dois) meses, após concluída a instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.6. O MUNICÍPIO se reserva o direito de solicitar a prestação de serviços ora contratada, na sua totalidade ou parcialmente, de acordo com a sua necessidade e conveniência.

CLÁUSULA NONA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pelo Gestor de Contratos e pela Comissão de Fiscalização, representantes do **MUNICÍPIO** especialmente designados para esse fim, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e da Lei Municipal nº 4.960/2022:

9.1.1. Gestor do Contrato: Marcio José Pereira da Silva Matrícula nº 047.316, designado conforme informações constantes do Termo de Referência.

9.1.2. Comissão de Fiscalização: Jerry Pereira dos Santos Matrícula nº 406.533; Livia Maria Zarour Mussi Matrícula nº 602.757; Ádamo Ferreira Reuther Matrícula nº 407.074, conforme informações constantes do Termo de Referência.

9.2. São atribuições do Gestor de Contratos:

9.2.1. Controlar os prazos de vigência dos contratos e saldos de atas de registro de preços, solicitando sua prorrogação, abertura de nova licitação ou contratação direta, quando for o caso;

9.2.2. Informar ao Ordenador de Despesas o interesse na prorrogação de contratos sob sua responsabilidade, com vistas à obtenção da autorização para abertura do processo administrativo para tanto;

9.2.3. Verificar a manutenção das condições de habilitação e qualificação da empresa durante toda a execução do contrato, devendo instruir os processos de prorrogação contratual e de contratação direta com os documentos pertinentes;

9.2.4. Verificar a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, devendo comunicar ao Ordenador de Despesas a ocorrência de situação que enseja a revisão de preços;

9.2.5. Verificar se estão atualizadas as informações de ocorrências relacionadas à execução contratual;

9.2.6. Analisar a documentação que antecede o pagamento;

9.2.7. Verificar o controle atualizado dos pagamentos;

9.2.8. Manifestar-se em todos os atos da Administração relativos à aplicação de sanções, execução e alteração dos contratos;

9.2.9. Decidir provisoriamente a suspensão da entrega de bens ou a realização de serviços;

9.2.10. Auxiliar o Ordenador de Despesas nas tratativas voltadas às alterações e revisões contratuais junto à contratada, quando for o caso;

9.2.11. Manifestar-se previamente à decisão do Ordenador de Despesas nos pedidos de liberação da garantia contratual em favor da contratada, quando for o caso;

9.2.12. Inserir os dados referentes aos contratos administrativos, termos aditivos, convênios e instrumentos congêneres no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP);

9.2.13. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

9.3. São atribuições da Comissão de Fiscalização:

9.3.1. Acompanhar os prazos de execução dos serviços, diligenciando com a CONTRATADA, se necessário;

9.3.2. Receber, provisória e definitivamente, os serviços, mediante termo detalhado;

9.3.3. Analisar, conferir e atestar notas fiscais, faturas e congêneres e a regularidade fiscal da CONTRATADA;

9.3.4. Devolver à CONTRATADA as notas fiscais em desconformidade com o contrato;

9.3.5. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução contratual;

9.3.6. Oficiar à contratada determinação de medidas preventivas e corretivas, com estabelecimento de prazos, para regularização das faltas registradas e irregularidades observadas na execução do contrato, comunicando ao Gestor de Contratos o não atendimento das determinações;

9.3.7. Expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência, ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

9.3.8. Proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados;

9.3.9. Aprovar a planilha de medição emitida pela CONTRATADA ou conforme disposto em contrato;

9.3.10. Adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da realização de serviços;

9.3.11. Conferir e certificar as faturas relativas aos serviços;

9.3.12. Proceder às avaliações dos serviços executados pela CONTRATADA;

9.3.13. Determinar, por todos os meios disponíveis, a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;

9.3.14. Exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

9.3.15. Determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à CONTRATADA, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;

9.3.16. Receber designação e manter contato com o preposto da CONTRATADA, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na execução dos serviços;

9.3.17. Manifestar-se nos pedidos de alterações contratuais quanto à regularidade da contratação;

9.3.18. Verificar a correta aplicação dos materiais;

9.3.19. Requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução dos serviços a serem adquiridos;

9.3.20. Recomendar ao Gestor de Contratos e ao Ordenador de Despesas a aplicação de sanções à CONTRATADA;

9.3.21. Zelar pelo fiel cumprimento de todas as obrigações da CONTRATADA previstas no termo de referência, no projeto básico e no contrato;

9.3.22. Exercer outras atividades compatíveis com a função.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A CONTRATADA será responsabilizada administrativamente pelas seguintes infrações:

10.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.2. Dar causa à inexecução total do contrato;

10.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame, quando exigidas;

10.1.4. Não manter a proposta, inclusive no que tange à apresentação de amostra ou prova de conceito, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

10.1.5. Não celebrar o contrato/instrumento equivalente ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

10.1.6. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

10.1.7. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

10.1.8. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.10. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.11. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2. Serão aplicadas à CONTRADA as seguintes sanções:

10.2.1. Advertência;

10.2.2. Multa, não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor da contratação;

10.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Macaé, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

10.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.3. A aplicação de sanções observará o devido processo administrativo, na forma da Lei Federal nº 14.133/2021, combinada com o artigo 29 e seguintes da Lei Municipal nº 4.960/2022.

10.4. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.5. Nos termos do Decreto Municipal nº 088/2023, incorre nas penalidades descritas na clausula 10.2.4, cumulada com a clausula 10.2.2, a licitante que praticar as condutas descritas nas clausulas 10.1.1 à 10.1.5.

10.6. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

10.7. As sanções previstas nas clausulas 10.2.3 e 10.2.4 implicarão no descredenciamento do fornecedor no Sicaf.

10.8. As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas junto à Coordenadoria Geral de Contratos, bem como no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep).

