



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 1)

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2023 PROCESSO Nº 067/2023

INTERESSADO: Prefeitura da Estância Turística de Avaré

UNIDADE REQUISITANTE: Gabinete do Prefeito – Fundo Social de Solidariedade

TIPO DA LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL DA PROPOSTA

ENCERRAMENTO (entrega dos envelopes): dia 13 de março de 2023 das 08h30min às 09 horas.

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL: dia 13 de março de 2023 a partir das 09 horas.

LOCAL: Departamento de Licitações – Praça Juca Novaes nº 1169 – Centro. Fone/Fax: 14-3711-2508.

FUNDAMENTO LEGAL: Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02, Decreto Municipal 5.037/2017, Decreto Municipal 1.872/2008, Decreto Federal nº 7.892/2013, Lei Complementar 123/06 e respectivas alterações.

O MUNICÍPIO DE AVARÉ torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial e receberá os envelopes “A” (PROPOSTA) e “B” (HABILITAÇÃO), no local acima indicado.

DA AQUISIÇÃO DO EDITAL:

As cópias do presente Edital, assim como os dados e elementos necessários à elaboração da proposta poderão ser retirados, através de guia preenchida no Departamento de Tributação e quitada em agência bancária, ambos situados na Rua Rio Grande do Sul, nº 1.810, no valor de **R\$ 10,00 (dez reais)** e depois, as cópias, retiradas no Departamento de Licitação, situado no Paço Municipal, Praça Juca Novaes, nº 1.169. Também está disponibilizado, gratuitamente, para download no site www.avare.sp.gov.br. Informações sobre esta licitação poderão ser obtidas por escrito no Departamento de Licitação da Prefeitura Municipal, de segunda a sexta-feira, das 8h00 às 16h00 ou através do e-mail licitacao@avare.sp.gov.br.

OBJETO: Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 2)

I. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES:

1.1. Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Credenciamento;

Anexo II – Modelo de proposta;

Anexo III – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação;

Anexo IV – Minuta de Contrato;

Anexo V – Modelo de Declaração de Enquadramento;

Anexo VI – Modelo de Declaração de Inidoneidade;

Anexo VII – Modelo de Declaração de Atendimento ao artigo 9º da Lei de Licitações;

Anexo VIII – Modelo de Declaração de Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

Anexo IX - Termo de Referência.

II - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

2.2 – Não poderão participar da presente licitação, as empresas que:

2.2.1. Consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;

2.2.2. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração, de acordo com o artigo 87, IV da Lei 8.666/93;

2.2.3. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração, de acordo com a Súmula 51 da TCESP;

2.3. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

III - DO CREDENCIAMENTO (FORA DOS ENVELOPES):

3.1. No dia, hora e local estipulado no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

3.2. O credenciamento far-se-á por procuração através de instrumento público ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do Anexo II.

3.2.1. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, fica dispensado da apresentação do termo de credenciamento constante do Anexo II, contudo, deverá apresentar cópia do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico no qual estejam expressos seus poderes para exercer e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 3)

3.3. Juntamente com o documento de credenciamento, deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo ato constitutivo, conforme abaixo:

- Para **Empresa Individual**: Requerimento de Empresário;
- Para **Sociedade Comercial**: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;
- Para **Sociedade por Ações**: Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- Para **Sociedade Civil**: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil**: Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- Para **Cooperativas**: Estatuto Social em vigência.

3.4. O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, **em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”**.

3.5. Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada uma declaração, sob as penas da Lei, de que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, **em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”**.

3.5.1. Da mesma forma estabelecida no subitem 3.5. deverá proceder o Microempreendedor Individual conforme assegura o art. 18-E da lei complementar 123/06.

3.6. Junto com os documentos de credenciamento e, em se tratando de ME/EPP/MEI, da declaração referente ao item 3.5, os interessados apresentarão à equipe de pregão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme Modelo do Anexo IV, e entregarão, **em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”**.

3.7. A não apresentação do documento de credenciamento, ou da declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.

3.8. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.

3.9. Os documentos de credenciamento, a declaração referente ao item 4.5, em se tratando de ME/EPP/MEI, e a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

IV. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 4)

4.1. Os Envelopes “A” - **PROPOSTA** e “B” - **HABILITAÇÃO** deverão ser apresentados, separadamente, em envelopes lacrados, contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

ENVELOPE Nº A PROPOSTA DE PREÇOS	ENVELOPE Nº B DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
Prefeitura da Estância Turística de Avaré PREGÃO PRESENCIAL Nº 0xx/2023 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante	Prefeitura da Estância Turística de Avaré PREGÃO PRESENCIAL Nº 0xx/2023 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ. Endereço completo do licitante.

4.2. A ausência dos dizeres, na parte externa, não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá inserir as informações faltantes.

4.3. Caso eventualmente ocorra a abertura do Envelope B – Habilitação antes do Envelope A – Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será aquele novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

V. DO CONTEÚDO DOS ENVELOPES:

5.1. O Envelope “A” – **PROPOSTA**, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item 6.

5.2. O Envelope “B” - **HABILITAÇÃO** deverá conter a documentação de que trata o item 7.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE A - “PROPOSTA DE PREÇO”

6.1 - A proposta deverá ser apresentada datilografada/digitada, datada, rubricada e assinada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, no Formulário da Empresa – Cotação de Preços, totalmente em conformidade com o Anexo II, devendo conter ainda:

- Quanto aos preços

6.1.1 – Preços unitários e totais, fixos e irremovíveis, por item, em moeda corrente nacional, sem algarismo com somente duas casas decimais após a vírgula, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, levando-se em consideração a tabela abaixo para composição de preços:

6.1.1.1 – Valor máximo a ser pago pelo Comensal e pela Prefeitura.

RESTAURANTE	Quantidade / Dia Segunda a Sábado	Valor Comensal	Valor Prefeitura	Valor Total Unitário
Descrição	400	R\$ 1,99	R\$ 14,62	R\$ 16,61



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 5)

O preço proposto não poderá ser superior aos valores da tabela acima.

-Quanto à especificação

6.1.2 – A descrição dos serviços deverá obedecer às especificações contidas no Anexo IX.

6.1.3 – Os serviços cotados deverão estar em conformidade com este Edital e seus Anexos.

- Quanto à validade da proposta:

6.1.4 – O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (SESSENTA) dias, contados da data de sua apresentação.

- Quanto à condição de pagamento:

6.1.5 - O pagamento será efetuado conforme item XIII.

OBSERVAÇÕES

a) – Se, por falha do proponente, a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (SESSENTA) dias, independentemente de qualquer outra manifestação.

b) - Depois de aberta, a proposta se acha vinculada ao processo pelo seu prazo de validade, não sendo permitida sua retirada ou a desistência de participação por parte do proponente.

c) - Apresentada a proposta, o proponente estará automaticamente aceitando e se sujeitando às cláusulas e condições do presente Edital e seus anexos, bem como na observância dos regulamentos administrativos e demais normas legais aplicáveis.

VII - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE B - “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

7.1. Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados abaixo.

