

ORIGEM DA LICITAÇÃO:	SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME – SETRA
MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 099/2014
PROCESSO Nº:	1010143128190/2013
OBJETO:	CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, COM SERVIÇO COMPLEMENTAR DE DISTRIBUIÇÃO PARA OS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR MESA DO POVO VINCULADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (SETRA), POR UM PERÍODO DE 12(DOZE) MESES, CONFORME ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL.

O titular da origem desta licitação torna público, para conhecimento dos interessados, que o(a) Pregoeiro(a) regulamentado(a) através do Decreto Municipal nº 13.090, de 08 de março de 2013 e nomeado(a) por Ato juntado ao processo administrativo de que trata esta licitação, devidamente publicados no Diário Oficial do Município, assessorado(a) pela equipe de apoio também designada formalmente por ato publicado no DOM e juntado ao processo, receberá e abrirá até horas, data e local abaixo indicados, eletronicamente as **PROPOSTAS DE PREÇOS** referentes à licitação objeto deste instrumento, para a escolha da proposta mais vantajosa, objetivando a contratação objeto desta licitação, observadas as normas e condições do presente Edital e as disposições contidas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 no Decreto Municipal nº 11.251 de 10.09.2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações e do disposto no presente edital e seus anexos, torna público que realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**.

1. DO TIPO: Menor Preço.

2. DA FORMA DE EXECUÇÃO: Por demanda

3. DA BASE LEGAL: Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho 2002, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal nº 11.251 de 10.09.2002 e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações e do disposto no presente edital e seus anexos.

4. OBJETO: CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, COM SERVIÇO COMPLEMENTAR DE DISTRIBUIÇÃO PARA OS USUÁRIOS DO RESTAURANTE POPULAR MESA DO POVO VINCULADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (SETRA), POR UM PERÍODO DE 12(DOZE) MESES, CONFORME ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL

5. DO ACESSO AO EDITAL E DO LOCAL DE REALIZAÇÃO

5.1. O edital está disponível gratuitamente nos *sítios* compras.fortaleza.ce.gov.br e www.licitacoes.com.br.

5.2. O certame será realizado por meio do sistema do Banco do Brasil, no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br.

6. DAS DATAS E HORÁRIOS DO CERTAME

6.1. INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: 29/04/2014.

6.2. DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS: 14/05/2014, às 09h00min.

6.3. INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 14/05/2014, às 14h00min.

6.4. REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo utilizadas pelo sistema será observado o horário de **Brasília/DF**.

6.5. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data prevista, a sessão será remarcada, para no mínimo 48h (quarenta e oito horas) a contar da respectiva data.

7. DO ENDEREÇO PARA A ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

7.1. Rua do Rosário, 77, - Centro – Ed. Comte. Vital Rolim – Sobreloja e Terraço Fortaleza/CE. CEP: 60.055-090.

7.2. Conter no anverso do envelope o nome do pregoeiro, número do pregão e o nome do órgão.

8. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

8.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes da fonte de recursos do(s) órgão são(s)/entidade(s) participante(s) consignadas ao: (I)**Unidade Orçamentária:** 31101 – SETRA
Classificação: 08.306.0160.1760.0001 **Elemento de despesas:** 339039 **Fonte** 100;

9. DA PARTICIPAÇÃO

9.1. Os interessados em participar deste certame deverão estar credenciados junto ao sistema do Banco do Brasil S.A.

9.1.1. As regras para credenciamento estarão disponíveis no *sítio* constante no subitem 5.2 deste edital.

9.2. Será garantido aos licitantes enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativa que se enquadrem nos termos do art. 34, da Lei Federal nº. 11.488/2007, como critério de desempate, preferência de contratação, o previsto na Lei Complementar nº. 123/2006, em seu Capítulo V – DO ACESSO AOS MERCADOS / Das Aquisições Públicas.

9.3. Tratando-se de microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativa, deverão declarar no Sistema do Banco do Brasil o exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/2006.

9.4. A participação implica a aceitação integral dos termos deste edital.

9.5. É vedada a participação de pessoa física e de pessoa jurídica nos seguintes casos:

9.5.1. Sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua constituição.

9.5.2. Que tenham em comum um ou mais sócios cotistas e/ou prepostos com procuração.

9.5.3. Que estejam em estado de insolvência civil, sob processo de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, fusão, cisão, incorporação e liquidação.

9.5.4. Impedidas de licitar e contratar com a Administração.

9.5.5. Suspensas temporariamente de participar de licitação e impedidas de contratar com a Administração.

9.5.6. Declaradas inidôneas pela Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta condição.

9.5.7. Servidor público ou empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes de seu quadro técnico sejam funcionários ou empregados públicos da Administração Pública Municipal Direta ou Indireta.

9.5.8. Estrangeiras não autorizadas a comercializar no país.

10. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA ELETRÔNICA

10.1. Os licitantes deverão enviar suas propostas até a data e hora designadas para a abertura das mesmas, consignando o preço global incluído todos os custos diretos e indiretos, de acordo com o especificado neste edital.

10.2. No campo “Informações Adicionais” deverá constar necessariamente o seguinte:

- a. Especificação do objeto da licitação de acordo com o disposto no Anexo I deste edital
- b. Preço global em algarismo
- c. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90(noventa) dias.

10.3. Os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas por eles apresentadas, até o término do prazo para recebimento.

10.4. Será vedada a identificação do licitante.

11. DA ABERTURA E ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Abertas as propostas, o pregoeiro fará as devidas verificações, avaliando a aceitabilidade das mesmas. Caso ocorra alguma desclassificação, deverá ser fundamentada e registrada no sistema.

11.2. Os preços deverão ser expressos em reais, com até 02 (duas) casas decimais em seus valores globais.

11.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro e somente estas participarão da etapa de lances.

11.4. Na elaboração da proposta, o preço cotado poderá ultrapassar o limite máximo discriminado no mapa de preços, presente nos autos do processo em epígrafe; entretanto, na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso o lote cotado seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

12. DA ETAPA DE LANCES

12.1. O pregoeiro dará início à etapa competitiva no horário previsto no subitem 6.3, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances.

12.2. Para efeito de lances, será considerado o valor **global**.

12.2.1. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

12.2.2. Os licitantes poderão ofertar lances sucessivos, desde que inferiores ao seu último lance registrado no sistema, ainda que este seja maior que o menor lance já ofertado por outro licitante.

12.2.3. Em caso de dois ou mais lances de igual valor, prevalece aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.3. Durante a sessão pública de disputa, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances ao pregoeiro nem aos demais participantes.

12.4. No caso de desconexão entre o pregoeiro e o sistema no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível à recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sem prejuízos dos atos realizados.

12.4.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa, sendo reiniciada somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes, através de mensagem no sistema, divulgando data e hora da reabertura da sessão. Caberá ao licitante a responsabilidade por qualquer ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

12.5. A etapa inicial de lances será encerrada pelo pregoeiro, seguida do tempo randômico, que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico.

12.6. Transcorrido o tempo randômico, o sistema detectará a existência de situação de empate ficto. Em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 123/2006, a microempresa, a empresa de pequeno porte cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 e que ofertou lance de até 5% (cinco por cento) superior ao menor preço da arrematante que não se enquadre nessa situação de empate, será convocada pelo pregoeiro, na sala de disputa, para, no prazo de 5 (cinco) minutos, utilizando-se do direito de preferência, ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado, sob pena de preclusão.

12.6.1. Não havendo manifestação do licitante, o sistema verificará a existência de outro em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo outra situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao pregoeiro dar por encerrada a disputa.

12.7. O sistema informará a proposta de menor preço ao encerrar a fase de disputa.

13. DO LICITANTE ARREMATANTE

13.1. O pregoeiro poderá negociar exclusivamente pelo sistema, em campo próprio, a fim de obter melhor preço.

13.2. A partir da sua convocação, o arrematante deverá encaminhar imediatamente através do FAX, para o número (85)3252.16.30 ou e-mail (licitacao@fortaleza.ce.gov.br) a **proposta de preços e a documentação de habilitação**, e no prazo máximo de até 02 (dois) dias úteis a contar do término da sessão virtual, o arrematante deverá entregar, na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1, os documentos acima mencionados em original ou por cópia autenticada.

13.2.1. O não cumprimento da entrega da documentação, dentro do prazo acima estabelecido, acarretará desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação.

14. DA PROPOSTA DE PREÇOS ESCRITA

14.1. A proposta deverá ser apresentada em via única, original e numerada, com os preços ajustados ao menor lance, nos termos do Anexo II – Proposta de preços deste edital, com todas as folhas rubricadas, devendo a última folha vir assinada pelo representante legal do licitante citado na documentação de habilitação, em linguagem clara e concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, com as especificações técnicas, quantitativos e demais informações relativas ao serviço ofertado.

14.2. O prazo de validade não deve ser inferior a 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão.

14.3. O licitante não poderá cotar proposta com quantitativo de item inferior ao determinado no edital.

14.4. Na cotação do preço unitário será admitido o fracionamento do centavo somente no caso da determinação da expressão monetária de valores que necessitem da avaliação de grandezas inferiores ao centavo, sendo as frações resultantes desprezadas ao final dos cálculos.

14.5. Nos preços propostos já estarão incluídas as despesas referentes a frete, tributos e demais ônus atinentes à entrega do objeto.

14.6. No caso do licitante ser Cooperativa que executará o objeto da licitação através dos seus cooperados, deverá a mesma incluir o preço global o valor referente à alíquota de 15% (quinze por cento) sobre o valor bruto da proposta, conforme o estabelecido no Art. 22, inciso IV, da Lei 8.212 (com redação

dada pela lei 9.876 de 26/11/99), podendo esse acréscimo resultar em preço global acima do limite máximo estabelecido no Termo de Referência, deste edital.

14.7. No caso da licitante ser cooperativa que executará (entregará) o objeto da licitação através de empregados, a mesma gozará dos privilégios fiscais e previdenciário pertinente ao regime das cooperativas, devendo a proposta apresentar exequibilidade no aspecto tributário e sujeitar-se ao mesmo regime de qualquer outro agente econômico.

14.8. Após a apresentação da proposta não caberá desistência.

14.9. A Coordenadoria de Gestão Integrada de Segurança Alimentar e Nutricional da SETRA, promoverá vistoria técnica no estabelecimento do licitante arrematante após o recebimento da proposta, para supervisão e emissão de parecer técnico. Serão observados para efeito de classificação:

14.9.1. Edificação e instalações compatíveis com todas as operações e condições higiênicas sanitárias apropriadas, para realização das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

14.9.2. Quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis, que devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias e do serviço a ser oferecido a SETRA.