10.9. A aplicação das sanções não exonera o infrator de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

10.10. O valor das multas que, porventura forem aplicadas, serão descontadas da garantia da respectiva CONTRATADA. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo órgão gestor da contratação ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXTINÇÃO DO CONTRATO

11.1. Constituem motivo para extinção do presente contrato, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, sem prejuízo das penalidades nele previstas e na Lei Federal nº 14.133/2021, o descumprimento de qualquer de seus termos, cláusulas ou condições, a cessação de sua necessidade ou ocorrência de qualquer situação prevista no art. 137 da Lei de Licitações.

11.2. No ato da extinção contratual, a CONTRATADA prestará contas dos produtos que lhe tenham sido solicitados.

11.3. Constatados prejuízos decorrentes da atuação irregular da CONTRATADA no momento da extinção, poderá o MUNICÍPIO efetuar a retenção de valores devidos à CONTRATADA, no limite suficiente à compensação dos mesmos.

11.4. Em qualquer hipótese de extinção contratual, a CONTRATADA somente terá direito à remuneração pelos serviços prestados.

11.5. Caso o MUNICÍPIO não se utilize da prerrogativa de extinguir este Contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que a CONTRATADA cumpra integralmente a condição contratual infringida.

11.6. A CONTRATADA reconhece os direitos do MUNICÍPIO DE MACAÉ, em caso de extinção com fundamento no art. 138, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA

12.1. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar à Secretaria Municipal de Fazenda – SEMFAZ, com cópia à Coordenadoria Geral de Contratos no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do Contrato ou Instrumento Equivalente, comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato, com validade para todo o período contratual mediante a opção por uma dentre as seguintes modalidades, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

12.2. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em Banco Oficial, em conta específica com correção monetária, em favor do Município de Macaé.

12.3. A garantia, inclusive na modalidade seguro-garantia, poderá ser executada para ressarcimento do Município de Macaé e para pagamento dos valores das multas moratórias, multas punitivas, indenizações a ele devidas pela CONTRATADA, bem como de débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente contrato, tais como INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transportes, vales-refeições e verbas rescisórias, prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada e prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

12.4. A CONTRATADA fica obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada para cobertura de multas, desde que não tenha havido rescisão;

12.5. No caso de renovação da contratação, a CONTRATADA deverá renovar a garantia;

12.6. Havendo aditivos de valor e/ou prazos, reajustes, atualizações, revisões ou repactuações, a CONTRATADA reforçará a garantia, conforme o caso;

12.7. O prazo de vigência da garantia será igual ao de vigência da contratação, acrescido de 90 (noventa) dias;

12.8. A garantia somente poderá ser levantada após o recebimento definitivo do objeto pela fiscalização;

12.9. A não observância do prazo fixado para apresentação da garantia estabelecida neste item acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento);

12.10. O atraso superior a 30 (trinta) dias úteis para apresentação da garantia poderá acarretar a extinção unilateral da contratação, sem prejuízo da multa prevista no subitem anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INCIDÊNCIAS FISCAIS, ENCARGOS, SEGURO, ETC.

13.1. Correrão por conta exclusiva da CONTRATADA todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto desta contratação, bem como os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias a prestação de serviços, salvo as despesas a serem pagas pelo MUNICÍPIO, devidamente expressas neste contrato.

13.2. Se durante o prazo de vigência deste contrato, houver alteração e/ou criação das alíquotas de tributos ou encargos ou instituição de outros que incidam sobre a prestação de serviços objeto deste instrumento, o MUNICÍPIO procederá conforme a seguir:

13.2.1. Caso haja diferença a maior, o MUNICÍPIO somente procederá ao pagamento mediante comprovação pela CONTRATADA do ônus decorrente;

13.2.2. Na hipótese da CONTRATADA**,** vir a beneficiar-se de isenções junto ao Fisco, o MUNICÍPIO procederá à revisão do custo indicado na data-base;

13.2.3. Serão consideradas, para fins desta cláusula, as alterações de tributos ou encargos que comprovadamente incidam sobre os insumos que compõem o objeto deste contrato.

13.3. O MUNICÍPIO se reserva o direito de solicitar à CONTRATADA quando entender conveniente, a exibição dos comprovantes de recolhimento dos tributos e demais encargos devidos direta ou indiretamente, por conta deste instrumento.

13.4. Quando por disposição legal, o MUNICÍPIO for o responsável pelo recolhimento de tributos decorrentes deste contrato e, por exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, vier a responder por acréscimos e/ou outros encargos em decorrência de erro no faturamento por não cumprimento das condições que possibilitem o correto recolhimento dos tributos devidos,

aqueles valores atualizados serão descontados da fatura que originou a incorreção, ou daquela que vier a ser apresentada imediatamente após a ocorrência do evento apontado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – REGULARIDADE JUNTO AO INSS, FGTS E ICMS

14.1. A CONTRATADA**,** no ato da celebração deste instrumento, declara que ficam mantidas todas as condições pertinentes contidas no artigo 68, III e IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, devendo imediatamente comunicar o MUNICÍPIO qualquer alteração que possa comprometer a manutenção de seus termos, bem como mantê-las atualizada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VINCULAÇÃO

15.1 O presente Contrato fica vinculado ao Termo de Referência, ao edital de licitação e seus anexos, bem como à proposta do licitante vencedor, constantes do processo administrativo em epígrafe, nos termos do artigo 92, II da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES DO CONTRATO

16.1 Este Contrato só poderá ser alterado ou modificado em qualquer de suas cláusulas mediante Termo Aditivo e em conformidade com o artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

16.2 Qualquer tolerância das partes no que diz respeito ao cumprimento no todo ou em parte, de qualquer das cláusulas e/ou condições contratuais, será considerado como concessão excepcional, não constituindo inovação do ajustado, nem precedente invocável pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – CASOS FORTUÍTOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS

17.1 As partes não serão responsabilizadas por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, ocorrências eventuais cuja solução se buscará mediante acordo interpartes.