7.1.1. O Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará **sujeito às penalidades previstas no item 15 do edital.**

7.2. Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a hipótese de saneamento da documentação prevista no item 8.20:

7.2.1. A não apresentação da documentação exigida para habilitação;

7.2.2. A apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

7.2.3. A apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial;

7.2.4. A substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

7.2.5. O não cumprimento dos requisitos de habilitação.

7.3. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou, excepcionalmente, pelo pregoeiro ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensa oficiais, ou ainda, extraídos via *internet*.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 6)

7.3.1. Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de **3 (três) meses** entre a data de sua expedição e a data limite para entrega dos envelopes.

7.3.2. Os documentos deverão preferencialmente ser apresentados ordenadamente, numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

7.4. Deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo ato constitutivo, conforme abaixo:

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária).

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária.

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedade empresária.

d) Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.4.1. As empresas que apresentarem a documentação descrita no item 7.4 no momento do credenciamento (item 3), não necessitarão apresentar novamente o documento na habilitação.

7.5. Regularidade Fiscal e Trabalhista

A documentação relativa à Regularidade Fiscal consistirá em:

7.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ).

7.5.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

7.5.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Tributos Federais e Dívida Ativa da União).

7.5.4. Prova de Regularidade de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

7.5.5. Certidão de regularidade de débito do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

7.5.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

7.5.7. Certidão Municipal referente aos tributos mobiliários (ISS e taxa de funcionamento).

7.5.8. A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

7.5.8.1. Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 7)

processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

7.6. Qualificação Econômico-Financeira

De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

7.6.1. Certidão negativa de falência ou em recuperação judicial expedida pelo distribuidor da **sede** da pessoa jurídica, com data não superior a 3 (três) meses da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

7.6.2. Balanço Patrimonial contendo TERMO DE ABERTURA e ENCERRAMENTO e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços Provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data de apresentação da proposta.

7.6.2.1. Quando se tratar de Sociedade Anônima, esta deverá apresentar comprovante de publicação da documentação referida no item acima, no órgão de imprensa oficial.

7.6.2.2. Quando se tratar de Sociedade por cotas de responsabilidade limitada, a Comissão de Licitação se reservará o direito de exigir a apresentação do Livro DIÁRIO em que o Balanço foi transcrito, para o efeito de verificação dos valores apresentados.

7.6.2.3. As empresas sujeitas ao regime estabelecido na Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES NACIONAL) estão dispensadas do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis apenas para fins fiscais, mas, para a presente licitação, é obrigatória a apresentação destes documentos.

7.6.2.4. Para as empresas enquadradas no SPED CONTÁBIL (Sistema Público de Escrituração Digital Contábil) poderão apresentar as demonstrações digitais (Ano 2017) desde que impressas.

7.6.3. Demonstração da boa situação financeira da licitante, avaliada por meio de apuração dos índices contábeis de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG), Liquidez Corrente (LC) e Grau de Endividamento (GE), utilizando as seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável à Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível à Longo Prazo}}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível à Longo Prazo} + \text{Ativo Circulante}}$$



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 8)

LC =

Passivo Circulante

Passivo Circulante + Exigível à Longo Prazo

GE =

Ativo Total

Os resultados isolados das três primeiras operações deverão ser maiores ou iguais a um (> 1), enquanto que o resultado isolado da operação Grau de Endividamento (GE) deverá ser menor ou igual a 0,5 ($< 0,5$).

A adoção das fórmulas supra, justifica-se na busca dos resultados, consistentes na apuração da situação econômico-financeira das empresas. Por meio destes indicadores é perfeitamente possível verificar a disponibilidade de recursos que as empresas possuem, e, ao mesmo tempo, avaliar a capacidade para cumprir a execução da futura contratação, pois, incumbirá à contratada antecipar seus próprios recursos, para executar o objeto da licitação, com posterior pagamento. Além disso, todos os indicadores são hábeis a demonstrar a posição financeira da empresa, permitindo a verificação das possibilidades de execução do futuro contrato, no que tange aos encargos econômicos que ficarão sob sua responsabilidade.

7.6.4. Comprovação de capital social mínimo na forma integralizada de 10% (dez por cento) do valor da proposta ofertada (R\$ 168.471,77).

7.6.4.1. Valor Global para a presente contratação é de: R\$ 1.684.717,71.

7.7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO – OPERACIONAL

7.7.1. Apresentar CRQ (Certidão de Registro e Quitação) onde comprovará a inscrição na entidade profissional competente (CRN – Conselho Regional de Nutrição).

7.7.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível, em características, com o objeto da licitação. A comprovação de aptidão referida será feita por atestado de desempenho anterior, devidamente registrado junto ao CRN – Conselho Regional de Nutrição fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove a capacitação técnica da licitante em executar o fornecimento em características semelhantes ao objeto da presente licitação.

7.7.2.1. Será permitida a somatória dos atestados apresentados que deverá comprovar o fornecimento em quantidades equivalentes a 50% (cinquenta por cento) do constante no quadro item 8 do Anexo IX, conforme Súmula 24 do TCE.

7.7.2.2. Serão considerados válidos os atestados em papel timbrado da entidade expedidora, Razão social e endereço da entidade. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome, cargo exercido na entidade, números de telefone para contato, estando às informações sujeitas à conferência pela Comissão.

7.8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO – PROFISSIONAL



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 9)

7.8.1. Relação da equipe técnica, designada para a execução do serviço objeto deste edital, indicando a qualificação de cada um de seus componentes.

7.8.2. Comprovação de possuir no seu quadro profissional, na data da licitação, responsável técnico regularmente registrado no CRN (Conselho Regional de Nutrição), **detentor de atestado de responsabilidade técnica acervado no CRN, demonstrando estar apto para execução de serviço com características semelhantes ao objeto desta licitação.**

7.8.3. A comprovação de possuir o licitante, no seu quadro, profissional (ais) referenciado(s) no item anterior poderá ser feita por meio da apresentação da seguinte documentação:

a) Ficha de registro de empregado, autenticada e/ou;

b) Ficha de empregado, autenticada e/ou;

c) Contrato de Trabalho, autenticado.

d) Em se tratando de sócio ou diretor, esta comprovação deverá ser feita pelo “contrato social” em vigor, devidamente registrado no órgão competente, bem como, no caso de autônomo com contrato de prestação de serviços.

7.9. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

Para o cumprimento deste item, os proponentes deverão apresentar:

7.9.1. Declaração assinada por representante legal do licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

7.10. Declarações Exigidas:

7.10.1. Declaração assinada pelo representante legal da empresa ou procurador devidamente habilitado para tanto, de que a empresa não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

7.10.2. Declaração assinada pelo representante legal da empresa ou procurador devidamente habilitado para tanto, de que a empresa atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta municipalidade à empresa.

VIII. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO:

8.1. No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do item 3.

8.2. Juntamente com os documentos de credenciamento, os interessados apresentarão à equipe de pregão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme Modelo do Anexo IV e, em se tratando de ME/EPP/MEI, a declaração referente ao item 3.5.