14.9.3. Equipamentos, móveis e utensílios conforme estabelecido em legislação específica (próprios para atividade, de materiais não tóxicos e que não sejam propícios a fontes de contaminação, bom estado de conservação, resistente a corrosão e mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas).

14.9.4. Verificar se os manipuladores de alimentos estão sendo supervisionados por profissionais da área e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deverá ser comprovada mediante documentação.

14.9.5. Controle de saúde dos manipuladores, utilização de uniformes e paramentação compatíveis à atividade, conservados e limpos.

14.9.6. Matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas no Serviço de alimentação, de qualidade, em condições adequadas de higiene, armazenamento e conservação (sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes).

14.9.7. Locais de preparação dos alimentos (pré preparo, preparo e cocção), em condições higiênicas sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

14.9.8. Sistema de controle integrado de vetores e pragas urbanas comprovado mediante documentação.

14.9.9. Abastecimento de água potável para manipulação dos alimentos. Apresentar registro da operação de higienização do reservatório de água, caso seja utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deverá ser comprovada mediante laudos laboratoriais.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1. O licitante CADASTRADO deverá apresentar o Certificado de Registro Cadastral (CRC) emitido pela Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, compatível com o ramo do objeto licitado e a regularidade trabalhista mediante prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos Negativos, obrigando-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, na forma do § 2º, do art. 32, da Lei Federal nº 8.666/1993.

15.1.1. O CRC não substituirá os documentos referentes à Qualificação Técnica.

15.1.2. O pregoeiro verificará a situação do licitante no Certificado de Registro Cadastral. Caso o mesmo esteja com algum documento vencido, deverá apresentá-lo juntamente com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, salvo os documentos de Regularidades Fiscais e Trabalhistas acessíveis para consultas em *sítios* oficiais que poderão ser consultados pelo pregoeiro.

15.2. OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DEVERÃO SER APRESENTADOS DA SEGUINTE FORMA:

15.2.1. Obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos tanto para matriz como para todas as filiais. O contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

15.2.2. O documento obtido através de *sítios* oficiais, que esteja condicionado à aceitação via internet, terá sua autenticidade verificada pelo pregoeiro.

15.2.3. Caso haja documento redigido em idioma estrangeiro, o mesmo somente será considerado se acompanhado da versão em português, firmada por tradutor juramentado.

15.2.4. Dentro do prazo de validade. Na hipótese de o documento não constar expressamente o prazo de validade, este deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha sobre sua validade. Na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de sua emissão, quando se tratar de documentos referentes à habilitação fiscal e econômico-financeira.

15.2.5. O licitante NÃO CADASTRADO no CRC junto à Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza deverá apresentar os documentos relacionados a seguir:

15.3 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

15.3.1. REGISTRO COMERCIAL, no caso de empresa pessoa física, no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial; devendo, no caso do licitante ser o sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

15.3.2. ATO CONSTITUTIVO, ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL CONSOLIDADO em vigor devidamente registrado no registro público de empresa mercantil da Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; devendo, no caso do licitante ser o sucursal, filial ou agência, apresentar o registro da Junta onde opera com averbação no registro da Junta onde tem sede a matriz.

15.3.3. INSCRIÇÃO DO ATO CONSTITUTIVO, no caso de sociedades simples no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas acompanhada de prova da diretoria em exercício; devendo, no caso do licitante ser o sucursal, filial ou agência, apresentar o registro no Cartório de Registro das Pessoas Jurídicas do Estado onde opera com averbação no Cartório onde tem sede a matriz.

15.3.4 DECRETO DE AUTORIZAÇÃO, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ATO DE REGISTRO DE AUTORIZAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

15.3.5 - REGISTRO NA ORGANIZAÇÃO DAS COOPERATIVAS BRASILEIRAS, no caso de cooperativa, acompanhado dos seguintes documentos:

- a. Ato constitutivo ou estatuto social, nos termos dos arts. 15 a 21 da lei 5.764/71;
- b. Comprovação da composição dos órgãos de administração da cooperativa (diretoria e conselheiros), consoante art. 47 da lei 5.764/71;
- c. Ata de fundação da cooperativa;
- d. Ata da assembleia que aprovou o estatuto social;
- e. Regimento interno com a Ata da assembleia que o aprovou;
- f. Regimento dos fundos constituídos pelos cooperados com a Ata da assembleia que os aprovou;
- g. Editais das 03 últimas assembleias gerais extraordinárias

15.4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.4.1. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

15.4.2. Os atestados, certidões ou declarações contendo a identificação do signatário devem ser apresentadas em papel timbrado da pessoa jurídica e devem indicar as características, quantidades e prazos das atividades executadas ou em execução pelo licitante.

15.4.3. Alvará Sanitário do estabelecimento emitido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, de acordo com a Resolução nº 23 de 15 de março de 2000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre Manual de Procedimentos Básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos. Todos os estabelecimentos que exerçam atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pela autoridade sanitária.

15.4.4. Prova de registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição ou no Conselho Regional de Economia Doméstica da sede do proponente, no qual conste o responsável técnico (Nutricionista ou Economista Doméstico) do licitante.

15.4.5. A CONTRATADA deverá comprovar que possui instalação com matriz ou filial no município de Fortaleza-Ceará ou Região Metropolitana que deverá estar em pleno funcionamento e de acordo com o que dispõe a Resolução-RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 - ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

15.5. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.5.1 - Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica ou certidão negativa de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física.

15.5.2. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação da Certidão exigida no item acima.

15.5.3 - **BALANÇO PATRIMONIAL** e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrado há mais de 03 meses da data de apresentação da proposta.

15.5.4 - **COMPROVAÇÃO DA BOA SITUAÇÃO FINANCEIRA** atestada por documento, assinado por profissional legalmente habilitado junto ao Conselho Regional de Contabilidade da sede ou filial do licitante, demonstrando que a empresa apresenta índice de Liquidez Geral (LG) maior ou igual a 1,0 (um vírgula zero), calculada conforme a fórmula abaixo:

$$LG = \frac{AC + ARLP}{PC + PELP} \geq 1,0$$

PC + PELP

Onde:

LG – liquidez Geral;

AC – Ativo Circulante;

ARLP – Ativo Realizável a Longo Prazo;

PC – Passivo Circulante;

PELP – Passivo Exigível a Longo Prazo;

15.5.5. No caso de sociedade por ações, o balanço deverá ser acompanhado da publicação em jornal oficial, em jornal de grande circulação e do registro na Junta Comercial.

15.5.6 - No caso das demais sociedades empresárias, o balanço deverá ser acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário - estes termos devidamente registrados na Junta Comercial - constando ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acha transcrito ou autenticada na junta comercial, devendo tanto o balanço quanto os termos ser assinados por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

15.5.7 - No caso de empresa recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá ser apresentado o balanço de abertura acompanhado dos termos de abertura e de encerramento devidamente registrados na Junta Comercial, constando no balanço o número do Livro e das folhas nos quais se acha transcrito ou autenticado na junta comercial, devendo ser assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

15.5.8 - No caso de sociedade simples e Cooperativa - o balanço patrimonial deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas assinado por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição, atendendo aos índices estabelecidos neste instrumento convocatório.

15.5.9 - PATRIMÔNIO LÍQUIDO MÍNIMO não inferior a 10% da estimativa de custos, que deverá ser comprovado através de apresentação do balanço patrimonial.

15.6 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

15.6.1 - PROVA DE REGULARIDADE PARA COM AS FAZENDAS FEDERAL, ESTADUAL e MUNICIPAL da sede ou filial do licitante, expedidos pelos órgãos abaixo relacionados e dentro dos seus períodos de validade, devendo os mesmos apresentar igualdade de CNPJ.

- a. CERTIDÃO CONJUNTA NEGATIVA DE DÉBITO, REFERENTE À QUITAÇÃO DE TRIBUTOS E CONTRIBUIÇÕES FEDERAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA PROCURADORIA GERAL DA FAZENDA NACIONAL E RECEITA FEDERAL DO BRASIL.
- b. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS ESTADUAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA SECRETARIA DA FAZENDA DO ESTADO.
- c. CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS, OU EQUIVALENTE, EXPEDIDA PELA SECRETARIA DE FINANÇAS DO MUNICÍPIO.

15.6.2 - CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE SITUAÇÃO (CRS) OU EQUIVALENTE, perante o Gestor do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), da jurisdição da sede ou filial do licitante, devendo o mesmo ter igualdade de CNPJ com os demais documentos apresentados na comprovação da regularidade fiscal.

15.6.3 - CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS, OU EQUIVALENTE, quanto a SEGURIDADE SOCIAL (INSS) expedida pela SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL, da sede e filial do licitante, caso existente, devendo a mesma ter igualdade de CNPJ com os demais documentos apresentados na comprovação da regularidade fiscal.

15.6.4. No caso de cooperativa, a mesma está dispensada da apresentação dos documentos relativos ao FGTS dos cooperados, para efeito desta dispensa, deverá apresentar o seguinte:

- a. DECLARAÇÃO constando que, caso vencedor da licitação, o objeto será produzido ou comercializado por ela própria através de seus cooperados.
- b. ATA DA SESSÃO em que os cooperados autorizaram a cooperativa a participar da licitação e executar o contrato caso seja vencedora.

- c. **RELAÇÃO DOS COOPERADOS** que produzirão ou comercializarão o objeto da licitação discriminado, comprovando através de documento a data de ingresso de cada um deles na cooperativa.

15.6.5. Caso a cooperativa tenha empregados em seus quadros, esta deverá juntar os documentos comprobatórios de recolhimento de FGTS relativo a eles.

15.6.6 – Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1ª de maio de 1943.

15.6.6 - O licitante deverá apresentar documento relativo ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal e na Lei Federal nº 9.854/1999 conforme Anexo III - Declaração Relativa ao Trabalho de Empregado Menor.

16. OUTRAS DISPOSIÇÕES

16.1. Havendo restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista da microempresa e da empresa de pequeno porte ou da cooperativa que se enquadre nos termos do art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação do pregoeiro, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, conforme dispõe a Lei Complementar nº 123/2006.

16.2. A não comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, até o final do prazo estabelecido, implicará na decadência do direito, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado ao pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, por ordem de classificação.

17. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

17.1. Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO**, observado o estabelecido nas condições definidas neste edital.

17.1.1. A disputa será realizada por lote, sendo os preços registrados em ata.

17.1.2. **A proposta final para o lote não poderá conter item com valor superior ao estimado pela administração, sob pena de desclassificação, independente do valor total do lote, devendo o licitante, readequar o valor do(os) item(s) aos valores constantes no mapa de preços.**

17.1.3. Na fase de lances, o lance final deverá atingir preço igual ou inferior ao limite máximo constante daquele mapa de preços; e, caso seja composto de itens, o preço unitário do item deverá ser inferior àquele limite. Caso não seja realizada a fase de lances, o licitante que cotou na proposta escrita o menor preço deverá reduzi-lo a um valor igual ou inferior ao limite máximo do referido mapa de preços.