17.2 O MUNICÍPIO analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas a incidentes que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior, por intermédio de comissão especialmente designada para esse fim, a quem compete apurar os atos e fatos comissivos ou omissivos que se fundamentem naqueles motivos.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1 A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos, nos termos do artigo 94 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 Os agentes públicos responderão, na forma da Lei, por prejuízos que, em decorrência de ação ou omissão dolosa ou culposa, causarem o MUNICÍPIO no exercício de atividades especificas do cumprimento deste contrato, inclusive nas análises ou autorizações excepcionais nestas “Disposições Gerais”.

19.2 As exceções aqui referenciadas serão sempre tratadas com máxima cautela, zelo profissional, senso de responsabilidade e ponderação, para que ato de mera e excepcional concessão do MUNICÍPIO, cujo objetivo final é o atender tão-somente ao interesse público, não seja interpretado como regra contratual.

19.3 Para assegurar rápida solução às questões geradas em face da perfeita execução do presente contrato, fica desde já compelida a CONTRATADA a avisar, por escrito e de imediato, qualquer alteração em seu endereço ou telefone.

19.4 Quaisquer tolerâncias entre as partes não importarão em novação de qualquer uma das cláusulas ou condições estatuídas neste contrato, as quais permanecerão integras.
19.5 Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e a aceitação da justificativa ficará a critério do MUNICÍPIO.
19.6 Em caso de conflito entre os termos do presente contrato e seus anexos, prevalecerá sempre o disposto no contrato.
19.7 Caso o presente instrumento seja assinado de forma digital ou eletrônica em datas diversas, considerar-se-á a data da última assinatura para fins de vigência.
19.8 A CONTRATADA tem conhecimento do código de ética e integridade da Secretaria Municipal Adjunta de Licitações e Contratos, constante no link http://www.macae.rj.gov.br/licitacoes/conteudo/titulo/codigo-de-tica-e-integridade.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - CUMPRIMENTO A LEI FEDERAL N.º 12.846/13 E DECRETO MUNICIPAL N.º 207/15
20.1. Para a execução deste contrato, nenhuma das partes poderá 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 quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - CUMPRIMENTO DA LEI FEDERAL Nº 13.709/2018 (LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS - LGPD)
20.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.
20.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, especialmente os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis, repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.
20.3 As partes responderão administrativa e judicialmente caso causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Federal nº 13.709/2018.
20.4 Em atendimento ao disposto na Lei Federal nº 13.709/2018, o CONTRATANTE, para a execução do objeto deste contrato, tem acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial e cópia do documento de identificação.
20.5 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Federal nº 13.709/2018 e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO
21.1. Para dirimir as questões oriundas deste contrato, será competente o Foro da Cidade de Macaé, Estado do Rio de Janeiro.

E por estarem assim, justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato em 05 (cinco) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

Macaé, _____ de _____ de 2023.

_____	_____
MUNICÍPIO (Secretário Municipal) *Contratante*	CONTRATADA Empresa..... RL xxxxxxxxxxxxxxxxx *Contratada*

TESTEMUNHAS:

_____
RG. n.º
CPF n.º

_____
RG n.º
CPF n.º

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO V
COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DOS RESTAURANTES POPULARES

REFEIÇÃO			
	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÃO	**Porção Mínima (Quantidade preparada)**	**Frequência**
ACOMPANHAMENTO			
VEGETAIS	TIPO A	120g	8 Vezes/Mês
	TIPO B	100g	7 Vezes/Mês
	TIPO A E B	120g	8 a 9 Vezes/Mês
	TIPO C	100g	7 Vezes/Mês
FARINHA DE MANDIOCA	FAROFAS DIVERSAS	80g	8 Vezes/Mês
MACARRÃO	ESPAGUETE, PARAFUSO, PICADO,CANELONE	120g	14 Vezes/Mês
PURÊ	BATATA INGLESA, INHAME OU MACAXEIRA	120g	8 a 9 Vezes/Mês
GUARNIÇÃO			
ARROZ	ARROZ TIPO I - SIMPLES	220g	18 a 19 Vezes/Mês
	ARROZ TIPO I - COMPOSTO (A GREGA,FORNO COLORIDO, ETC)	220g	12 Vezes/Mês
FEIJÃO	FEIJÃO CARIOCA PRETO TIPO I - SIMPLES	120g	18 a 19 Vezes/Mês
	FEIJÃO CARIOCA TIPO I - COMPOSTO (TUTU,TROPEIRO)	120g	6 Vezes/Mês
	FEIJÃO PRETO TIPO I (FEIJOADA)	250g	6 Vezes/Mês
	PRATO PROTEÍCO SIMPLES		
CARNE	BOVINA DE 1ª - ALCATRA, CONTRA FILÉ,COXÃO MOLE, PATINHO E LAGARTO.	120g	5 a 6 Vezes/Mês
CARNE	BOVINA DE 2ª (sem osso) - PEIXINHO, ACÉM,PALETA, MÚSCULO TRASEIRO.	120g	5 Vezes/Mês
CARNE	BOVINA DE 2ª (com osso) - COSTELA MAGRA	210g	3 Vezes/Mês
AVE	AVE SEM OSSO (Frango)	120g	3 Vezes/Mês
AVE	AVE COM OSSO (Frango) COXA ESOBRECOXA	200g	3 Vezes/Mês
PEIXE	PEIXE (Filé)	120g	3 Vezes/Mês
SUINA	SUINA SEM OSSO - PERNIL	120g	2 Vezes/Mês
CARNE	VISCERAS BOVINAS - FIGADO, LINGUA EDOBRADINHA	120g	1 Vez/Mês
CARNE	CARNE SECA CORTE DIANTEIRO	120g	1 Vez/Mês