8.3. A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 10)

8.4. Em seguida identificará a proposta de **Menor Preço Global** cujo conteúdo atenda as especificações do edital.

8.5. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de **Menor Preço Global**, serão classificadas em ordem crescente.

8.6. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade dos preços será verificada somente após o encerramento da fase de lances.

8.7. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 8.4 e 8.5, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.8. Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

8.9. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de **Menor Preço Global**.

8.10. O valor mínimo entre os lances verbais será de aproximadamente **0,5% (meio por cento) do valor total estimado pela Administração**.

8.11. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.12. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, será observado:

a) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance;

b) microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão;

c) o lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior àquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP ou MEI);

d) não ocorrendo à contratação das microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs ou MEIs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 11)

- e) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na **alínea b**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;
- f) na hipótese da não contratação nos termos previsto na **alínea b**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- g) o disposto na alínea anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP ou MEI.

8.13. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

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

8.15. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **Menor Preço Global** e os valores estimados para a licitação.

8.15.1. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.

8.16. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

8.17. Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

8.18. Considerada aceitável a proposta de Menor Preço Global, obedecidas as exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor, para confirmação das suas condições habilitatórias.

8.19. Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o melhor preço será declarado vencedor.

8.20. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

8.21. As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 12)

de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição, conforme artigos citados abaixo.

8.21.1. Nas licitações públicas, a comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.

8.21.2. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.21.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado **o prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.21.4. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.22. O pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

8.23. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

8.24. A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 9.

8.25. O recurso contra decisão do pregoeiro e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.

8.26. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.27. A falta de manifestação motivada do licitante na sessão, importará a decadência do direito de recurso.

8.28. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes B, devidamente rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes, ficarão sob a guarda do pregoeiro, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 13)

IX - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1. Caso não haja recurso, o pregoeiro, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço total, encaminhando o processo para homologação pelo Prefeito Municipal.

9.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2.1. O licitante deverá protocolizar as razões e contrarrazões de recurso no Departamento de Licitação, na Praça Juca Novaes, 1.169 – Avaré/SP, de segunda a sexta, das 08 às 16 horas, dentro prazo citado acima, ou via e-mail, sempre confirmando o recebimento.

9.2.2. Nessa hipótese, o Prefeito Municipal decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

9.3. A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

X. DO CONTRATO

10.1. A empresa classificada em primeiro lugar será convocada dentro do prazo de cinco dias da data de homologação e adjudicação, pelo Departamento de Licitações, para firmar o contrato.

10.2. O não comparecimento para assinar o Contrato dentro do prazo de 05(cinco) dias úteis, contados do recebimento da Convocação de que trata o item anterior, facultará a Administração convocar a segunda classificada, consoante o disposto no Artigo 64 e Parágrafos da Lei Federal n.º 8.666/93.

10.3. A vigência do Contrato dar-se-á por 12 meses, a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite previsto no Inciso II, do Artigo 57 da Lei federal 8.666/93, caso haja interesse da Contratante.

XI – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. Na execução dos serviços deverão ser obedecidos os itens do memorial descritivo, constante no Anexo IX.

11.2. Será rejeitado serviço com especificação diferente da constante no Anexo IX.

11.3. Para efeito de posterior verificação da conformidade do serviço executado com a especificação, será emitido Termo de Recebimento Provisório.

11.4. Após verificação da qualidade e quantidade do serviço executado será emitido Termo de Recebimento Definitivo.

11.5. Sob pena de não recebimento dos serviços e instauração do devido processo administrativo, no prazo estabelecido no subitem anterior, a nota fiscal a ser apresentada no ato



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 14)

da entrega dos serviços, deverá ser emitida pela mesma empresa, com o mesmo CNPJ da vencedora deste pregão.

XII - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

12.1. O objeto da presente licitação será recebido:

12.1.1. provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação.

12.1.2. definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade e sua consequente aceitação.

12.2. Serão rejeitados os serviços com especificações diferentes das constantes do ANEXO IX e das informadas na PROPOSTA.

12.3. Constatadas irregularidades na execução dos serviços, o Contratante poderá solicitar que a contratada execute novamente os serviços em conformidade com o Anexo IX do Edital.

XIII - DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. Pela perfeita execução do objeto licitado, a PREFEITURA efetuará o pagamento do preço proposto pela licitante vencedora, em moeda corrente, em até 30 dias após a entrega e apresentação da nota fiscal correspondente, atestados os serviços pela unidade requisitante, desde que não haja fato impeditivo provocado pela licitante vencedora.

13.2. O Pagamento dos Serviços será realizado mensalmente, conforme medição.

13.2.1. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

XIV - DO REAJUSTE DE PREÇOS

14.1. Os preços propostos serão fixos e irremovíveis pelo prazo de 12(doze) meses.

14.2. Ultrapassado o período de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do Contrato, o mesmo poderá ser reajustado para reposição da perda inflacionária, mediante requerimento da CONTRATADA, pelo índice anual do IGPM fornecido pela FGV ou outro que vier a substituí-lo a fim de manter o valor real de mercado.

14.3. O requerimento da CONTRATADA deverá ser protocolado no Fundo Social de Solidariedade, será apreciado pelos setores técnicos competentes e, ao final decidido pelo Gestor do Contrato.

XV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

15.1. A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, em face do disposto nos artigos 81, 86 e 87, da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93 e alterações que lhe foram incorporadas e do art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02, obedecerá, no âmbito do Município da Estância Turística de Avaré, as normas estabelecidas no presente Decreto.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 15)

15.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

15.2.1. Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida; ou

15.2.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

15.3. O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no §1º do artigo 86, da Lei 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida, na seguinte conformidade:

15.3.1. atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, a contar da data inicial do descumprimento; e

15.3.2. atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,06% (seis centésimos por cento) ao dia.

15.4. Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

15.4.1. multa de 10% (dez) por cento sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou

15.4.2. multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

15.4.3. ressarcimento de eventuais danos ocasionados face a inexecução do contrato.

15.5. A mora será considerada a partir do primeiro dia subsequente ao término do prazo para a execução do ajuste.

15.6. O valor do ajuste a servir de base de cálculo para as multas referidas nos artigos anteriores, será o global reajustado até a data de aplicação da penalidade.

15.7. As multas serão corrigidas monetariamente, de conformidade com a variação do IPC/FIPE, a partir do termo inicial, fixado no artigo 5º, até a data de seu efetivo recolhimento.

15.8. A comunicação da irregularidade e a proposta de aplicação de penalidade deverão ser encaminhadas, pelo gestor do respectivo contrato, à autoridade que autorizou a licitação, ou a contratação, no respectivo processo.

15.9. As sanções deverão ser aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia.

§1º – Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado via e-mail, informado no cadastro do responsável, correio com AR e/ou publicação em



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 16)

Diário Oficial da infração e da penalidade correspondente para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa.