17.1.4. Se a proposta de menor preço não for aceitável, ou, ainda, se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

17.1.5. O licitante remanescente que esteja enquadrado no percentual estabelecido no art. 44, § 2º, da Lei Complementar nº 123/2006, no dia e hora designados pelo pregoeiro, será convocado na ordem de classificação, no “chat de mensagem”, para ofertar novo lance inferior ao melhor lance registrado no lote, para, no prazo de 05 (cinco) minutos, utilizar-se do direito de preferência.

18. SERÃO DESCLASSIFICADAS AS PROPOSTAS DE PREÇOS:

18.1. Em condições ilegais, omissões, ou conflitos com as exigências deste edital.

18.1.1. Com preços superiores dos ITENS/LOTE aos constantes no mapa de preços no processo em epígrafe, após a fase de lances ou comprovadamente inexecutáveis.

18.1.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema.

19. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

19.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura das propostas, exclusivamente por meio eletrônico, no endereço licitacao@fortaleza.ce.gov.br, informando o número deste pregão no sistema do Banco do Brasil e o órgão interessado.

19.2. Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o presente edital, mediante petição por escrito, protocolada na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1 deste edital.

19.2.1. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente.

19.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela área interessada, quando for o caso, enviar a petição de impugnação para que a Autoridade competente decida no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

19.4. Acolhida a impugnação contra o edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto se a alteração não afetar a formulação das propostas.

20. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

20.1. Qualquer licitante poderá manifestar, de forma motivada, a intenção de interpor recurso, em campo próprio do sistema, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões por escrito, devidamente protocolizadas na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, no endereço constante no subitem 7.1 deste edital. Os demais licitantes ficam desde logo convidados a apresentar contrarrazões dentro de igual prazo, que começará a contar a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

20.2. Não serão conhecidos os recursos intempestivos e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo licitatório para responder pelo proponente.

20.3. A falta de manifestação, conforme o subitem 20.1 deste edital importará na decadência do direito de recurso.

20.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

20.5. A decisão em grau de recurso será definitiva, e dela dar-se-á conhecimento aos licitantes, no endereço eletrônico constante no subitem 5.2. deste edital.

21. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

21.1. A adjudicação dar-se-á pelo pregoeiro quando não ocorrer interposição de recursos. Caso contrário, a adjudicação ficará a cargo da autoridade competente.

21.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao vencedor.

21.3. O sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. O licitante que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Fortaleza e será descredenciado no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, pelo prazo de

até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

22.1.1. O licitante que praticarem quaisquer das condutas previstas no art. 14, do Decreto Municipal nº 11251/2002 e na legislação pertinente, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, estará sujeito às seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Multa cumulativa com as demais sanções, conforme estabelecido no contrato;

III. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o município de Fortaleza por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o município de Fortaleza enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir o município de Fortaleza pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

22.2. O licitante recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão contratante. Se não o fizer, será cobrada em processo de execução.

22.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditória, na forma da lei.

23. DA CONTRATAÇÃO

23.1. A adjudicatária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para a assinatura do contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez por igual período, desde que solicitado durante o seu transcurso e, ainda assim, se devidamente justificado e aceito.

23.2. Na assinatura do contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação exigidas neste edital, as quais deverão ser mantidas pela contratada durante todo o período da contratação.

23.3. Quando a adjudicatária não comprovar as condições habilitatórias consignadas neste edital, ou recusar-se a assinar o contrato, poderá ser convidado outro licitante pelo pregoeiro, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o contrato.

23.4. A forma de pagamento, prazo contratual, reajuste, recebimento e demais condições aplicáveis à contratação estão definidas no Anexo IV – Minuta do Contrato, parte deste edital.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Esta licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la por razões de interesse público, anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante decisão devidamente fundamentada, sem quaisquer reclamações ou direitos à indenização ou reembolso.

24.2. É facultada ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos que deveriam constar originariamente na proposta e na documentação de habilitação.

24.3. O descumprimento de prazos estabelecidos neste edital e/ou pelo pregoeiro ou o não atendimento às solicitações ensejará DESCLASSIFICAÇÃO ou INABILITAÇÃO.

24.4. Toda a documentação fará parte dos autos e não será devolvida ao licitante, ainda que se trate de originais.

24.5. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-ão os dias de início e incluir-se-ão os dias de vencimento. Os prazos estabelecidos neste edital se iniciam e se vencem somente em dia de expediente na Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza.

24.6. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

24.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

24.8. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia autenticada, inclusive pelo pregoeiro. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

24.9. O pregoeiro poderá sanar erros formais que não acarretem prejuízos para o objeto da licitação, a Administração e os licitantes, dentre estes, os decorrentes de operações aritméticas.

24.10. Os casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

24.11. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa.

24.12. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Fortaleza, Capital do Estado do Ceará.

25. DOS ANEXOS

25.1. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS

ANEXO III – DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

Fortaleza - CE, ___ de _____ de 20__.

CIENTE:

CLÁUDIO RICARDO GOMES DE LIMA
Secretário Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Aprovação expressa da assessoria jurídica:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. UNIDADE REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome (SETRA).

2. OBJETO: A contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições diárias, com serviço complementar de distribuição para os usuários do Restaurante Popular "MESA DO POVO", vinculado à SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (SETRA), por um período de 12(doze) meses, conforme Anexo I - Termo de Referência deste edital.

2.1. Este objeto será realizado através de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de escolha de **MENOR PREÇO**, e terá a forma de fornecimento **POR DEMANDA**.

3. JUSTIFICATIVA:

Fortaleza apresenta atualmente uma população de 133.992 mil pessoas em situação de extrema pobreza, com renda per capita domiciliar abaixo de R\$ 70 reais. O poder de compra de uma família é determinante para a garantia do seu acesso à alimentação, bem como, a existência de Políticas Públicas que garantam o direito à alimentação. De acordo com a Lei nº 11.346/2006, Segurança Alimentar e Nutricional "consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis." A Política de Segurança Alimentar e Nutricional está em processo de implantação e consolidação em Fortaleza e, para tanto, a Secretaria Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome (SETRA) vem estruturando serviços, programas, e ações em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de modo que o direito à alimentação e a SAN sejam respeitados e garantidos, principalmente, para a população mais vulnerabilizada e empobrecida do Município. Os principais programas estruturantes de SAN para promoção do acesso à alimentação adequada e saudável são os Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Bancos de Alimentos, dentre outros. São equipamentos de alimentação e nutrição que atenderão famílias inscritas no Cadastro Único para Programa Sociais, através da oferta de refeições saudáveis, de baixo custo e da distribuição de alimentos, garantindo assim, o direito à alimentação saudável. O Restaurante Popular Mesa do Povo hoje é um equipamento da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social – STDS do Estado e conforme acordo entre Governador e Prefeito, este equipamento passará para gestão do município, através da SETRA.

Diante do desafio da continuidade do atendimento diário do Restaurante Popular "Mesa do Povo", torna-se necessário a contratação de uma empresa terceirizada para a produção e distribuição de refeições no espaço em questão, pois a SETRA não possui estrutura para ofertar um serviço de produção e distribuição de refeições com gestão direta.

4. DO PROCESSO LICITATÓRIO:

4.1. A SETRA deverá emitir parecer técnico em relação a licitante arrematante do lote no certame, se este atende as condições técnicas exigidas no Edital, principalmente se:

- a) Edificação e instalações compatíveis com todas as operações e condições higiênico sanitárias apropriadas, para realização das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- b) Quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e utensílios disponíveis, que devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias e do serviço a ser oferecido a SETRA.

- c) Equipamentos, móveis e utensílios conforme estabelecido em legislação específica para execução das atividades, que tenham em sua composição materiais não tóxicos e que não sejam propícios a fontes de contaminação, resistente a corrosão e mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e que estejam em bom estado de conservação.
- d) Verificar se os manipuladores de alimentos estão sendo supervisionados por profissionais da área e capacitados periodicamente em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deverá ser comprovada mediante documentação
- e) Controle de saúde dos manipuladores, utilização de uniformes e paramentação compatíveis à atividade, conservados e limpos.
- f). Matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas no Serviço de alimentação, de qualidade, em condições adequadas de higiene, armazenamento e conservação (sobre paletes, estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes).
- g) Locais de preparação dos alimentos (pré preparo, preparo e cocção), em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.
- h) Sistema de controle integrado de vetores e pragas urbanas, comprovado mediante documentação.
- i) Abastecimento de água potável para manipulação dos alimentos. Apresentar registro da operação de higienização do reservatório de água, caso seja utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deverá ser comprovada mediante laudos laboratoriais.

5. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT. MENSAL
1	Refeições para o Restaurante Popular Mesa do Povo Parangaba, total de 1.400 refeições diárias (tipo almoço), de segunda-feira à sexta-feira, totalizando 29.400 refeições mensais, conforme especificação abaixo. (29.400	Refeição	29.400

5.1. ESPECIFICAÇÕES DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1.1. O objeto contratual será executado no estabelecimento da CONTRATADA sob sua inteira responsabilidade, utilizando seus próprios recursos, equipamentos, gêneros alimentícios, material de higiene e limpeza, e entregue no Restaurante Popular “Mesa do Povo Parangaba”, localizado na Rua Carlos Amora, nº 07, Parangaba – Fortaleza/CE.

5.1.2. No restaurante serão servidas refeições no horário de 10h às 14h, pelos funcionários da CONTRATADA, em balcão térmico quente e frio disponibilizado pela CONTRATADA.

5.1.3. As refeições deverão estar nas instalações do Restaurante Popular com antecedência mínima de 01h30min (uma hora e trinta minutos), ou seja, às 08h30min e deverão ser fornecidas exclusivamente pela CONTRATADA. Não sendo permitido sua terceirização ou subcontratação parcial do Contrato.

5.1.4. As refeições serão testadas diariamente (amostras), por degustação realizada pela Economista Doméstica ou Nutricionista da Secretaria Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome – SETRA, que serão liberadas para consumo de acordo com as análises sensoriais do profissional responsável pelo equipamento.

5.1.5. As refeições constarão de prato principal (duas opções de proteínas); conforme a relação de cardápios, no **ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação** e **ITEM B – Tabela das Per captas alimentares/ Denominação tipo per captas prontas, ambos DO ANEXO UNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA-**, acompanhada com quatro

guarnições (farofa, macarrão, feijão e arroz), suco de polpa de fruta e sobremesa (30% doce e 70% fruta da época). O suco deverá ser servido gelado. Deverá ser utilizada margem de segurança de 8% para o prato proteico, arroz e salada cozida e de 5% para feijão, macarrão, farofa e salada crua.