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

PRATO PROTEÍCO COMPOSTO			
FEIJOADA	FEIJOADA COM: PERNIL (40%), CARNE SECA(40%) E LINGÜIÇA (20%)	250g	3 Vezes/Mês
LASANHA	MASSA DE LASANHA COM CARNE BOVINAOU AVE.	MINIMO 250g	1 Vez/Mês
SOBREMESA			
FRUTA	FRUTAS DIVERSAS	120g (01 UNIDADE OUFATIA MÉDIA)	15 a 16 Vezes/Mês
GELATINA	DIVERSOS SABORES	90g	4 Vezes/Mês
DOCE EM BARRA	GOIABADA, LEITE, COCADA, BANANADA,MARMELADA E AMENDOIM	80g	11 Vezes/Mês
SUCO			
SUCO	SUCO DE FRUTAS COM E SEM AÇUCARNATURAL OU POLPA	200 ml	DIÁRIA

Na Sexta-feira Santa, peixe (nas suas diversas formas de preparo), deverá se constituir no prato proteico.
Nos dias 25 de dezembro e 01 de janeiro, o prato proteico deverá ser composto por preparações características à época, tais como: bacalhau, pernil sem osso, lombo, ave natalina (nas suas diversas formas de preparo), sem ônus adicionais para a CONTRATANTE.
Prever no cardápio preparações especiais para datas festivas (Natal, Ano novo, Semana Santa, Dia das mães, Pascoa, Dia dos pais, etc), sem ônus adicionais para a CONTRATANTE.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO VI

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

I. **Alho:** da espécie Alliumsativum, L. no estado in natura, branco ou roxo. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

a. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; Estarem isentas de substâncias terrosas, parasitas, larvas e outros animais e enfermidades. Embalagem em caixas de papelão própria.

II. Amido de Milho

a. Produto amiláceo extraído das partes aéreas comestíveis de milho (Zeamaya, L.) fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e de parasitas. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Embalado em saco de polietileno, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade de 500g e 1 kg.

III. **Arroz Tipo 1:** arroz branco beneficiado, polido, longo fino (“agulhinha”), TIPO 1. Deve ter procedência nacional e estar livre de sujidades e insetos. Embalagem em saco de polietileno de 5 kg cada.

IV. **Canjiquinha fina:** subproduto do grão de milho, de cor amarela, subclasse fina. Livre de umidade, fragmentos estranhos e insetos. Embalagem de polietileno, transparente, atóxico de 500g a 1kg.

V. Carne Bovina Congelada: nos cortes: bife, carne assada, em cubos: tipos: patinho, músculo, lagarto redondo: carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes citados acima, com no máximo 5% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e osso. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas,livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. A carne deve sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40°C, embalada à vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo para cubos peso máximo de 1kg e para peça peso total da peça, sendo no máximo de até 3kg;

VI. Carne Bovina Moída: tipo patinho: carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro (patinho), com no máximo 5% de gordura e 3% de água. Isenta de

cartilagens, osso, gordura parcial, aponevrose, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Deve apresentar-se não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades ou substâncias contaminantes. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Deve ser embalada à vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada. Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra-rápida, devendo cada pacote do produto ter o peso de 1 kg a máximo de 2kg. Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1kg deverão ter espessura igual ou menor que 15cm.

VII. Carne Seca ou Charque: tipo de corte: dianteiro: produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. Pode conteraçúcares e na sua composição o máximo de 2 g de gorduras totais em 30 g do produto e 1 g de gorduras saturadas em 30 g do produto. Deverá ter umidade máxima de 55%. Não poderá apresentar na sua composição a adição de nitrito de sódio e potássio e nitrato. O produto deverá ser embalado com materiais adequados para condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. Embalagens contendo de 1 kg a no maximo de 2kg cada.

VIII. Cebola: Da espécie Allium cepa L. no estado in natura, branco, amarela ou roxa. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas:

IX. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. e) Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Defeitos leves (descoloração, falta de turgescência, deformado, películas em mais de 30% da sua superfície, dano mecânico) quando existirem, não deverá exceder a 5% (cinco por cento) do peso total de cada embalagem. Os defeitos leves que excederam o limite acima estabelecido, serão considerados defeitos graves e, portanto não serão tolerados. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente, atóxicos, resistentes com quantidade de 1kg a 5kg.

X. Ervilhas: tipos: em conserva e seca partida: Em conserva: ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersas em líquido apropriado (salmoura) tamanho e coloração uniforme. Embalada em lata de folha de flandres revestida com verniz sanitário e perfeitamente recravada, fechada ou inviolável, com 200g cada. Ervilha seca partida: tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades

e parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, transparente de 250g a 500g com rotulagem adequada conforme legislação.

XI. Extrato de Tomate Simples Concentrado: produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros, limpos e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. O produto será designado por extrato de tomate, podendo também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. Produzido também sem pele e sementes, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio por porção. Simples concentrado, isento de fermentações e sem indicação de processamento defeituoso. Deverá ser isento de corantes e conservantes. Massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalado em sacos tipo “bag” de material atóxico, resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado, com 350g cada, podendo variar 5% para mais ou para menos.

XII. Farinha de Trigo Tipo 1 enriquecida com Ferro e Ácido Fólico: produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo isento de terra, sem umidade (tolerado máximo 14% de umidade). O produto deverá ter aspecto de pó fino branco, com cheiro e sabor próprios. Deverá atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (Fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalada em saco de polietileno, transparente, atóxico, de 1 kg cada saco.

XIII. Feijão: tipo 1: preto, carioca, branco, de corda: grão comestível de feijão “in natura”, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamentode 1kg por saco.