§2º – Recebida a defesa, a Autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§3º -Da decisão, caberá recurso, no prazo de cinco dias úteis, contados da intimação, de cuja decisão cabe solicitação de reconsideração.

§4º – A multa imposta deverá ser recolhida, decorridos 5 (cinco) dias úteis da decisão do recurso ou, em sendo o caso, da solicitação de reconsideração.

§5º – Se o pagamento da multa não for efetuado dentro do prazo estabelecido no parágrafo anterior, o valor deverá ser inscrito em dívida ativa para cobrança judicial.

15.10. As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a das outras.

15.11. As disposições constantes deste Decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem realizadas com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

§1º – A inexecução total ou parcial do contrato de obras e serviços de engenharia, assim como a execução irregular, ou com atraso injustificado, sujeitará o contratado, garantida a prévia defesa, à aplicação das seguintes sanções:

15.11.1. advertência.

15.11.2. multa.

15.11.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual, por prazo não superior a dois anos.

15.11.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§2º – A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, afim de evitar a aplicação de sanções mais severas, sempre que o contratado descumprir qualquer obrigação contratualmente assumida, ou desatender as determinações da autoridade competente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

§3º – A pena pecuniária de multa, própria para a punição de atrasos injustificados dos prazos estipulados no cronograma de execução, pode ser aplicada cumulativamente com as sanções restritivas de direitos, previstas nos incisos III e IV, nos casos de inexecução total e parcial do contrato.

§4º – A pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Estadual destina-se a punir a reincidência em faltas já apenadas com advertência, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

§5º – Na estipulação do prazo de suspensão dos direitos do contratado, que não poderá exceder a 5 (cinco) anos, deverão ser considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 17)

§6º – A pena de suspensão dos direitos do contratado impede-o, durante o prazo fixado, de participar de licitações promovidas pelos órgãos Administração Municipal, bem como de com eles celebrar contratos.

§7º – A declaração de inidoneidade do contratado, sanção administrativa de máxima intensidade, destina-se a punir faltas gravíssimas, de natureza dolosa, das quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

§8º – A aplicação da sanção prevista no parágrafo anterior é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa prévia do contratado no respectivo processo, no prazo de dez dias, contados da abertura de vistas.

§9º – Decorridos 5 (cinco) anos da declaração de inidoneidade, o interessado poderá requerer a sua reabilitação, cujo deferimento está condicionado ao ressarcimento dos prejuízos resultantes da ação punida.

15.12. A multa prevista no artigo anterior será:

15.12.1. de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

15.12.2. de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

15.12.3. de 0,03% (três centésimos por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de inícios e conclusão das etapas previstas no cronograma, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação.

§1º – O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito de defesa e de recurso do contratado, será descontado do primeiro pagamento devido pelo Município em decorrência da execução contratual.

§2º – Na hipótese de descumprimento total da obrigação, após a celebração do contrato em que tenha sido exigência garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

§3º – Na hipótese de descumprimento total da obrigação em face do não atendimento da convocação para a assinatura do contrato, o valor da multa deverá ser recolhido à conta do Município de Avaré através de guia de recolhimento própria, no prazo de 30 (trinta) dias contados da intimação.

§4º – O não recolhimento da multa no prazo assinado implicará a sua inscrição na dívida ativa, para cobrança judicial.

15.13. O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

Parágrafo Único – A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no artigo 3º deste Decreto, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no “caput” deste artigo.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 18)

15.14. O pedido de prorrogação de prazo final da obra, serviços, ou entrega de material, somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

15.15. As multas referidas neste Decreto não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e demais legislação correlata.

XVI – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

16.1. As despesas de contratação do presente objeto serão empenhadas através das seguintes dotações orçamentárias:

02.09.01.3.3.90.39.00.08.244.4002.2130-114 – R\$ 1.403.931,43 – Recurso Próprio.

16.2. As despesas decorrentes do ano seguinte correrão por conta de dotação orçamentária consignada na Lei do Orçamento do Exercício de 2.024, expedida pelo Fundo Social de Solidariedade com autorização do Departamento de Contabilidade, sendo de responsabilidade do Fundo Social encaminhar ao Departamento de Licitações a reserva orçamentária para complementar o contrato, no valor de **R\$ 280.786,28.**

XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar por escrito esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

17.1.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo legal.

17.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação da proposta.

17.2. Todas as impugnações ao edital só serão aceitas se protocoladas no Departamento de Licitações, de segunda a sexta-feira, das 08 às 17 horas, dentro do prazo.

17.3. A apresentação dos Envelopes implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

17.4. O encaminhamento dos envelopes por via postal ou outro meio similar de entrega, os dois envelopes (A e B) deverão ser acondicionados em invólucro único, endereçado diretamente à Pregoeira, com número da Modalidade e Processo, conforme modelo abaixo:

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Avaré A/C PREGOEIRA _____ PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2023 – PROCESSO Nº ____/2023
--

17.5. Em não apresentando conforme estabelecido no subitem anterior, a empresa licitante não estará apta a prosseguir no certame e os envelopes serão rubricados e ficarão mantidos nos autos.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 19)

17.6. É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.7. Fica assegurado ao Município o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

17.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

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

17.10. O preço global e unitário das propostas não sofrerá reajustes durante a execução dos serviços, a não ser em decorrência de modificações no atual modelo econômico nacional que venham autorizar formas de correções para manutenção do equilíbrio econômico do contrato.

17.11. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de **oito dias úteis** para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram, conforme art. 48 § 3º.

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

17.13. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão, os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município de Avaré.

17.14. Ficam os Licitantes devidamente cientificados de que todos os atos praticados após a sessão de abertura dos envelopes, tais como intimação para apresentação de recursos e publicação de atas serão inseridos no site da Prefeitura de Avaré junto a todos os dados referentes ao certame, contando-se os prazos a partir da data de inserção do documento no site da Prefeitura. Devendo o licitante acompanhar com atenção o andamento do certame no site da Prefeitura evitando-se assim prejuízos tais como perda de prazos.

17.15. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da disputa entre os interessados, desde que resguardados os interesses da administração (princípio de



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 20)

ampliação da disputa e interesse público), o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

Prefeitura da Estância Turística de Avaré, em 27 de fevereiro de 2023

**JOSELYR BENEDITO COSTA SILVESTRE
PREFEITO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ**



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 21)

ANEXO I

(MODELO)

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____, com sede na _____, C.N.P.J. nº _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____, **CRENCIA** o(a) Sr.(a) _____, _____ (CARGO), portador(a) do R.G. nº _____ e C.P.F. nº _____, para representá-la perante o Município de Avaré em licitação na modalidade Pregão Presencial nº 005/2023 (Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel), podendo formular lances, negociar preços, assinar atas, propostas e declarações, enfim praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

NOME

R.G

CARGO

OBSERVAÇÃO: APRESENTAR COPIA AUTENTICADA DOS ATOS CONSTITUTIVOS DA EMPRESA ANEXA AO CREDENCIAMENTO.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 22)

ANEXO II

(MODELO)

PROPOSTA COMERCIAL

DEVERÃO CONSTAR OBRIGATORIAMENTE NA PROPOSTA OS ITENS ABAIXO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO e TELEFONE:

E-MAIL:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA:

2. Objeto: Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel, conforme o Anexo IX – Termo de Referência e abaixo:

RESTAURANTE	Quantidade / Dia Segunda a Sábado	Valor Comensal	Valor Prefeitura	Valor Total Unitário
Descrição	400	R\$ 1,99	R\$ _____	R\$ _____

VALOR MENSAL: R\$ _____ (_____).