5.1.6. Todos os alimentos deverão estar acondicionados em locais que garantam total higiene e suas características sensoriais.

5.1.7. Para análise por órgão competente, a CONTRATADA deverá retirar amostras diariamente dos alimentos e mantê-los congelados por um período de 48 (quarenta e oito) horas, a fim de que seja verificada alguma irregularidade nos mesmos, conforme padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

5.1.8. As quantidades de refeições servidas aos usuários podem variar de acordo com a necessidade da CONTRATANTE, tendo em vista o fluxo de usuários diminuir em vésperas e após feriados e outras ocasiões.

5.1.9. Ao terminarem suas refeições, os usuários conduzirão, para o balcão da área de lavagem, as bandejas, copos e talheres por eles utilizados, os quais serão recebidos e conferidos por empregado(s) da CONTRATADA.

5.1.10. A CONTRATADA deverá apresentar previsão diária dos pratos proteicos dentro dos padrões nutricionais discriminados no **ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação, ITEM B – Tabela das Per captas alimentares/ Denominação tipo per captas prontas e ITEM C – Normas de higiene, ambos do ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

5.1.11. Para a distribuição e manutenção das refeições, a CONTRATADA deverá ceder Buffet (balcão) térmico com protetor de saliva, contendo 05 (cinco) cubas quentes e 02 (duas) com refrigeração, necessário à distribuição das refeições e a manutenção da temperatura das mesmas.

5.1.12. O valor pago pelos comensais será coordenado e controlado diariamente após o encerramento das vendas das refeições, por um servidor/colaborador da Contratante juntamente com um funcionário da Contratada através da quantidade de tickets vendidos.

5.1.13. A CONTRATADA deverá fornecer à SETRA, para distribuir aos usuários, tickets de cores diferentes, uma cor para cada dia da semana, para o fornecimento das refeições, o qual deverá ser apresentado pelo usuário aos funcionários responsáveis pela distribuição das mesmas.

5.1.14. Os alimentos preparados deverão ser armazenados em marmitões térmicos (apenas preparações com molho) e caixas térmicas em gavetas (hot box ou isobox) devendo as embalagens estarem com etiquetas constando: a designação do produto, peso do alimento, data de preparo, prazo de validade com proteção contra contaminantes e monitoramento da temperatura do alimento preparado.

5.1.15. Os alimentos preparados deverão ser transportados em condições ideais, sendo vedado o transporte dos alimentos juntamente com produtos de limpeza, higiene pessoal ou tóxicos. O transporte deverá ser de uso exclusivo para alimentos e estar em bom estado de conservação, higienizado, dotados de cobertura para proteção dos mesmos.

5.1.16. A Lavagem e esterilização de bandejas e talheres de cada comensal, incluindo também a lavagem de hot box, marmitões térmicos e panelões, serão de responsabilidade da Contratada.

6. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos previstos em dotações orçamentárias vinculadas ao Orçamento da Secretaria Municipal do Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome, dispostos na (I)**Unidade Orçamentária:** 31101 – SETRA **Classificação:** 08.306.0160.1760.0001 **Elemento de despesas:** 339039 **Fonte** 100.

7. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

7.1. Quanto à entrega:

7.1.1.O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento conforme ANEXO ÚNICO deste termo de referência, iniciando o **fornecimento a partir de 01 julho de 2014.**

7.2. Quanto ao recebimento:

7.2.1. Após verificação diária da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será efetuado até 30(trinta) dias contados da data da apresentação da nota fiscal mensal/fatura mensal devidamente atestada pelo gestor da contratação, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente no Banco do Brasil S/A.

8.1.1. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

8.2. Não será efetuado qualquer pagamento à contratada, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações deste instrumento.

8.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

8.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

8.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela Internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a contratada estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades:

9.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

- Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.
- Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.
- Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 1% (um por cento) em caso de reincidência.
- Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela contratante.

9.1.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciada no cadastro de fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

10.2. Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no § 1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

10.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

10.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução do contrato, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

10.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.7. Refazer o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, de imediato deverá ser refeito ou substituído para que o horário do fornecimento não seja prejudicado.

10.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta de preços, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

10.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

10.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria n.º 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos à segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

10.11. Quanto ao detalhamento do serviço, salientamos que a contratada deverá produzir as refeições em suas próprias instalações, de 2ª feira à 6ª feira, e fornecer as mesmas de acordo com o cardápio, conforme as especificações contidas no **ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação, ITEM B – Tabela das Per captas alimentares/ Denominação tipo per captas prontas, ITEM C – Normas de higiene, todos do ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.** Qualquer mudança, a **CONTRATADA** deverá informar a **CONTRATANTE**, sem, no entanto, mudar a qualidade dos alimentos.

10.12. Fornecer, controlar e armazenar sob sua responsabilidade, os gêneros alimentícios necessários à completa execução do objeto contratual.

10.13. A empresa deverá manter no mínimo o seguinte quadro de funcionários, qualificados e dedicados a execução do serviço: 01 (um) economista doméstico ou nutricionista; 01 (um) operador de caixa; 01(uma) pessoa na recepção para orientação e controle de acesso de pessoas; 06 (seis) pessoas no balcão de distribuição; 02 (duas) pessoas para limpeza do refeitório; 01 (uma) pessoa para limpeza do banheiro; 04 (quatro) pessoas na lavagem de bandejas; 01 (uma) pessoa para reposição dos alimentos e 01 (uma) pessoa para higiene de hot box, cubas e panelões, devidamente uniformizados e paramentados, visando a distribuição das refeições e higienização da cozinha e do restaurante, de acordo com o padrão de qualidade estabelecido pela Vigilância Sanitária, sendo 18 (dezoito) pessoas, conforme **ITEM E: Quadro Mínimo de Funcionários, do ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

10.14. A empresa deverá fornecer os seguintes equipamentos necessários à execução do serviço: 01 (uma) máquina de lavar bandeja; 01 (um) liquidificador industrial; 01 (um) freezer; 01 (um) balcão térmico com duas cubas frias e seis cubas quentes e 01 (uma) refresqueira industrial.

10.15. Obedecer rigorosamente às exigências abaixo especificadas, cabendo a **CONTRATANTE** fiscalizar sempre que se fizer necessário e exigir de seus funcionários, quando da admissão dos mesmos: Carteira de saúde, Exames complementares (VDRL - HTL V-III) devendo estes serem renovados de 6 em 6 meses, Uniformes completos, Pontualidade, Higiene e Disciplina.

10.16 Executar o objeto contratual através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que venham a cometer no desempenho de suas funções, podendo a SETRA solicitar a substituição de pessoas de conduta julgada inconveniente a prestação do serviço.

10.17. Fornecer café da manhã (café, leite, pão e manteiga) e almoço aos seus empregados envolvidos na execução do contrato sem nenhum ônus a SETRA.

10.18. Manter 01 (um) profissional qualificado, de nível superior Economista Doméstico ou Nutricionista, durante o funcionamento do Restaurante, de 07h às 16h, responsável pela supervisão, fiscalização, controle e orientação dos funcionários responsáveis pela prestação do serviço, conforme os padrões higiênico sanitários exigidos pela ANVISA.

10.19. Facilitar a ação de fiscalização na produção das refeições e no fornecimento, prestando prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**.

10.20. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da **CONTRATANTE** proceder a fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

10.21. Responder pelas despesas relativas à encargos trabalhistas, seguros de acidentes, impostos, contribuição previdenciária e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que inexistem vínculos empregatícios com a da Secretaria Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome – SETRA.

10.22. Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho, previstas na Consolidação das Leis do Trabalho e legislação pertinente.

10.23. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.24. Fornecer o material de limpeza, material descartáveis descritos no **ITEM D – Relação de material de consumo e limpeza, DO ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA**, e utensílios necessários para a execução do Contrato, chamamos atenção para necessidade do termômetro de imersão, não cedido pela **CONTRATANTE**. Todo o material de limpeza a ser utilizado no Restaurante Popular, deverá obedecer às legislações vigentes em âmbito nacional, regulamentada pela ANVISA, principalmente quanto à rotulagem e legalização da comercialização do material, tais como: nome e/ ou marca comercial ou química do produto. Apresentar no rótulo as restrições de uso e informações para o uso do produto (modo de uso, diluição, limitações e componentes); lote, data de fabricação e prazo de validade; informações toxicológicas; técnico responsável; Registro do produto no Ministério da Saúde – MS e a frase **“Produto notificado na ANVISA/MS ou INMETRO**. Não serão aceitos a utilização de produtos que não atendam tais exigências ou que ainda estejam com a regulamentação de comercialização em andamento.

10.25. Responsabilizar-se pelos equipamentos cedidos necessários à distribuição das refeições e a manutenção dos mesmos. A manutenção dos equipamentos quando apresentarem defeitos, terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para o conserto ou substituição.

10.26. Fornecer o material para acondicionar as refeições, caixas térmicas em gavetas (hot box ou isobox), marmitões térmicos e cubas (grandes e pequenas) com tampa de aço inox, em quantidade suficiente e em boas condições para transportar e acondicionar as refeições em bom estado de conservação. Trocar hot box e marmitões térmicos em caso de rachaduras, furos e amassados.

10.27. Manter em perfeito estado de conservação, funcionamento e limpeza, todas as instalações da cozinha e refeitório, inclusive móveis, equipamentos e utensílios, além do prédio e arredores, postos à sua disposição.

10.28. Executar todos os reparos necessários, na rede de esgoto (das áreas de higienização de panelas e bandejas).

10.29. Devolver o prédio e instalações permanentes, ao final do Contrato, nas mesmas condições recebidas.

10.30. Fornecer toucas descartáveis 2 vezes por semana para os funcionários que prestarem serviço no Restaurante Popular.

10.31. Responsabilizar-se pelos uniformes e paramentação (toucas, máscaras, luvas, aventais e afins), conforme os padrões higiênico sanitários exigidos pela ANVISA, para seus funcionários.

10.32. Ornamentar o refeitório e servir pratos típicos de comum acordo com a Contratante em datas comemorativas, como: Carnaval, Páscoa, Dia das Mães, São João, Dia dos Pais, Natal e Réveillon.

10.33. Manter o abastecimento de água pela Companhia de Água e Esgoto do Estado do Ceará, do local onde são produzidas as refeições (cozinha da Contratada), apresentando periodicamente registro da operação de higienização do reservatório de água que deverá ser comprovada periodicamente a qualidade da água mediante laudos laboratoriais.

10.34. Responsabilizar-se pela potabilidade da água (tratamento e análise, mediante laudos laboratoriais) do Restaurante Popular Mesa do Povo.

10.35. Cumprir rigorosamente com os hábitos de entrega das refeições, pré - estabelecidos pela SETRA, ou seja, às 8h30m.

10.36. Substituir empregados nos casos de impedimentos fortuitos, de maneira que não prejudique o bom andamento dos serviços da CONTRATADA.