XIV. Fermentado acético de vinho: vinagre de vinho: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos.Livre de sujidades, material terroso e detritos de animaise vegetais. Embalagem em PVC ou PET atóxica transparente de 750 ml.

XV. Frango em Pedaços Congelados: cortes: Peito e Sobrecoxa/Filé e Sobrecoxa: A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Na alimentação e produção de aves, não é permitida a administraçãode substâncias que tenham a finalidade de estimular seu crescimento e eficiência alimentar. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura de -12°C ou inferior no centro da carne do frango, cor amarelo rosada, limpo. Deve estar de acordo com a legislação sanitária e Ministério da Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, nº de registro no órgão oficial, CGC, endereço do fabricante e distribuidor. Embalagem em saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado, contendo de 1kg a 2kg no máximo por embalagem.

XVI. Frutas diversas:

XVII. Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as

seguintes condições mínimas:

XVIII. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

XIX. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor própria da espécie que lhes permita suportar amanipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pelaCONTRATANTE;

XX. Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.

XXI. Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

XXII. Maçã

XXIII. Banana prata

XXIV. Pêra

XXV. Laranja Pêra

XXVI. Tangerina Ponkan

XXVII. Fubá de Milho “Mimoso” enriquecido com Ferro e Ácido Fólico: produto obtido a partir da moagem do grãode milho degerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados, sem umidade e isento de sujidades e parasitas. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem em saco de polietileno transparente de 1kg cada.

XXVIII. Hortaliças de frutos:

XXIX. No estado ‘in natura’ correspondendo às espécies e híbridos abaixo relacionados.

XXX. Abóbora Seca (Cucurbita moschata)

XXXI. Abóbora paulista (Cucurbita moschata)

XXXII. Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata, Curcubitapepovar.meloepo)

XXXIII. Berinjela (sollanummelongena L.)

XXXIV. Chuchu (Sechium edule Schwartz)

XXXV. Moranga seca (Cucurbita máxima)

XXXVI. Pepino (Cuculmissativus L.)

XXXVII. Quiabo liso (Hibiscus esculentus)

XXXVIII. Tomate (Lycopersicunesculentum Mill)

XXXIX. Pimentão verde (Capsicumannuum) XL.Características Gerais dos Produtos:

XLI. As hortaliças de frutos deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:

XLII. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e saborestranhos;

XLIII. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais;

XLIV. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pelaCONTRATANTE;

XLV. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

XLVI. Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca), folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

XLVII. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.

XLVIII. Hortaliças de raízes e tubérculos:

XLIX. Batata baroa ou mandioquinha (ArracaciaxanthorrhizaBanc)

L. Batata doce rosada ou amarela (Ipomoea batatas L.)

LI. Batata Inglesa (Solanumtuberosum L.,)

LII. Beterraba (Beta vulgaris var. condita)LIII. Cenoura (Daucuscarota L.)

LIV. Inhame (Alocasiaesculenta)

LV. Mandioca (ManihotesculentaCrantz)

LVI. Características Gerais dos Produtos:

a. As hortaliças de frutos, de raízes, e de mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintescondições mínimas:

b. Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;

c. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, parafins comerciais;

d. Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;

e. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes;

f. Estarem isentas de substâncias terrosas (exceto a mandioca),folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.

g. Serão tolerados pequenos e ligeiros defeitos, não enquadrados nos itens acima descritos, desde que não representam quantidade superior a 5% (cinco por cento) do peso total do produto entregue. Defeitos graves NÃO serão tolerados.

h. **Hortaliças - verduras:** no estado 'in natura' e deverão ser equivalentes às de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário do CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra:

LVII. Acelga
LVIII. Agrião
LIX. Alface Lisa
LX. Alface Crespa
LXI. Alho Porró
LXII. Brócolis
LXIII. Cebolinha verde
LXIV. Couve-flor
LXV. Couve Manteiga
LXVI. Repolho branco
LXVII. Repolho roxo
LXVIII. Salsa

- As verduras deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas:
- Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos;
- Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, parafins comerciais;
- Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE;
- Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes;
- Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.
- Não serão tolerados defeitos graves (podridão, dano profundo, passadas) que representem quantidade superior a 2,0% (dois por cento) do peso total do produto bruto entregue.
- **Leite integral:** leite de vaca integral, tipo UHT, rico em ferro e vitaminas A e C é feito com matéria-prima de alta qualidade, natural e sem conservantes. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), embalagem tetrapark de 1L cada.
- **Macarrão de Sêmola com Vegetais: parafuso e penne:** massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e adicionado de vegetais desidratados, devendo apresentar no mínimo, as cores: verde (como por exemplo, espinafre), vermelha (como por exemplo, tomate, beterraba), amarelada (como

por exemplo pela cenoura). Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corantes de qualquer natureza no macarrão colorido por vegetais, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente de kg.