VALOR GLOBAL: R\$ _____ (_____).

3. do prazo de validade da proposta, de 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega da proposta.

4. da forma de pagamento: em até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante a emissão da nota fiscal correspondente.

5. do prazo de vigência contratual, de 12 meses, prorrogáveis, se houver interesse entre as partes, até o limite previsto em Lei.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 23)

6. Dados do responsável pela assinatura da ata de registro de preços, conforme exige o Termo de Ciência e Notificação do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço _____ residencial _____ completo: _____

E-mail

institucional: _____

E-mail pessoal: (deverá, **obrigatoriamente**, ser diferente do e-mail institucional) _____

Telefone(s): _____

Observação: A proposta deverá ser apresentada datilografada/digitada, datada, rubricada e assinada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, no Formulário da Empresa.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 24)

ANEXO III

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(a ser entregue juntamente com os envelopes, podendo ser preenchida e assinada na sessão pública do pregão)

A empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes “B”, sob pena de sujeição às penalidades previstas no item 15.6 do Edital de **Pregão Presencial nº 005/2023** (Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel).

EMPRESA: _____

REPRESENTANTE LEGAL: _____

CARGO: _____

RG e CPF/MF: _____

ASSINATURA: _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 25)

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2023

CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ E A EMPRESA

_____.

Aos __ dias do mês de _____ de dois mil e vinte e três, nesta cidade de Avaré, Estado de São Paulo, de um lado a **PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o número 46.634.168/0001-50, situada na Praça Juca Novaes, 1.169, representada pelo Prefeito Municipal, **JOSELYR BENEDITO COSTA SILVESTRE**, brasileiro, solteiro, portador do RG nº 34.044.592-0 SSP/SP e do CPF nº 299.164.958-58, residente e domiciliado na cidade de Avaré/SP – de ora em diante denominado **CONTRATANTE** e de outro lado à empresa _____, cadastrada(s) no(s) CNPJ sob o número ____/____-__, com sede na _____, ____ - _____ - _____/__, representada pelo Senhor _____, _____, _____, _____, portador do RG _____/____ e do CPF _____-__, residente e domiciliado na _____, nº _____ - _____/____ - de ora em diante denominada **CONTRATADA**, resolvem firmar o presente contrato, nos termos das Leis nº 8.666/93 e Lei nº 10.520/02:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1) Nos termos do **Pregão Presencial nº 005/2023 – Processo nº 067/2023**, de **13 de março de 2.023**, fica a empresa _____, responsável pela execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel, conforme o Anexo IX do edital – Termo de Referência e abaixo:

RESTAURANTE	Quantidade / Dia Segunda a Sábado	Valor Comensal	Valor Prefeitura	Valor Total Unitário
Descrição	400	R\$ 1,99	R\$ _____	R\$ _____

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

As despesas de contratação do presente objeto serão empenhadas através das seguintes dotações orçamentárias:

02.09.01.3.3.90.39.00.08.244.4002.2130-114 – R\$ 1.403.931,43 – Recurso Próprio.

As despesas decorrentes do ano seguinte correrão por conta de dotação orçamentária consignada na Lei do Orçamento do Exercício de 2.024, expedida pelo Fundo Social de



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 26)

Solidariedade com autorização do Departamento de Contabilidade, sendo de responsabilidade do Fundo Social encaminhar ao Departamento de Licitações a reserva orçamentária para complementar o contrato, no valor de R\$ 280.786,28.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA SUJEIÇÃO AO EDITAL E SEUS ANEXOS

A contratada ratifica sua sujeição a todas as exigências do Edital de **Pregão Presencial nº 005/2023**, que constitui parte integrante deste contrato, junto com a proposta vencedora, exceto no que esta última vier a contrariar as normas especificadas nos instrumentos do órgão gerenciador.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E EMPENHO

4.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega e mediante a emissão de nota fiscal correspondente. É obrigatória a inscrição da declaração, no corpo da nota fiscal: **Referente ao Pregão Presencial nº 005/2023 – Processo nº 067/2023 e Nº da Autorização de Fornecimento.**

4.2. O Pagamento dos Serviços será realizado mensalmente, conforme medição.

4.2.1. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

5.1. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis pelo prazo de 12(doze) meses.

5.2. Ultrapassado o período de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do Contrato, o mesmo poderá ser reajustado para reposição da perda inflacionária, mediante requerimento da CONTRATADA, pelo índice anual do IGPM fornecido pela FGV ou outro que vier a substituí-lo a fim de manter o valor real de mercado.

5.3. O requerimento da CONTRATADA deverá ser protocolado no Fundo Social de Solidariedade, será apreciado pelos setores técnicos competentes e, ao final decidido pelo Gestor do Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência deste termo é de **12 meses**, prorrogáveis, se houver interesse entre as partes, até o limite previsto em Lei.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VINCULAÇÃO

Este termo contratual fica vinculado ao edital de licitações referente ao **PROCESSO Nº 067/2023 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 005/2023**.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.

Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, a fim de garantir a continuidade do serviço.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 27)

Responsabilizar-se pela manutenção predial com material e mão de obra inclusa dos serviços descritos a seguir, citados a título de exemplo: manutenção hidráulica e elétrica, substituição de partes danificadas como portas, fechaduras, revestimentos de paredes, pisos, vidros, reboco, pintura interna e externa, eliminação de vazamentos em telhados, calhas, vazamentos de gás, etc.

Solicitar autorização da Contratante para realização de adaptações nas instalações.

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

Caso haja, os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes ao Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos.

Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço.

Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.

Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante.

Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional.

Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante.

Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 28)

Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs).

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada.

Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado.

A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante.

Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade.

Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 29)

Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.

Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante.

Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 30)

Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.

Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança.

Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV).



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 31)

Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.

Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato.

Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.

Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO

9.1. A aplicação das sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, em face do disposto nos artigos 81, 86 e 87, da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93 e alterações que lhe foram incorporadas e do art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02, obedecerá, no âmbito do Município da Estância Turística de Avaré, as normas estabelecidas no presente Decreto.

9.2. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração municipal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

9.2.1. Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da obrigação não cumprida;

ou

9.2.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 32)

9.3. O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no §1º do artigo 86, da Lei 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida, na seguinte conformidade:

9.3.1. atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,03% (três centésimos por cento) ao dia, a contar da data inicial do descumprimento; e

9.3.2. atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,06% (seis centésimos por cento) ao dia.

9.4. Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

9.4.1. multa de 10% (dez) por cento sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou

9.4.2. multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

9.4.3. ressarcimento de eventuais danos ocasionados face a inexecução do contrato.