10.37. Manter um sistema de controle integrado de vetores e pragas urbanas do local onde são produzidas as refeições (cozinha da empresa).

10.38. A empresa deverá fornecer a recarga dos botijões de gás P45kg, que será utilizado na preparação dos complementos quando necessário, bem como na produção do café de seus funcionários.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Serviço.

11.2. Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

11.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual, através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

11.4. Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

11.5. Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas neste Termo.

11.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por uma pessoa a ser designada pela contratante para prova das amostras e fiscalização do serviço.

13. PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

13.1. O prazo de vigência contratual é de 12 (doze) meses, contado a partir da sua publicação, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

13.2. O prazo de execução do objeto contratual é de 12 (doze) meses contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

13.3. Os prazos de vigência e de execução poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/1993, por ser considerado pela contratante, serviço de natureza contínua.

14. ANEXOS AO TERMO DE REFERÊNCIA:

ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS:

ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação;

ITEM B – Tabela das Per captas alimentares/ Denominação tipo per captas prontas;

ITEM C – Normas de higiene

ITEM D – Relação de material de consumo e limpeza

ITEM E - Quadro Mínimo de Funcionários

**ANEXO ÚNICO AO TERMO DE REFERÊNCIA
ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	UNID.	QUANT. MENSAL
1	Refeições para o Restaurante Popular Mesa do Povo Parangaba, total de 1.400 refeições diárias (tipo almoço), de segunda-feira à sexta-feira, totalizando 29.400 refeições mensais, conforme especificação abaixo. (29.400 refeições/ mês x 12 = 352.800/ ano).	Refeição	29.400

Prato principal: Duas opções de proteínas, conforme as per captas do Anexo B: Tabela das per captas alimentares/ denominação tipo per capta prontos. O usuário escolhe uma das opções. Será enviado 50% do total de refeições, de cada prato principal, porém quando for vísceras será apenas 30% e 70% da outra proteína.

Acompanhamentos: Arroz branco ou parboilizado, tipo I - 220g com margem de segurança de e feijão enriquecido com aparas de carnes e/ou legumes – 180g.

Guarnições: Dois tipos, macarrão - 100g e farofa - 35g.

Salada: Um tipo, conforme item VII do **ITEM A – Especificações técnicas/ cardápio e classificação**, deste **ANEXO ÚNICO**.

Sobremesa: Duas opções, o usuário escolhe uma das opções. Será 50% do total das refeições de docinho industrializado e 50% de frutas da época.

Bebida: Suco natural - 200 ml / pessoa.

OBS: Deverá ser utilizada margem de segurança de 8% para o prato proteico, arroz e salada cozida e de 5% para feijão, macarrão, farofa e salada crua.

O valor energético total deverá respeitar as recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, que prevê para refeição tipo almoço, um mínimo de 1.400 (um mil e quatrocentos) calorias e 6% (seis por cento) de Ndpcal, distribuídos entre:

Hidrato de carbono	50 a 60% VCT
Proteínas	10 a 15% VCT
Lípidios	30 a 35% VCT

O Sistema adotado para a distribuição das refeições será: PORCIONADO no estilo BUFFET, dentro das per captas estabelecidas no cardápio. O mesmo será planejado conforme as especificações técnicas estabelecidas no **ANEXO UNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** (ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação, ITEM B: Tabela dos per captas alimentares/ denominação tipo per captas prontos e ITEM C: Normas de higiene).

OBS: A **CONTRATADA** deverá fornecer os utensílios necessários ao porcionamento de cada preparação conforme especificações técnicas estabelecidas no **ANEXO UNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** (ITEM B: Tabela dos per captas alimentares/denominação tipo per captas pronta).

Horário da distribuição e quantidade média de refeições/dia:

Tipo de Refeição	Horário/ Segunda a Sexta-feira	Quantidade/refeições dia
ALMOÇO	10h às 14h	1.400
TOTAL: 29.400 refeições/ mês		

ITEM A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS/ CARDÁPIO E CLASSIFICAÇÃO

I – ESPECIFICAÇÕES DOS PRATOS

1 – PRATOS PROTÉICOS:

CARNES:

BOVINA de 1ª: Contrafilé, coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.

BOVINA de 2ª: Músculos, capa de filé, paleta, acém.

SUÍNA: Pernil e carré.

AVES: Peito de frango ou peru; coxa e sobrecoxa; ovos.

PEIXES: Filé de pescada.

VÍSCERAS: Fígado bovino, bucho bovino, moela.

DIVERSOS: Feijoada, linguiça.

2 –GUARNIÇÕES:

MACARRÃO: Espaguete; argola e parafuso.

FARINHA: Mandioca tipo 1.

3 – ACOMPANHAMENTOS:

ARROZ: Tipo 1- Branco polido e/ou parboilizado.

FEIJÃO: Tipo 1 – Corda, mulatinho e preto.

4 – SALADAS:

HORTALIÇAS: Alface, acelga, repolho, couve manteiga, batata doce e inglesa, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, macaxeira, pepino, milho, ervilha, abobrinha, vagem, acelga, manjeriço, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim.

FRUTAS: maçã, passas, abacate, abacaxi, melão, laranja.

5 – SOBREMESAS:

FRUTAS: Banana, laranja, mamão, manga, melancia, melão, maçã, tangerina.

DOCINHOS DE 25 GRAMAS DE: Banana, goiaba, leite, caju, rapadura, quebra-queixo, cocada, Martinho da Vila, paçoquinha, pé de moleque.

6 – SUCOS DE FRUTAS DA ÉPOCA: Acerola, tamarindo, cajá, goiaba, caju, maracujá, abacaxi, etc.

CARDÁPIO

I – CARNE BOVINA:

Assado de panela
Bife ao molho
Bife acebolado
Bife ao molho madeira
Bife de fígado
Carne de sol acebolado
Carne cozida c/ legumes
Strogonoff de carne
II – FRANGO:
Strogonoff de frango
Frango assado (brasa ou forno)
Frango guisado
Frango ao molho xadrez
Vatapá de frango
Empadão de frango

III- SUÍNO:
Linguiça calabresa
Lombo assado sem osso
Lombo sem osso ao molho
Pernil assado sem osso
Carré assado

IV- PEIXE
Filé de peixe ao molho de tomate
Filé de peixe à delícia
Filé de peixe ao molho branco
Filé de peixe empanado
Filé de peixe a doré

V – FEIJOADA:
Feijoada brasileira com feijão preto, linguiça, carne suína, charque, pé de porco e bacon, (sendo a quantidade de bacon menor que a dos outros pertences).

VI - GUARNIÇÕES:
Farofa acebolada
Farofa temperada (linguiça ou bacon)
Macarrão ao alho e óleo
Macarrão (com alecrim ou orégano)
Macarrão (com manjeriço ou coentro)
Pirão

VII- ACOMPANHAMENTOS:
Arroz branco
Arroz com vagem
Arroz com cenoura

Arroz com passas
Arroz com ervilha
Arroz com milho verde
Feijão de corda ou mulatinho com carne de charque, linguiça e abóbora
Feijão preto
Baião de dois com queijo e linguiça
VIII – SALADAS - COZIDAS
Batata inglesa, beterraba e cenoura
Batata inglesa, cenoura e chuchu
Batata inglesa, cenoura e milho
Batata inglesa, cenoura e ervilha
Batata inglesa, cenoura e passas
Batata inglesa, cenoura e vagem
Batata inglesa, beterraba e milho
Batata inglesa, beterraba e ervilha
Batata inglesa, beterraba e passas
Batata inglesa, cenoura e maçã
Beterraba, cenoura e milho
Beterraba, cenoura e ervilha
Beterraba, cenoura e passas
Cenoura, chuchu e milho
Cenoura, chuchu e passas
Cenoura, chuchu e ervilha
Cenoura, chuchu e abobrinha
Cenoura, repolho e abobrinha refogados
Cenoura, chuchu e milho no molho branco
Vagem, cenoura e milho.

Vagem, cenoura e ervilha
Vagem, cenoura e passas
Vagem, cenoura e chuchu
Vagem, batata inglesa e milho
Vagem, batata inglesa e ervilha
Vagem, batata inglesa e passas
Abobrinha, batata inglesa e milho
Abobrinha, batata inglesa e ervilha
Abobrinha, batata inglesa e passas
Repolho, cenoura e milho refogados
Repolho, cenoura e passas refogados
Repolho, cenoura e ervilha refogados
Repolho, cenoura, couve e bacon refogados
Repolho, cenoura, couve e calabresa refogados
Repolho, cenoura e passas refogados
Macaxeira, cebola refogada e coentro
Macaxeira, cebola refogada e cebolinha
Macaxeira, cebola refogada e salsinha
Batata doce, cebola refogada e coentro
Batata doce, cebola refogada e cebolinha
Batata doce, cebola refogada e salsinha
Jerimum, cebola refogada e coentro
Jerimum, cebola refogada e cebolinha
Jerimum, cebola refogada e salsinha
Acelga, cenoura e couve folha refogados
Acelga, repolho e abobrinha refogados
Acelga, cenoura e abobrinha refogados

VIII – SALADAS - CRUAS
Tomate (enviar tomate com antecedência para corte no R.P.), pepino e melão.
Repolho, pepino, milho e melão
Repolho, pepino, ervilha e melão
Repolho, pepino, passas e melão
Acelga, cenoura ralada e laranja
Acelga, cenoura ralada e abacaxi
Acelga, cenoura ralada e melão
Acelga, cenoura ralada e passas
Acelga, cenoura ralada e milho
Acelga, cenoura ralada e ervilha
Alface, cenoura ralada ao vinagrete (enviar vinagrete separadamente para ser posto ao servir)
Alface, pepino e melão
Alface, cenoura e beterraba ralada
Alface, repolho e tomate (enviar tomate com antecedência pra corte no R.P.)
Alface, cenoura e beterraba ralada
Alface, beterraba e pepino
Alface, beterraba e passas
Alface, beterraba e milho
Alface, beterraba e ervilha
Alface, cenoura ralada e passas
Mix de folhas: alface, acelga e rúcula,
Mix de folhas: alface, acelga e manjeriço
Mix de folhas: alface, acelga e salsa
Mix de folhas: alface, acelga e agrião
Mix de folhas: alface, acelga c/ tomate (enviar tomate com antecedência para corte no R.P.)