- **Macarrão de Sêmola ou Ovos: tipos: parafuso, penne, argolinha, espaguete:** massa seca para o preparo de macarronada, composta por farinha de trigo especial Tipo 1, semolina ousêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Pode conter ovos na massa e adição de vitaminas e minerais. Deve ser isento de amido de milho e outros tipos de farinha que não seja a especificada, corante artificial, sujidades, mofo, insetos e umidade. Embalagem em saco depolietileno ou polipropileno atóxico e resistente de 1 kg.
- **Manteiga:** composto por creme de leite e sal (Cloreto de Sódio), este com limite máximo de 25% do sódio diário, correspondendo a 500mg de sódio por 100 g da manteiga. Deve ser livre de gordura trans e corantes artificiais. Embalagem em potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade, de 500g.
- **Margarina Vegetal:** composto por óleo e gordura vegetal, água, leite e sal (Cloreto de Sódio), este com limite máximo de 25% do sódio diário, correspondendo a 500mg de sódio por 100g da margarina. Pode conter adição de vitamina A e fibras. Deve apresentar na sua composição no mínimo 80% de lipídios, ser livre de gordura trans e corantes. Embalagem em potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade, de 500g cada.
- **Óleo Vegetal Refinado de Soja:** constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos de grãos de soja, refinado mediante emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Deverá estar isento de ranço e de componentes indicativos de alteração do produto. Serão obtidos de matérias primas de origem vegetal em bom estado de conservação. Embalagem em garrafa PET ou lata de folha de flandres com revestimento apropriado e perfeitamente recravada, contendo 900 ml cada.
- **Ovo de galinha:** Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar-se com casca branca ou vermelha, peso Tipo 3 (grande), com peso da dúzia de 660g e peso unitário mínimo de 50g e qualidade classe A. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Planejamento (MAPA), com SIF e atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal – RIISPOA/MA. Embalagem em bandejas de papelão ou caixas de isopor ou plástico com tampa, acondicionadas em caixas de papelão devidamente vedadas e limpas.
- **Peixe: Filé ou Posta de cação, dourado ou pescada:** deverão ser íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras, em filés obtidos através da secção longitudinal e as postas através de secção vertical. Os filés ou postas devem ter carne branca eser submetidos a processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C. Deverá ter registro obrigatório no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com SIF, e Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente, contendo 1 kg cada.

• **Polpa de frutas: sabores: abacaxi, caju, goiaba, manga, maracujá, laranja, acerola, uva, limão:** composta por esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas por processos tecnológicos adequados. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, nem adição de conservantes, corantes e açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, transparente, resistente,vedada hermeticamente, contendo 1kg cada.

• **Queijo Minas Frescal:** queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas. O Queijo Minas Frescal é um queijo semi-gordo, de alta umidade, a ser consumido fresco, de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos. Deve ter na sua composição os seguintes ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído e coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Pode conter leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, cloreto de sódio, cloreto de cálcio. Deve ter consistência branda e macia, textura com ou sem olhaduras mecânicas, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido e odor suave. São autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de alta umidade. Deverá ter registro no MAPA e SIF. Forma cilíndrica de 0,3 a 1kg. Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos. Deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8ºC.

• **Requeijão Cremoso normal ou light:** obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butteroil. Poderá conter coalho, coagulantes apropriados, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou butteroil, sólido de origem láctea, leite em pó, caseína, caseinatos, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos lácteos ou cultivos específicos. Não poderá conter condimentos, especiarias, corantes, amido e gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser de consistência untável e textura cremosa fina lisa, matéria gorda no extrato seco de no mínimo 55g/100g e umidade máxima de 65g/100g. Deverá ter registro no MAPA, com obtenção do SIF. No caso do requeijão light deve apresentar, no mínimo, redução de 25% de calorias e redução de 25% de gorduras totais e saturadas. Embalagem em pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade contendo de 200g a 300g, cada.

• **Ricota Fresca:** obtida pela precipitação das proteínas do soro do queijo. É enquadrada dentro do padrão de identidade e qualidade de queijos magros, pois contem entre 10,0 e 24,9% de conteúdo de matéria gorda no extrato seco. Deverá ser de consistência fatiável, textura compacta e cor esbranquiçada. Deverá ter registro no MAPA, com obtenção do SIF. São autorizados os aditivos previstos no item 5 do "Regulamento Técnico Geral MERCOSUL de Identidade e Qualidade de Queijos" para queijos de alta umidade. Forma cilíndrica de 0,3 a 1kg. Embalagem plástica ou acondicionado em envases bromatologicamente aptos. Deverá manter-se a uma temperatura não superior a 8ºC.

• **Sal Refinado de Mesa Iodado:** cloreto de sódio, extraído de fontes naturais e recristalizado,

contendo antiumectante e iodo. Deve ter teor mínimo de sódio sobre a substância seca igual a 98,5%. Embalado em saco de polietileno transparente, de no máximo 1kg.

- **Farinha de mandioca:** produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca (Manibotutilissima) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Classificada como farinha simples. Devem ser fabricadas a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos não podem estar úmidas ou rançosas.Deverá pertencer à classe ou subclasse FINA. Embalagem de polietileno, atóxica, transparente com quantidade de 500g a 1kg.
- **Fermento em pó Químico:** destina-se a ser empregado no preparo de pães especiais, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria.É o produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculos, aumentando-lhes o volume e a porosidade. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranha. Deve obedecer a Resolução - CNNPA nº 38, de 1977 e demais legislação sanitária vigente para produção, transporte e comercialização.Embalagem plástica com tampa, com no máximo 200g.
- **Grão de bico:** grão comestível de grão de bico "in natura", constituído no mínimo de 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deve estar isento de matéria terrosa, pedras, corpos estranhos, fungos, parasitas e livres de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalada em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente com porcionamento de 500 g por saco**.**
- **Leite de coco natural**: emulsão aquoso de líquido espesso, de cor branca leitosa, com cheiro e sabor próprio, extraído do endosperma do fruto e maduro do coqueiro por processos mecânicos adequados. Deve ser preparado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Estar isento de substâncias estranhas à sua composição e ausente de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 200 g, 500g, ou 1000 ml de vidro ou Tetrapark.
- **Lentilha:** grãos provenientes da espécie Lens esculenta "in natura" constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Deverá ser da safra corrente. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com porcionamento de 250 a500 g por saco**.**
- **Louro:** é a folha do Laurusnobilis, L. Constituído de substância sápida, de origem natural, empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Deve ser constituída de folhas sãs, limpas e secas, de cor verde – pardacenta, cheiro aromático, e sabor próprio. Deve estar isento de substâncias estranhas e ausente de sujidades e parasitas.Embalagem de polietileno, atóxico, transparente com quantidade máxima de 50g.
- **Orégano:** é a folha do origanumvulgare, L.acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Deve ser constituída de substância sápida, de origem natural,empregado nos alimentos com o fim de modificar ou exaltar o seu sabor. Deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais

genuínas, sãs, limpas, ovaladas e secas, de cor verde pardacenta com cheiro e sabor próprios. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente com quantidade máxima de 50g.