9.5. A mora será considerada a partir do primeiro dia subsequente ao término do prazo para a execução do ajuste.

9.6. O valor do ajuste a servir de base de cálculo para as multas referidas nos artigos anteriores, será o global reajustado até a data de aplicação da penalidade.

9.7. As multas serão corrigidas monetariamente, de conformidade com a variação do IPC/FIPE, a partir do termo inicial, fixado no artigo 5º, até a data de seu efetivo recolhimento.

9.8. A comunicação da irregularidade e a proposta de aplicação de penalidade deverão ser encaminhadas, pelo gestor do respectivo contrato, à autoridade que autorizou a licitação, ou a contratação, no respectivo processo.

9.9. As sanções deverão ser aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia.

§1º – Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado via e-mail, informado no cadastro do responsável, via correio com AR e/ou publicação em Diário Oficial da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa.

§2º – Recebida a defesa, a Autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

§3º -Da decisão, caberá recurso, no prazo de cinco dias úteis, contados da intimação, de cuja decisão cabe solicitação de reconsideração.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 33)

§4º – A multa imposta deverá ser recolhida, decorridos 5 (cinco) dias úteis da decisão do recurso ou, em sendo o caso, da solicitação de reconsideração.

§5º – Se o pagamento da multa não for efetuado dentro do prazo estabelecido no parágrafo anterior, o valor deverá ser inscrito em dívida ativa para cobrança judicial.

9.10. As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a das outras.

9.11. As disposições constantes deste Decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem realizadas com dispensa ou inexigibilidade de licitação.

§1º – A inexecução total ou parcial do contrato de obras e serviços de engenharia, assim como a execução irregular, ou com atraso injustificado, sujeitará o contratado, garantida a prévia defesa, à aplicação das seguintes sanções:

9.11.1. advertência.

9.11.2. multa.

9.11.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Estadual, por prazo não superior a dois anos.

9.11.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

§2º – A pena de advertência deve ser aplicada a título de alerta para a adoção das necessárias medidas corretivas, afim de evitar a aplicação de sanções mais severas, sempre que o contratado descumprir qualquer obrigação contratualmente assumida, ou desatender as determinações da autoridade competente para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato.

§3º – A pena pecuniária de multa, própria para a punição de atrasos injustificados dos prazos estipulados no cronograma de execução, pode ser aplicada cumulativamente com as sanções restritivas de direitos, previstas nos incisos III e IV, nos casos de inexecução total e parcial do contrato.

§4º – A pena de suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Estadual destina-se a punir a reincidência em faltas já apenadas com advertência, bem como as faltas graves que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

§5º – Na estipulação do prazo de suspensão dos direitos do contratado, que não poderá exceder a 5 (cinco) anos, deverão ser considerados o grau de comprometimento do interesse público e o prejuízo pecuniário decorrente das irregularidades constatadas, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

§6º – A pena de suspensão dos direitos do contratado impede-o, durante o prazo fixado, de participar de licitações promovidas pelos órgãos Administração Municipal, bem como de com eles celebrar contratos.

§7º – A declaração de inidoneidade do contratado, sanção administrativa de máxima intensidade, destina-se a punir faltas gravíssimas, de natureza dolosa, das quais decorram prejuízos ao interesse público de difícil reversão.

§8º – A aplicação da sanção prevista no parágrafo anterior é de competência exclusiva do Prefeito Municipal, facultada a defesa prévia do contratado no respectivo processo, no prazo de dez dias, contados da abertura de vistas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 34)

§9º – Decorridos 5 (cinco) anos da declaração de inidoneidade, o interessado poderá requerer a sua reabilitação, cujo deferimento está condicionado ao ressarcimento dos prejuízos resultantes da ação punida.

9.12. A multa prevista no artigo anterior será:

9.12.1. de 10% (dez por cento) do valor global corrigido do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

9.12.2. de 10% (dez por cento) do valor corrigido, correspondente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

9.12.3. de 0,03% (três centésimos por cento) por dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos de inícios e conclusão das etapas previstas no cronograma, até o máximo de 30 (trinta) dias, a partir dos quais será considerado descumprimento parcial da obrigação.

§1º – O valor correspondente à multa, após o devido procedimento em que tenha sido assegurado o direito de defesa e de recurso do contratado, será descontado do primeiro pagamento devido pelo Município em decorrência da execução contratual.

§2º – Na hipótese de descumprimento total da obrigação, após a celebração do contrato em que tenha sido exigência garantia, o valor da multa será descontado da garantia prestada.

§3º – Na hipótese de descumprimento total da obrigação em face do não atendimento da convocação para a assinatura do contrato, o valor da multa deverá ser recolhido à conta do Município de Avaré através de guia de recolhimento própria, no prazo de 30 (trinta) dias contados da intimação.

§4º – O não recolhimento da multa no prazo assinado implicará a sua inscrição na dívida ativa, para cobrança judicial.

9.13. O material não aceito deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da intimação.

Parágrafo Único – A não ocorrência de substituição dentro do prazo estipulado ensejará a aplicação da multa prevista no artigo 3º deste Decreto, considerando-se a mora, nesta hipótese, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estabelecido no “caput” deste artigo.

9.14. O pedido de prorrogação de prazo final da obra, serviços, ou entrega de material, somente será apreciado se efetuado dentro dos prazos fixados no contrato ou instrumento equivalente.

9.15. As multas referidas neste Decreto não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e demais legislação correlata.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS MOTIVOS PARA RESCISÃO

Ao invés de aplicação das penalidades acima citadas e sem prejuízo das mesmas, poderá ser rescindido o ajuste se ocorrido qualquer das hipóteses previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, observadas as formas previstas no artigo 79 da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 35)

Em caso de rescisão da ata de registro de preços poderá ser feita amigável ou judicialmente, nos expressos termos da legislação aplicável à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA TRANSFERÊNCIA DA RESPONSABILIDADE

Fica expressamente vedada à empresa contratada a transferência de responsabilidade do fornecimento do objeto contratual do **Pregão Presencial nº 005/2023 – Processo nº 067/2023** a qualquer outra empresa, no seu todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO GESTOR DO CONTRATO

O responsável pela gestão do contrato será o Prefeito Municipal, Senhor Joselyr Benedito Costa Silvestre.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A funcionária designada para a fiscalização do Contrato será:

Alessandra da Silva Cordeiro, CPF 328.790.908-81, Assistente Técnica de Departamento – Fundo Social de Solidariedade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS OU SUPRESSÕES

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto licitado até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA ANTICORRUPÇÃO EM CONTRATOS ADMINISTRATIVOS DA CÂMARA MUNICIPAL E DA PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

De acordo com a Lei nº 2216 de 22 de junho de 2.018. Artigo 1º – Os contratos administrativos vinculados à Prefeitura Municipal e Câmara Municipal da Estância Turística de Avaré deverão conter a seguinte cláusula anticorrupção: “Para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar, ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria, quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou ainda, benefícios de qualquer natureza que constitua prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionado”.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este contrato é regido pelas Leis nº 8.666/93, nº 10.520/02 e Lei Complementar 123/06 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI 13.709/2018.