Mix de folhas: alface, acelga, salsinha e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, rúcula e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, manjericão e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, agrião e abacaxi
Mix de folhas: alface, acelga, salsinha e abacate
Mix de folhas: alface, acelga, rúcula e abacate
Mix de folhas: alface, acelga, manjericão e abacate
Mix de folhas: alface, acelga, agrião e abacate
Cenoura ralada, beterraba e ervilhas
Cenoura ralada, beterraba e milho
Cenoura ralada, beterraba e passas
OPÇÕES DE MOLHOS:
Azeite de oliva, vinagre branco e orégano
Vinagrete
Molho branco
Molho com maionese
Molho pronto para salada

ITEM B - TABELA DAS PER CAPTAS ALIMENTARES DENOMINAÇÃO TIPO PER CAPTAS PRONTAS PRATO PROTEICO

CARNE BOVINA	QUANTIDADE
Almôndegas de carne com molho	150g
Assado de panela sem molho	100g
Bife acebolado	100g
Bife com molho	130g
Bife à milanesa	130g
Carne em cubos grandes com molho e legumes	160g
Carne em isca com molho e legumes	160g
Carne em cubos pequenos com molho	140g
Carne assada em cubos grandes	100g

Isclas de carne com molho	140g
Carne moída	170g
Panqueca de carne moída com molho de tomate	150g
Escondidinho de carne moída (purê de macaxeira ou batata inglesa)	150g
Carne de sol sem molho	130g
Escondidinho de carne de sol (purê de macaxeira ou batata inglesa)	150g
Paçoca com ovo cozido	100g e 1 und.
Paçoca	130g
Estrogonofe de carne	140g
Isca de fígado bovino ao molho	150g
Bife de fígado bovino com molho	130g
Dobradinha com calabresa	150g
Feijoada.	400g
FRANGO	
Filé de Peito em bife sem molho	130g
Filé de Peito em bife com molho	150g
Peito em cubos com molho	150g
Peito guisado com legumes	160g
Coxa e sobrecoxa guisada com legumes	160g
Coxa e sobrecoxa assada	140g
Coxa e sobrecoxa assada com flocos de milho	140g
Coxa assada	140g
Sobrecoxa assada	150g
Moela cozida ao molho e legumes	170g
Empadão	150g
Frango ao molho xadrez	130g
Vatapá de frango	150g
Estrogonofe de frango	140g
PEIXE	
Filé de pescada sem molho	110g
Filé de pescada à dore	130g
Filé de pescada com molho de tomate	150g
Filé de pescada à delicia	150g

Filé de pescada ao molho branco	150g
Filé de pescada empanado	130g
SUÍNO	
Linguiça calabresa	160g
Lombo assado sem osso	130g
Lombo sem osso ao molho	150g
Pernil assado sem osso	130g
Carré assado	150g

GUARNIÇÃO	
Farinha – Mandioca: Farofa	35g
Pirão	70g
Macarrão espaguete, argolinha ou parafuso	100g
ACOMPANHAMENTOS	
Arroz: branco polido ou parboilizado – Tipo I	220g
Feijão: corda, preto, carioca	180g
Baião de dois	310g

SALADAS	
Salada crua	50g
Salada cozida	70g
Salada cozida (abobora, batata doce ou macaxeira)	100g
TIPOS DE SOBREMESA:	
Docinho industrializado	25 g
Rapadura	25 g
FRUTAS DA ÉPOCA	
Laranja	01 UND
Banana	01 UND – 120 gramas
Melancia	170 gramas
Tangerina	01 UND
Mamão	100g
Melão	100g
Maçã	01 UND – 100 gramas

OBS:

- 1- Em dia de feijoada a **CONTRATADA** deverá servir feijão para acompanhamento de outro prato proteico.
- 2- As refeições acompanhadas de ovos como prato proteico, só poderão ser servidas uma vez ao mês;
- 3- O baião de dois deverá ser composto de 50% de feijão, 50% de arroz, linguiça e queijo;
- 4- Os alimentos cozidos após o preparo final deverão ter o mesmo peso definido para cada per capita.
- 6- Alternar a reserva de proteínas entre linguiça e empanado de frango e almôndegas.
- 7- Seguir a sazonalidade (época) das frutas e hortaliças.
- 8- Os doces não deverão conter corantes.

TABELA DE FREQUÊNCIA MÁXIMA DOS PRATOS PRINCIPAIS:

TIPOS DE CARNE OU PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL / DIA
Carne de 1ª: patinho e alcatra (bife)	02
Carne de 2ª: peito, fraldinha e paleta sem osso	09 sendo:
1. Bifes, cubos grandes e pequenos e iscas	08
2. Carne de sol (fraldinha e paleta sem osso)	01
Carne Suíno	02 sendo:
☐ Lombo, pernil e carré	01
☐ Linguiça calabresa	01
Peixe (filé de pescada)	02
Frango (filé de peito, peito, coxa e sobrecoxa)	15
Vísceras	03 sendo:
☐ Moela de frango	01
☐ Fígado bovino (isca e bife)	02

Pratos Típicos	06 sendo:
<input type="checkbox"/> Feijoada	04
<input type="checkbox"/> Dobradinha (calabresa)	01
<input type="checkbox"/> Paçoca (com ovo cozido e/ou frito)	01

OBS:

As preparações: Panqueca de carne moída, Empadão de frango, Escondidinho de carne de sol e

Carne moída – 01 vez por mês para cada preparação, sendo 2 preparações de tabuleiro por mês.

TABELA DE FREQUÊNCIA MÁXIMA DOS SUCOS DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

TIPO DE SUCO	FREQUÊNCIA SEMANAL / DIA
Acerola	01
Tamarindo	01
Cajá	01
Goiaba	01
Caju	01
Maracujá	01
Abacaxi	01

OBS:

1. Durante os cinco dias da semana, deverá ser oferecido suco sem nenhuma repetição de sabor. A cor do suco não poderá ser repetida no espaço de no mínimo três dias. O Suco deverá ser servido gelado.

ACOMPANHAMENTOS

TIPO DE PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL / DIA
Arroz	21
Feijão (carioca, corda e preto)	21
Baião de dois	01

GUARNIÇÃO

TIPOS DE PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA MENSAL / DIA
Macarrão espaguete	20
Macarrão parafuso	01
Macarrão argola	01
Farinha de Mandioca	18

SALADAS

TIPO DE PREPARAÇÃO	
Saladas cozidas	11
Saladas cruas	11

OBS:

1. Durante os cinco dias da semana, deverá ser oferecido a salada alternando um dia cozida e no outro dia crua.

ITEM C - NORMAS DE HIGIENE

1. Os funcionários da **CONTRATADA** deverão se apresentar fardados, de maneira limpa e higiênica. Na cozinha, nas áreas de recepção de bandejas, higienização de utensílios e distribuição de alimentos deverão usar toucas;
2. Conservar o fardamento sempre limpo e completo, com gorro ou touca, bata, calça comprida, sapato ou bota, avental, luvas de proteção e máscara (quando necessário).
3. Os servidores ligados ao setor administrativo, como nutricionistas e/ou economistas domésticos, estagiários, despenseiros, etc, deverão estar fardados. Qualquer destes servidores que for transitar pela cozinha, deverá proteger os cabelos com touca.
4. Retirar, anéis, aliança, relógios, colares ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos.
5. Os servidores da produção das refeições deverão conservar seus cabelos protegidos com touca, durante toda a jornada de trabalho.
6. Não levar para a cozinha objetos não pertencentes a mesma, como rádio, jornal, bolsas, etc.
7. O uso de luvas apropriadas de látex ou silicone é obrigatório nos seguintes setores: setor de cocção de carnes e setores de higienização.
8. Lavar as tampas das latas e vidros de conservas, antes de abri-los.
9. Cobrir sempre os alimentos, que precisam ficar expostos, evitando o contato com moscas e outros insetos.
10. Deixar imerso, em tempo mínimo de 15 (quinze) minutos em água com sanitizante, qualquer hortaliça ou fruta a ser consumida crua.
11. É terminantemente proibido fumar dentro da cozinha, despensa, vestiário, refeitório e outras dependências do serviço de nutrição do Restaurante Popular.
12. É proibida a entrada na sala da gerência do Restaurante Popular, de qualquer servidor acometido de doença infectocontagiosa.
13. É obrigatório manter a máxima higiene dentro da cozinha, refeitório e afins.
14. Ao terminar qualquer tarefa, limpar todo o local, assim como os utensílios e equipamentos utilizados.
15. Terminada as atividades, a cozinha deverá ficar rigorosamente limpa.
16. Evitar, sempre que possível, tocar nos alimentos diretamente com as mãos.
17. As amostras devem permanecer por 48 horas após a coleta.

ITEM D - RELAÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO E LIMPEZA

1. **COPO para água**, em plástico, descartável, capacidade 200 ml, destinada ao consumo de bebidas, não tóxico, branco, isento de: materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas e rebarbas. Deve estar gravado em alto relevo a marca ou identificação do fabricante, capacidade e símbolo de material reciclável, de acordo com as Normas NBR vigentes e Resoluções/ANVISA. Embalagem em manga inviolável, com 100 unidades, contendo dados de identificação do produto e marca do fabricante. Quantidade de Fornecimento: 1.400 copos/dia.
2. **PALITO dental**, de madeira, roliço. Quantidade de Fornecimento: 1.400 palitos/dia.
3. **GUARDANAPO**, papel absorvente, folha simples, na cor branca, dimensões mínimas 21 x 23 cm ou 14 x 14 cm, 100% fibras naturais. Quantidade de Fornecimento: 1.400 guardanapos/dia.
4. **PAPEL toalha**, interfolha, 02 dobras, branco, sem odor, textura com relevo sensível ao tato (gofrado), 100% fibra celulósica virgem, não reciclado, 4 fardos(2.400 folhas) semanais
5. **PAPEL higiênico**, neutro, folha simples, fabricado com celulose virgem, não reciclado, de boa qualidade, macio, alta absorção, na cor branca, sem odor, dimensões 10cm x 30m com tolerância de 2% (dois por cento). Embalagem: em papel ou plástico para cada rolo, individualmente. Quantidade de Fornecimento:1 fardo (08 rolos)semanal.
6. **SABONETE líquido, para as mãos (profissional)**, bactericida, de fragrância agradável. Quantidade de Fornecimento: 5 litros/semana, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. O produto será utilizado pelos manipuladores de alimentos.
7. **SABONETE líquido alcalino para mãos (profissional)**, de fragrância agradável, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento – 5 litros/semana. O produto será utilizado pelos usuários do Restaurante Popular.
8. **SABÃO líquido para limpeza do piso**, concentrado, neutro com alto poder desengraxante e desengordurante, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 20 litros/semana.
9. **DETERGENTE líquido, alcalino, clorado, para higiene do piso (profissional)**, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 15 litros/ semana.
10. **DETERGENTE líquido, alcalino, neutro, para uso em máquina de lavar louça (profissional)**, utilizado na limpeza de utensílios aço inox, plásticos, vidros, etc; aspecto límpido, incolor a levemente amarelado, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 15 litros/semana.