- **Soja em grão:** grãos provenientes da espécie de Glycine Max L. Meer. “in natura”, constituído de no mínimo 90% de grãos, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livres de umidade. Deverá ser de safra corrente. Embalado em saco de polietileno, atóxico, incolor e transparente, com quantidade de 250g a 500g por saco.
- **Trigo para Quibe:** grão do trigo integral que é quebrado e torrado isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Embalado em saco de polietileno atóxico, incolor e transparente, com quantidade de 250 g a 500g por saco
- **Suco integral natural:** sabores variados, frutas selecionadas, sem conservantes e corantes artificiais. Embalagens tetrapack de 200ml, com canudo plástico em embalagem individual.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO VII
CARDÁPIO PRATO DO BEM

Especificações de porcionamento para execução do cardápio da sopa.

DIA	CARDÁPIO	COMPLEMENTO
01	Sopa creme de ervilha com batata, chuchu, cenoura,peito de frango e bacon	1 porção de 30g de torrada
02	Canjiquinha de fubá, costela bovina, cenoura ecouve	1 porção de 30g de torrada
03	Canja de coxa e sobrecoxa, molho de tomate, arroz,cenoura, chuchu e hortelã	1 porção de 30g de torrada
04	Sopa creme de abóbora, inhame, agrião emúsculo	1 porção de 30g detorrada
05	Sopa de feijão branco, molho de tomate, batata,abóbora, repolho e cubos de frango;	1 porção de 30g detorrada
06	Caldo verde (batata, chuchu, couve, músculo elinguiça calabresa)	1 porção de 30g detorrada
07	Sopa de legumes em corte (Ex:Brunoise) batata,abobrinha, cenoura, músculo e folha da rama dacenoura	1 porção de 30g de torrada
08	Canja de peito de frango e moela, arroz, cenoura,chuchu e hortelã	1 porção de 30g de torrada
09	Creme de batata, cenoura, chuchu e músculo	1 porção de 30g de torrada
10	Sopa de feijão preto com massinha, abobrinha,abóbora, carne moída e bacon	1 porção de 30g de torrada

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

*O volume final das preparações do cardápio deverá ter em seu volume final 500ml, a ser servido ao beneficiário.

**Quando a sopa contiver dois tipos de proteína em sua preparação, a quantidade de cada uma poderá ser alterada. (Ex: Canja de peito de frango e moela – utilizar 70g de frango e 30g de moela contemplando 100g de proteína).

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO VIII

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA O RESTAURANTE POPULAR DA AROEIRA

ESCRITÓRIO

- 02 ARMARIOS COM GAVETAS DE AÇO
- 02 ARMARIOS DE AÇO COM PORTAS
- 03 MESAS COM GAVETAS
- 02 CADEIRAS

DEPÓSITO

- 04 ESTANTES
- PALETS

CÂMARA FRIA

- 01 CONGELADOR
- 04 ESTANTE INOX
- PALETS

SETOR DE SALADAS

- 01 MESA DE INOX COM 2 CUBAS
- 02 LIXEIRA DE INOX
- 01 MESA DE INOX

SETOR AÇOUGUE

- 01 MESA DE INOX COM 2 CUBAS
- 01 MESA DE INOX
- 02 LIXEIRA DE INOX
- 01 CARRINHO DE TRANSPORTE

SETOR SOBREMESA

- 02 MESA DE INOX COM 1 CUBA
- 01 MESA INOX
- 01 DESCASCADOR DE LEGUMES

SETOR HIGIENIZAÇÃO (BANDEJAS)

- 01 MESA INOX COM 2 CUBAS
- 01 MESA INOX COM 1 CUBA
- 1 AQUECEDOR DE AGUA A GÁS
- 02 ESTANTES
- 01 MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS
- 02 LIXEIRA INOX

- 05 MESAS INOX

SALÃO DISTRIBUIÇÃO (RAMPA)

- 01 BALCÃO FRIO
- 01 BALCÃO QUENTE
- 01 CARRINHO PARA BANDEJAS
- 02 CARROS PARA TALHERES
- DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS, CONFORME ORIENTAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA NUTRICIONAL DA SECRETARIA

AR CONDICIONADO

- ESCRITÓRIO – 01 DE 18.000 BTUS
- ESCRITÓRIO – 01 SPLIT 12.000 BTUS
- SALÃO DE REFEIÇÃO – 07 SPLITS DE 60.000 BTUS
- SETOR DE SOBREMESA – 01 DE 18.000 BTUS
- SETOR AÇOUGUE – 01 DE 12.000 BTUS
- SETOR DE SALADAS – 01 DE 12.000 BTUS
- SETOR LIXEIRA – 01 DE 12.000 BTUS
- SETOR DE HIGIENIZAÇÃO (UTENSÍLIOS) 01 SPLIT DE 36.000 BTUS
- SETOR BILHETERIA – 01 SPLIT DE 9.000 BTUS
- SAIDA – 02 CORTINA DE AR
- ENTRADA – 02 CORTINA DE AR

DIVERSOS

- 17 PORTA PAPEL TOALHA
- 20 PORTA SABONETE LÍQUIDO
- 12 EXTINTOR DE INCENDIO
- 01 BEBEDOURO DUPLO
- 12 CAIXAS PLÁSTICAS FUNDA SOBREMESA
- 12 CAIXA PLÁSTICAS RASA
- 10 CAIXA PLÁSTICA BRANCA FUNDA

COZINHA

- 08 COLHERES GRANDES INOX
- 06 FACAS GRANDES
- 04 TÁBOA DE CARNE
- 04 CATA ARROZ
- 04 CHALEIRAS
- 06 TABULEIROS PEQUENOS
- 03 CORTADORES DE LEGUMES