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

18.2 As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especiais os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº13.709/2018, sendo vedado o



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 36)

repassa as informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

18.3 As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD.

18.4 Em atendimento ao disposto na Lei nº13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, o CONTRATANTE, para execução de serviço objeto deste contrato, tem acesso aos dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, e cópia do documento de identificação.

18.5 A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD, e, se comprometem a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção de dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

18.6 A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em até 24(vinte e quatro) horas, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca de Avaré, para solução de qualquer pendência oriunda desta ata de registro de preços, com renúncia a qualquer outra por mais privilegiada que seja.

E por estarem certos e combinados, assinam a presente ata de registro de preços em três vias de igual teor, para o mesmo fim junto com duas testemunhas no presente ato.

Prefeitura da Estância Turística de Avaré, aos ___ de _____ de 2.023

JOSELYR BENEDITO COSTA SILVESTRE
PREFEITO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

Testemunhas:

Nome _____ Nome _____
RG _____ RG _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 37)

ANEXO V

MODELO

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (PARA ME/EPP/MEI)

A empresa _____ com sede á _____, inscrita no CNPJ _____, declaramos para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para qualificação como _____, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu artigo 3º, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no §4º ao artigo 3º da citada Lei complementar, sob pena de assim não o fazer, não podendo usufruir dos benefícios concedidos pela referida lei.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 38)

ANEXO VI

MODELO

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

A empresa _____, com sede à _____, inscrita no CNPJ _____, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, sob as penas da Lei, de que a empresa e seus sócios não foram declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 39)

ANEXO VII

MODELO

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO ARTIGO 9º DA LEI DE LICITAÇÕES

A empresa _____, com sede à _____, inscrita no CNPJ _____, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, sob as penas da Lei, de que a empresa atende ao artigo 9º da Lei de Licitações no que infere ao vínculo de eventuais servidores públicos desta municipalidade à empresa.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 40)

ANEXO VIII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

A empresa _____, com sede à _____, inscrita no CNPJ _____, no uso de suas atribuições legais, vem declarar, para fins de participação de processo licitatório, de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

ASSINATURA: _____



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 41)

ANEXO - IX

Pregão Presencial nº 005/23 MEMORIAL DESCRITIVO

OBJETO

Contratação de empresa especializada objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular Municipal de Avaré, 400 almoços de segunda a sábado, pelo sistema de porcionamento, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos, utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total da cozinha industrial, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica do imóvel.

1. INTRODUÇÃO

A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa objetivando a execução do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do RESTAURANTE POPULAR – Avaré/SP, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel do prédio, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, sob o regime de empreitada por preço global conforme especificações do projeto básico.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA.

A Contratada deverá fornecer os utensílios e equipamentos relacionados abaixo durante a prestação de serviços.

O Objeto inclui, além do preparo e fornecimento de refeições aos comensais do Restaurante Popular – Avaré/SP, com inclusão de mão de obra e gêneros alimentícios “in natura”, bem como a limpeza geral, fornecimento de materiais descartáveis e de limpeza, aquisição e manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços, aluguel, energia, água, iptu e demais despesas necessárias para a operacionalização total das cozinhas industriais, além das devidas adequações civil, elétrica e hidráulica dos imóveis, a limpeza dos locais onde serão servidas, com o fornecimento de gás liquefeito derivado de petróleo e dos materiais de limpeza para tal, para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, **inclusive no tocando ao transporte das refeições, se houver.**

O objeto inclui ainda a manutenção predial compreendendo a prestação de serviços de manutenção preventiva, corretiva, reparações, adaptações, e pequenos serviços, com fornecimento de material e mão de obra.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 42)

A CONTRATADA deverá executar as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado, dentre as quais se destacam:

- a) programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) elaboração de cardápio diário completo e semanal, observando relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com a respectiva “per capita” e frequência de utilização;
- c) armazenamento adequado dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo fornecidos pela CONTRATADA;
- d) pré-preparo e cocção dos alimentos;
- e) acondicionamento da refeição em recipientes isotérmicos;
- f) expedição, distribuição e porcionamento da refeição aos comensais;
- g) higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

Os serviços deverão estar sob responsabilidade técnica de nutricionista, para o desenvolvimento das atividades inerentes ao serviço de nutrição.

O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes.

O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado em número suficiente.

Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos comensais possibilitando dessa forma, atendimento adequado.

A alimentação servida deverá ser equilibrada e racional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas com a devida identificação do valor calórico.

As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até seu porcionamento.

As amostras de alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipiente esterilizado e mantidos lacrados e sob refrigeração no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais.

A Contratada deverá efetuar controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida a qualquer tempo a pedido do Gestor do Contrato.

Durante a execução do serviço a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado, com base na Portaria C.V.S. nº5/13, de 19/4/2013.

Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a Contratada, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10/03/99 alterada pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9/9/08, considerando que a prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências do Contratante, onde a alimentação será preparada e distribuída.

Horário de distribuição e funcionamento do restaurante de Segunda a Sábado. **Almoço das 11:00 as 13:30 horas (ou até bater a cota de refeições).**



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 43)

2. COMPOSIÇÃO DA REFEIÇÃO

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir sua aceitabilidade conforme sugestões constantes do anexo.

A seguir serão enumeradas as principais composições do cardápio:

- a) A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA,
- b) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão, fornecidos pela CONTRATADA, poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes deste projeto básico pela CONTRATADA,
- c) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

Cardápio Básico:

- a) Composição da refeição diária.

REFEIÇÃO	ITENS
ALMOÇO	PRATO PRINCIPAL: Carne bovina, frango, suína, embutidos, feijoadada; GARNIÇÃO: Legumes, verduras, farináceos, cremes e outros; SALADA: Folhas, legumes e outros; SOBREMESA: Fruta, doces industriais e manipulados; REFRESCO: Suco em pó diversos sabores ACOMPANHAMENTOS: Arroz, feijão e mini pão.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

- a) Os ingredientes de cardápio a seguir relacionados deverão satisfazer às exigências específicas e indicadas abaixo.
- b) O item “Sugestão de Cardápio” é apenas um modelo a ser apresentado pela Contratada para fins de aprovação, podendo a mesma apresentar outras sugestões.
- c) Os ingredientes (gêneros alimentícios) serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- d) Fica vedada a utilização de ovo como prato principal, a não ser que seja servido omelete de frios.
- e) Fica vedada a repetição de prato principal e da guarnição dentro da mesma quinzena.