11. DESINFETANTE odorizado para banheiros (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 10 litros/semana.

12. AUXILIAR DE SECAGEM para máquina de lavar louça (profissional), aditivo de secagem formulado com tensoativo não iônico especial para uniformizar o enxague, promovendo escoamento da água e aceleração do processo de secagem, proporcionando brilho e secagem rápida sem vestígios de manchas e resíduos nos utensílios, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 20 litros/ bimestral.

13. NEUTRALIZADOR (profissional) de odores e decapagem de ralos e caixa de gorduras, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 05 litros/semana.

14. LIMPA VIDRO (profissional) contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 4 litros/semana.

15. ÁLCOOL A 70% (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 4 litros/semana.

16. ÁLCOOL EM GEL para higienização das mãos (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 5 litros/semana.

17. POLIDOR EM INOX (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 3 litros/semana.

18. DESENGORDURANTE (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 2 litros/mês.

19. DESENCRUSTANTE (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 2 litros/mensal.

20.SANITIZANTE EM PÓ DE VEGETAIS (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 4 kg/trimestral.

21. SANITIZANTE EM PÓ PARA EQUIPAMENTOS (profissional), contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e registro ou notificação na ANVISA/ Ministério da Saúde. Quantidade de fornecimento: 3kg/trimestral.



- 22. VASSOURA DE PIAÇAVA leque Nº 06 cabo de madeira revestido com plástico (1,20 cm)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 02 unidades/mensal.
- 23. VASSOURA gari** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 06 unidades/trimestral.
- 24. VASSOURA de cerdas sintética modelo noviça** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 unidade/mensal.
- 25. VASSOURA RETA** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 unidade/trimestral.
- 26. VASSOURA sanitária com pote** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 unidade/trimestral.
- 27. RODO com borracha dupla (30cm) e cabo de plástico (1,20cm)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/trimestral.
- 28. RODO com borracha dupla (55cm) com cabo de aço (1,40cm)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 7 unidades/mensal.
- 29. PÁ BASCULANTE CABO LONGO** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/ trimestral.
- 30. PÁ COLETORA COM TAMP A E CABO LONGO** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/ trimestral.
- 31. SUPORTE LT** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 6 unidades/trimestral.
- 32. BALDE ESPREMEDOR DOBLÔ COM RODIZIO completo** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/anual.
- 33. CABO HASTE euro plástico com cabo de alumínio (1,40 cm)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/anual.
- 34. MOP úmido (refil de 320g)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 unidades/mensal.
- 35. PANO DE CHÃO grande 100 % algodão** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 4 unidades/mensal.



- 36. PANO DE PRATO alvejado 100 % algodão** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 6 unidades/mensal.
- 37. PANO DE LIMPEZA DESCARTÁVEL 30m** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 unidade/ semanal.
- 38. FIBRA PARA LIMPEZA PESADA SUPORTE LT** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 2 pacote com 10 unidades/mensal.
- 40. FIBRA BETAÇO** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 pacote com 10 unidades/mensal.
- 41. ESPONJÃO DUPLA FACE com um lado abrasiva e outro macio** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 20 unidades /mensal.
- 42. FILME PVC (Largura: 30mm; Espessura:10 micra; Comprimento: 500m)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, Atendendo todos os requisitos da resolução 105 e da RDC 17 e 51 da ANVISA. Quantidade de fornecimento: 1 rolo /mensal.
- 43. TOUCA DESCARTÁVEL PCP** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 20 unidades/ semanal para os funcionários da STDS.
- 44. SACO plástico cristal virgem 30x40 cm** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 100 unidades /trimestral.
- 45. SACO estéril para amostra de alimentos (lacrado e com tarja branca)** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 1 caixa (com 1.000 unidades) /trimestral.
- 46. LUVA DE PLÁSTICO descartáveis** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e certificado no INMETRO. Pacote contendo 100 und. Quantidade de fornecimento: 4 pacotes/mensal
- 47. LUVA DE VINIL TAMANHO G,** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e certificado no INMETRO. Caixa com 100 und. Quantidade de fornecimento: 3 caixas /mensal.
- 48. LUVA LATEX tamanho GG,** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e certificado no INMETRO. Quantidade de fornecimento: 20 und/mensal.
- 49. SACO DE LIXO 60L** contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e certificado no INMETRO. Pacote contendo 100 und. Quantidade de fornecimento: 03 pacotes /mensal.

EDITAL Nº.1428
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 099/2014 – SERVIÇO
CONTRATO
PROCESSO ADM. Nº 101014318190 /2013

FL. | 38

50. SACO DE LIXO 200L contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e certificado no INMETRO. Pacote contendo 100 und. Quantidade de fornecimento: 05 pacotes /mensal.

51. Fornecer gás, sendo de 45 L e outro de reserva.

ITEM E – QUADRO MÍNIMO DE FUNCIONÁRIOS

01	Economista Doméstico ou Nutricionista
01	Caixa
06	Empregados no balcão de distribuição
02	Empregados no salão
01	Empregado no banheiro dos usuários
04	Empregados na lavagem de bandejas
01	Empregado na reposição dos alimentos
01	Empregado na higiene de hot box, cubas e painéis
01	Empregado na recepção para orientação e controle de acesso de pessoas
18	TOTAL

OBS:

1. Todos os funcionários descritos no **ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS** – Anexo E – Quadro Mínimo de Funcionários deverão trabalhar de 7h às 16h (8h diárias).
2. Manter permanentemente durante todo o tempo de duração da refeição, no salão de refeições, 01 (um) empregado na recepção para orientação e controle de acesso de usuários, 02 (dois) empregados encarregados de fazer a limpeza e outros serviços eventuais e mais 01 (um) na higienização dos banheiros dos usuários.

EDITAL Nº.1428
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 099/2014 – SERVIÇO
CONTRATO
PROCESSO ADM. Nº 101014318190 /2013

FL. | 39

ANEXO II – PROPOSTA DE PREÇOS

À
Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza

Ref.: Pregão Eletrônico nº _____

A proposta de preços encontra-se em conformidade com as informações previstas no edital e seus anexos.

1. Identificação do licitante:

- Razão Social:
- CPF/CNPJ:
- Endereço completo:
- Representante Legal (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF, domicílio):
- Telefone, celular, fax, e-mail:
- Banco do Brasil -(exclusivamente), agência e nº da conta corrente:

2. Condições Gerais da Proposta:

- A presente proposta é válida por _____ (_____) dias, contados da data de sua emissão.
- O objeto contratual terá garantia de _____ (_____) _____.

3. Formação do Preço

A Proposta de Preços deverá conter:

- Especificação do objeto da licitação, de acordo com o disposto no Anexo I deste edital;
- Preço unitário do fornecimento de 01(uma) refeição diária, com serviço complementar de distribuição para os usuários do Restaurante Popular "MESA DO POVO", em algarismos;
- Preço mensal dos fornecimento de refeições diárias, com serviço complementar de distribuição para os usuários do Restaurante Popular "MESA DO POVO", em algarismos;
- Preço global (preço mensal x 12 meses) do fornecimento de refeições diárias, com serviço complementar de distribuição para os usuários do Restaurante Popular "MESA DO POVO", em algarismo e por extenso
- Prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT. Máxima mensal	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL (por12meses) (R\$)
	VALOR GLOBAL MÁXIMO Valor por extenso (_____)				

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



EDITAL Nº.1428
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 099/2014 – SERVIÇO
CONTRATO
PROCESSO ADM. Nº 101014318190 /2013

FL. | 40

ANEXO III - DECLARAÇÃO RELATIVA AO TRABALHO DE EMPREGADO MENOR

MODELO – EMPREGADOR PESSOA FÍSICA/PESSOA JURÍDICA

(Identificação do licitante), inscrito no CPF/CNPJ nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Federal nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos e em qualquer trabalho, menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

Local e data

Assinatura do representante legal
(Nome e cargo)



EDITAL Nº.1428
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 099/2014 – SERVIÇO
CONTRATO
PROCESSO ADM. Nº 101014318190 /2013

FL. | 41

ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº _____ / _____/SETRA
Processo nº _____

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O
MUNICÍPIO DE FORTALEZA, POR INTERMÉDIO DA
SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO,
DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME
(SETRA) E A(O)
CONTRATADA _____

_____, ABAIXO
QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE
DECLARA.

O CONTRATANTE **MUNICÍPIO DE FORTALEZA**, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME (SETRA)**, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 08.991.232/0001-60, com sede nesta Capital, na

_____, neste ato representado por seu titular _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____ portador da cédula de identidade n.º _____, residente e domiciliado nesta capital, e a _____, com sede na _____, CEP: _____, Fone: _____, inscrita no CPF/CNPJ sob o n.º _____, doravante denominada CONTRATADA, representada neste ato pelo _____, (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº _____, residente e domiciliada(o) em (Município - UF), na _____, têm entre si justa e acordada a celebração do presente contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento o edital do Pregão Eletrônico nº _____, e seus anexos, os preceitos do direito público, e a Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações, o Decreto Municipal nº 12.225/2007 e, ainda, outras leis especiais necessárias ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E A PROPOSTA

O cumprimento deste contrato está vinculado aos termos do edital do Pregão Eletrônico nº _____ e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições diárias, com serviço complementar de distribuição para os usuários do Restaurante Popular MESA DO POVO, vinculado à SECRETARIA MUNICIPAL DE TRABALHO, DESENVOLVIMENTO

SOCIAL E COMBATE À FOME (SETRA), por um período de 12(doze) meses conforme Anexo I - Termo de Referência deste edital e seus anexos.

CLÁUSULA QUARTA– DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1 O prazo de prestação dos serviços contratados será de **12 (doze) meses, contados a partir de 01(primeiro) de julho de 2014;**

4.2 Os prazos de vigências e de execução poderão ser prorrogados nos termos do que dispõe o art. 57, da Lei Federal nº 8666/1993, independentemente de qualquer aviso ou notificação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO

5.1. O valor contratual global máximo importa na quantia _____, sujeito a reajustes, desde que observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da apresentação da proposta.

5.2. Caso o prazo exceda a 12(doze) meses, os preços contratuais serão reajustados utilizando a variação utilizando a variação do índice econômico do INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor do IBGE ou outro índice em vigor, caso essa seja extinta.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1 O pagamento será efetuado mensalmente após a emissão de empenho, para o caso de confirmada a prestação mensal do serviço, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo, em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da execução dos serviços aprovados quanto a sua qualidade, mediante crédito em conta corrente em nome da contratada, exclusivamente no Banco do Brasil S/A, desde que não haja fator impeditivo imputável a Contratada.

6.2 A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

6.3 Não será efetuado qualquer pagamento à contratada em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.4 É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Edital.