- 400 GARFOS INOX
- 480 COLHERES INOX
- 400 FACAS INOX
- 568 BANDEJAS
- 200 BANDEJAS PAPA FUNDA
- 15 LIXEIRAS PLÁSTICA GRANDE
- 01 COIFA TETO (FOGÃO)
- 01 COIFA TETO (FORNO)
- 01 FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS
- 03 CALDEIRÃO VAPOR GÁS DE 300LT
- 01 FRITADEIRA
- 01 ESTUFA VERTICAL FRIA
- 01 ESTUFA VERTICAL QUENTE
- 02 LIXEIRA INOX
- 04 MESAS INOX
- 01 AQUECEDOR DE AGUA A GÁS
- 06 ESCORREDORES DE ARROZ
- 02 CALDEIRÕES Nº 50
- 04 CALDEIRÕES Nº 98
- 02 PANELAS Nº 50
- 06 TABULEIROS RASOS
- 01 TABULEIRO FUNDO
- 03 CANECÃO
- 05 GARRAFAS TÉRMICAS 1.8L
- 12 GARFOS DE CARNE INOX
- 04 ESCUMADEIRA INOX
- 10 ESPÁTULAS INOX
- 08 ESPÁTULAS REMO
- 08 ARANHAS INOX
- 06 PEGADORES MACARRÃO INOX
- 08 CONCHAS INOX
- 01 MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL
- 16 MESAS DE REFIÇÕES COM 10 LUGARES
- 02 EXTINTORES DE INCENDIO
- 03 CAIXAS DE INCENDIO COM MANGUEIRA
- 40 CAIXAS PLÁSTICA FUNDA

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

- 3 ESTANTES INOX
- 02 MULTIPROCESSADOR
- 02 MOEDOR DE CARNE
- 01 SERRA PARA CARNE
- 10 LIXEIRA PLÁSTICA GRANDE
- 01 FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS
- 01 FORNO INDUSTRIAL
- 04 BANCADAS DE INOX (APOIO)
- 02 PRATELEIRAS INOX

***OBS.: Os mesmos itens relacionados devem compor a implantação do Restaurante Popular do Lagomar, ou seja,* itens devem ser adquiridos pela contratada para implantação e funcionamento do Restaurante Popular do Lagomar.**

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO IX

BOM CAFÉ MACAÉ E PRATO DO BEM

Cada um dos Polos dos Programas deverão dispor:

- 20 JOGOS DE MESAS COM 4 CADEIRAS EMPILHAVEIS PARA CADA POLO DO PROGRAMA PRATO DO BEM DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM LOGO DO PROGRAMA;
- TRAILLER IDENTIFICADO DEVENDO SER MOVEL, PARA ATENDER AOS PROGRAMAS PRATO DO BEM E BOM CAFÉ MACAÉ COM BALCÃO E CADEIRA PARA OS TRABALHADORES, COMPUTADOR OU NOTEBOOK, SISTEMA DE CONTROLE DE SENHAS, SISTEMA DE CONTROLE DE ENTREGA DO PRODUTO;
- 4 LIXEIRAS;
- UNIFORME E CRACHA PARA OS FUNCIONARIOS; e
- TENDAS BRANCAS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO X
COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO BOM CAFÉ MACAÉ

- Bebida quente: café com leite, café ou leite - copo 200ml, facultado a escoha ao usuário.
- Pão do tipo massa fina (tipos variados) com manteiga: pão de 50g com 10g de manteiga com sal, embalado individualmente; e
- Uma fruta inteira: banana prata, maçã, laranja, caqui, tangerina ou frutas regionais.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA-FACULTATIVA

Eu, ... (Representante Legal devidamente qualificado), da empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., portador(a) do CPF nº ....., declaro, em atendimento ao previsto no Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 097/2023 e no anexo I - Termo de Referência com vistas a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE**.

DECLARO, para os devidos fins, que vistoriei todas as dependências dos edifícios onde serão executados os serviços, para efeito de conhecimento do objeto licitado, não sendo admitidas, em hipótese alguma, alegações de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

DECLARO também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto aos valores.

_____, _____ de _____ de 2023.

_____
Representante da Secretaria Municipal Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Direitos Humanos e Acessibilidade

_____
Assinatura do Técnico credenciado da Empresa.

* Declaração a ser emitida pela empresa licitante em papel que a identifique.

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO XII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA TÉCNICA

Eu, ... (Representante Legal devidamente qualificado), da empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., portador(a) do CPF nº ....., declaro, em atendimento ao previsto no Pregão Eletrônico para Registro de Preços n° 097/2023 e no anexo I - Termo de Referência com vistas a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO PARA O PROGRAMA PRATO DO BEM, RESTAURANTES POPULARES, BEM COMO O O PROGRAMA BOM CAFÉ MACAÉ QUE VISAM ATENDER AOS OBJETIVOS DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL QUANTO A ELIMINAR OU MINIMIZAR OS IMPACTOS DA INSEGURANÇA ALIMENTAR EM NOSSA CIDADE, CONTEMPLANDO DE IGUAL MODO A POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E ACESSIBILIDADE**.

DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** vistoriei as dependências dos edifícios onde serão prestados os serviços, para efeito de conhecimento do objeto licitado, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, e que, ainda assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de minha omissão na verificação das condições do local de execução do objeto.

DECLARO ainda que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do Termo de Referência e seus anexos e assim assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado, utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto aos valores.

_____, _____ de _____ de 2023.

_____

Assinatura do Técnico credenciado da Empresa.

* Declaração a ser emitida pela empresa licitante em papel que a identifique.

Preenchimento obrigatório se não for realizada a visita técnica

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 097/2023

ANEXO XIII