6.5 Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos documentos relativos à regularidade perante a Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), a Justiça do Trabalho e as Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

6.6. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

7.1 As despesas decorrentes da contratação serão provenientes da fonte de recursos do(s) órgão(s)/entidade(s) participante(s) consignadas ao: (I)**Unidade Orçamentária:** 31101 – SETRA **Classificação:** 08.306.0160.1760.0001 **Elemento de despesas:** 339039 **Fonte** 100;

CLAÚSULA OITAVA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

8.1. Quanto à entrega:

8.1.1.O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas neste instrumento conforme ANEXO ÚNICO do termo de referência, anexo I do Edital do PE n.º _____/_____, iniciando o **fornecimento a partir de 01 julho de 2014.**



8.2. Quanto ao recebimento:

8.2.1. Após verificação diária da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

8.3. Quanto ao recebimento:

8.3.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela contratante.

8.3.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram atendidas e, conseqüente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Executar o objeto em conformidade com as condições deste edital.

9.2 Manter durante toda a execução contratual, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.3 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

9.4 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato de a contratante proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.5 Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, imposto, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

9.6 Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratante, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24(vinte e quatro) horas.

9.7 Refazer o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações deste termo, no prazo de 2 (dois) dias, contados de sua notificação.

9.8 Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta de preços, observado o prazo mínimo exigido pela Administração.

9.9 Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da contratante.

9.10 Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V da CLT, e na Portaria N.º 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

9.11. Quanto ao detalhamento do serviço, salientamos que a contratada deverá produzir as refeições em suas próprias instalações, de 2ª feira à 6ª feira, e fornecer as mesmas de acordo com o cardápio, conforme as especificações contidas no **ITEM A - Especificações técnicas/ cardápio e classificação, ITEM B – Tabela das Per captas alimentares/ Denominação tipo per captas**

prontas, **ITEM C – Normas de higiene, todos do ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.** Qualquer mudança, a **CONTRATADA** deverá informar a **CONTRATANTE**, sem, no entanto, mudar a qualidade dos alimentos.

9.12. Fornecer, controlar e armazenar sob sua responsabilidade, os gêneros alimentícios necessários à completa execução do objeto contratual.

9.13. A empresa deverá manter no mínimo o seguinte quadro de funcionários, qualificados e dedicados a execução do serviço: 01 (um) economista doméstico ou nutricionista; 01 (um) operador de caixa; 01(uma) pessoa na recepção para orientação e controle de acesso de pessoas; 06 (seis) pessoas no balcão de distribuição; 02 (duas) pessoas para limpeza do refeitório; 01 (uma) pessoa para limpeza do banheiro; 04 (quatro) pessoas na lavagem de bandejas; 01 (uma) pessoa para reposição dos alimentos e 01 (uma) pessoa para higiene de hot box, cubas e painéis, devidamente uniformizados e paramentados, visando a distribuição das refeições e higienização da cozinha e do restaurante, de acordo com o padrão de qualidade estabelecido pela Vigilância Sanitária, sendo 18 (dezoito) pessoas, conforme **ITEM E: Quadro Mínimo de Funcionários, do ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

9.14. A empresa deverá fornecer os seguintes equipamentos necessários à execução do serviço: 01 (uma) máquina de lavar bandeja; 01 (um) liquidificador industrial; 01 (um) freezer; 01 (um) balcão térmico com duas cubas frias e seis cubas quentes e 01 (uma) refresqueira industrial.

9.15. Obedecer rigorosamente às exigências abaixo especificadas, cabendo a **CONTRATANTE** fiscalizar sempre que se fizer necessário e exigir de seus funcionários, quando da admissão dos mesmos: Carteira de saúde, Exames complementares (VDRL - HTL V-III) devendo estes serem renovados de 6 em 6 meses, Uniformes completos, Pontualidade, Higiene e Disciplina.

9.16 Executar o objeto contratual através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade por quaisquer danos ou faltas que venham a cometer no desempenho de suas funções, podendo a SETRA solicitar a substituição de pessoas de conduta julgada inconveniente a prestação do serviço.

9.17. Fornecer café da manhã (café, leite, pão e manteiga) e almoço aos seus empregados envolvidos na execução do contrato sem nenhum ônus a SETRA.

9.18. Manter 01 (um) profissional qualificado, de nível superior Economista Doméstico ou Nutricionista, durante o funcionamento do Restaurante, de 07h às 16h, responsável pela supervisão, fiscalização, controle e orientação dos funcionários responsáveis pela prestação do serviço, conforme os padrões higiênico sanitários exigidos pela ANVISA.

9.19. Facilitar a ação de fiscalização na produção das refeições e no fornecimento, prestando prontamente, os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**.

9.20. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da **CONTRATANTE** proceder a fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

9.21. Responder pelas despesas relativas à encargos trabalhistas, seguros de acidentes, impostos, contribuição previdenciária e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que inexistem vínculos empregatícios com a da Secretaria Municipal de Trabalho, Desenvolvimento Social e Combate à Fome – SETRA.

9.22. Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho, previstas na Consolidação das Leis do Trabalho e legislação pertinente.

9.23. Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.24. Fornecer o material de limpeza, material descartáveis descritos no **ITEM D – Relação de material de consumo e limpeza, DO ANEXO ÚNICO – ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DESTE TERMO DE REFERÊNCIA,** e utensílios necessários para a execução do Contrato, chamamos atenção para necessidade do termômetro de imersão, não cedido pela **CONTRATANTE**.

Todo o material de limpeza a ser utilizado no Restaurante Popular, deverá obedecer às legislações vigentes em âmbito nacional, regulamentada pela ANVISA, principalmente quanto à rotulagem e legalização da comercialização do material, tais como: nome e/ ou marca comercial ou química do produto. Apresentar no rótulo as restrições de uso e informações para o uso do produto (modo de uso, diluição, limitações e componentes); lote, data de fabricação e prazo de validade; informações toxicológicas; técnico responsável; Registro do produto no Ministério da Saúde – MS e a frase **“Produto notificado na ANVISA/MS ou INMETRO**. Não serão aceitos a utilização de produtos que não atendam tais exigências ou que ainda estejam com a regulamentação de comercialização em andamento.

9.25. Responsabilizar-se pelos equipamentos cedidos necessários à distribuição das refeições e a manutenção dos mesmos. A manutenção dos equipamentos quando apresentarem defeitos, terá o prazo de 48 (quarenta e oito) horas para o conserto ou substituição.

9.26. Fornecer o material para acondicionar as refeições, caixas térmicas em gavetas (hot box ou isobox), marmitões térmicos e cubas (grandes e pequenas) com tampa de aço inox, em quantidade suficiente e em boas condições para transportar e acondicionar as refeições em bom estado de conservação. Trocar hot box e marmitões térmicos em caso de rachaduras, furos e amassados.

9.27. Manter em perfeito estado de conservação, funcionamento e limpeza, todas as instalações da cozinha e refeitório, inclusive móveis, equipamentos e utensílios, além do prédio e arredores, postos à sua disposição.

9.28. Executar todos os reparos necessários, na rede de esgoto (das áreas de higienização de panelas e bandejas).

9.29. Devolver o prédio e instalações permanentes, ao final do Contrato, nas mesmas condições recebidas.

9.30. Fornecer toucas descartáveis 2 vezes por semana para os funcionários que prestarem serviço no Restaurante Popular.

9.31. Responsabilizar-se pelos uniformes e paramentação (toucas, máscaras, luvas, aventais e afins), conforme os padrões higiênico sanitários exigidos pela ANVISA, para seus funcionários.

9.32. Ornamentar o refeitório e servir pratos típicos de comum acordo com a Contratante em datas comemorativas, como: Carnaval, Páscoa, Dia das Mães, São João, Dia dos Pais, Natal e Réveillon.

9.33. Manter o abastecimento de água pela Companhia de Água e Esgoto do Estado do Ceará, do local onde são produzidas as refeições (cozinha da Contratada), apresentando periodicamente registro da operação de higienização do reservatório de água que deverá ser comprovada periodicamente a qualidade da água mediante laudos laboratoriais.

9.34. Responsabilizar-se pela potabilidade da água (tratamento e análise, mediante laudos laboratoriais) do Restaurante Popular Mesa do Povo.

9.35. Cumprir rigorosamente com os hábitos de entrega das refeições, pré - estabelecidos pela SETRA, ou seja, às 8h30m.

9.36. Substituir empregados nos casos de impedimentos fortuitos, de maneira que não prejudique o bom andamento dos serviços da CONTRATADA.

9.37. Manter um sistema de controle integrado de vetores e pragas urbanas do local onde são produzidas as refeições (cozinha da empresa).

9.38. A empresa deverá fornecer a recarga dos botijões de gás P45kg, que será utilizado na preparação dos complementos quando necessário, bem como na produção do café de seus funcionários.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Solicitar a execução do objeto à contratada através da emissão de Ordem de Serviço.



10.2 Proporcionar à contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

10.3 Fiscalizar a execução do objeto contratual, através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da contratada, que atenderá ou justificará de imediato.

10.4 Notificar a contratada de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.

10.5 Efetuar os pagamentos devidos à contratada nas condições estabelecidas no contrato de prestação de serviços.

10.6 Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por um gestor especialmente designado para este fim pela contratante, de acordo com o estabelecido no art. 67, da lei federal nº 8666/1993, a ser informado quando da lavratura do instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civis e criminais, às seguintes penalidades:

12.1.1. Advertência.

12.1.2. Multas, estipuladas na forma a seguir:

a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.

b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.

c) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 1% (um por cento), em caso de reincidência.

d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor do contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela CONTRATANTE, inclusive o cancelamento do registro de preço.

12.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Fortaleza por prazo não superior a 02 (dois) anos;

12.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciado no Cadastro de Fornecedores da Central de Licitações da Prefeitura Municipal de Fortaleza, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

12.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o Município de Fortaleza enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir o Município de Fortaleza pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

12.2. Se não for possível o pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, a CONTRATADA recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão CONTRATANTE. Se não o fizer, será cobrado em processo de execução.

12.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditória, na forma da lei.

EDITAL Nº.1428
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 099/2014 – SERVIÇO
CONTRATO
PROCESSO ADM. Nº 101014318190 /2013

FL. | 47

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1. A inexecução total ou parcial deste contrato e a ocorrência de quaisquer dos motivos constantes no art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993 será causa para sua rescisão, na forma do art. 79, com as consequências previstas no art. 80, do mesmo diploma legal.

13.2. Este contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE, mediante aviso prévio de no mínimo 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso XII, do art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro do Município de Fortaleza, do Estado do Ceará, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Local e data

(nome do representante)
CONTRATANTE

(nome do representante)
CONTRATADO(A)

Testemunhas:

(nome da testemunha1)

RG:

CPF:

(nome da testemunha 2)

RG:

CPF:

Visto:

(Nome do(a) procurador(a)/assessor(a) jurídico(a) da CONTRATANTE)