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

ITENS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
PRATO PRINCIPAL	Bisteca suína acebolada	Sobre coxa assada na manteiga	Carne a calabresa ao sugo	File de frango a parmegiana	Copa lombo ao vinagrete
GUARNIÇÃO	Cenoura saute	Polenta ao sugo	Jardineira de legumes	Purê de batata	Macarrão ao forno
SALADA	Alface americana	Pepino	Almeirão	Tomate	Repolho bicolor



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 44)

SOBREMESA	Maçã	Gelatina de limão	Pé de moleque	Creme de mamão	Paçoca
REFRESCO	Uva	Maracujá	Limão	Frutas vermelhas	Amora
ACOMPANHAMENTOS	Arroz Feijão Mini pão	Arroz Feijão Mini pão	Arroz Feijão Mini pão	Arroz Feijão Mini pão	Arroz Feijão Mini pão

ARROZ

Em todas as refeições deverá ser servido arroz de 1º qualidade.

FEIJÃO

Em todas as refeições deverá ser servido feijão de 1º qualidade.

SALADAS

Deverá ser servida diariamente já temperada.

GUARNIÇÕES

Deverá ser servido diariamente, com preparações diversas de acordo com a característica do prato principal.

ESTIMATIVA DE CONSUMO

a. Quadro estimativo de comensais / Dia:

RESTAURANTE POPULAR	Segunda a Sábado
Quantidade Almoço	400

b. Mediante aviso prévio, a CONTRATANTE, poderá a qualquer tempo, alterar o estabelecido no item anterior.

c. As medições dos serviços prestados ocorrerão através de controle de planilhas diárias, fechando-se no último dia do mês, para medição dos serviços prestados será considerado efetivamente o número de usuários atendidos.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

O RESTAURANTE POPULAR – Avaré/SP será instalado no local apropriado alugado pela CONTRATADA.

EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÃO

Todos os equipamentos e utensílios para o desenvolvimento dos serviços serão colocados pela CONTRATADA em forma de COMODATO.

OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução do serviço, deverão ser de qualidade comprovada; - Para a



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 45)

utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78) e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

O armazenamento de gêneros e produtos alimentícios à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo, a Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas, e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas), até o momento final da distribuição.

Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de P.V.C., atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

Todas as refeições deverão ser submetidas ao Contratante para degustação, devendo a Contratada realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.

Os utensílios e recipientes a serem disponibilizados pela Contratada na prestação de serviços deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico.

Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras das preparações, bem como das dietas especiais, se houver, e mantê-las sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) ao Contratante.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 46)

A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada, e deverá ser executada desde que observadas as normas da Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08.

O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada.

Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela Contratada, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e transportados até o local indicado pelo Contratante para o destino final.

Os vasilhames e caixotes pertencentes à Contratada deverão estar dispostos em local estabelecido pelo Contratante para tal fim.

A higienização das áreas adjacentes à cozinha, utilizadas pela Contratada, é de sua responsabilidade.

O Contratante colocará à disposição da Contratada as instalações e equipamentos constantes abaixo.

As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos, serão de responsabilidade da Contratada.

A manutenção preventiva e corretiva na área física do restaurante e dos equipamentos será de inteira responsabilidade da Contratada, devendo informar previamente a Contratante sobre qualquer execução de serviço, evitando, desta feita, interrupções na perfeita execução dos serviços e comprometimento da segurança dos funcionários e comensais.

A produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitários satisfatórios é condição importante para a promoção e manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. Facas e tábuas de apoio representam risco significativo de contaminação.

Recomenda-se o uso de utensílios de corte de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

A Contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 47)

A Contratada deverá manter na unidade, obrigatoriamente, um Nutricionista responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Contratante.

A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos do Contratante sejam respeitados.

O controle de saúde dos empregados da Contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativas aos exames médicos, são de sua responsabilidade.

Os empregados deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.

Os empregados deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.

Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo, ainda, obrigatoriamente rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer outra peça similar.

A escala de serviço mensal dos empregados da Contratada deverá ser afixada no recinto do Contratante, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.

BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS USO RACIONAL DA ÁGUA

a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada, esperadas com essas medidas.

b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:

c.1) Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

c.2) Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 48)

- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Encher a vasilha de água completamente ao executar limpeza no interior de vasilhame;
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

c.3) Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 PPM por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 PPM);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 PPM;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

2) Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Limpar os utensílios: panelões, bandejas etc.;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos no lixo.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 49)

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a)** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b)** Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- c)** Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- d)** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.
- e)** Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias.
- f)** Realizar manutenção em equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas.
- g)** Sugerir, ao Contratante, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.
- h)** Realizar verificações e, se for o caso, realizar manutenções periódicas nos aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.
- i)** Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo Contratante.
- j)** A Contratada deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

- a)** A Nutricionista da Contratada, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b)** A Nutricionista da Contratada deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 50)

b1) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

c) A Nutricionista da Contratada se obriga a visitar o site www.codeagro.sp.gov.br, da "CODEAGRO - Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios" da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo, para obter receitas desenvolvidas e testadas pela Cozinha Experimental do Serviço de Orientação ao Consumidor constantes do encarte "**Diga não ao desperdício**".

d) Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc.

e) A Nutricionista da Contratada deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios.

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

g) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação do Contratante, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização.

h) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- Lave bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lave folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;

- Coloque, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilize 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos;

- **Obs.: Nunca as deixe de molho depois de cortadas ou descascadas;**

- Ao descascá-las, não retire cascas grossas. Sempre que possível, cozinhe hortaliças ou frutas com casca, de preferência, inteiras;

- Não as corte com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;

- Cozinhe as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogue-as;

- Cozinhe em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do Contratante, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 51)

b) Quando implantado, pelo Contratante, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

1) MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

2) MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (**VERDE** para vidro, **AZUL** para papel, **AMARELO** para metal, **VERMELHO** para plástico e **BRANCO** para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados, pelo Contratante, recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)
- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

c) Quando implantadas, pelo Contratante, operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a Contratada deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

d) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei no 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto no 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 52)

fiscalização por parte das autoridades sanitárias e do Contratante, são os Anexos da referida Resolução: ANEXO I - Lista das substâncias permitidas na Elaboração de Detergentes e demais Produtos Destinados à Aplicação em objetos inanimados e ambientes; ANEXO II - Lista das substâncias permitidas somente para entrarem nas composições de detergentes profissionais; ANEXO III - Especificações e; ANEXO IV - Frases de Advertências para Detergentes e seus Congêneres.

e) Recomenda-se que a Contratada utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído, comunicando por escrito a Contratante.

DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.

Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, a fim de garantir a continuidade do serviço.

Responsabilizar-se pela manutenção predial com material e mão de obra inclusa dos serviços descritos a seguir, citados a título de exemplo: manutenção hidráulica e elétrica, substituição de partes danificadas como portas, fechaduras, revestimentos de paredes, pisos, vidros, reboco, pintura interna e externa, eliminação de vazamentos em telhados, calhas, vazamentos de gás, etc.

Solicitar autorização da Contratante para realização de adaptações nas instalações.

Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 53)

Caso haja, os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes ao Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos.

Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.

Arcar com as despesas de gás utilizados na execução do serviço.

Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas.

Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante.

Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional.

Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas.

Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante.

Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado.

Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs).

Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho.

Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 54)

Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada.

Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação.

Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado.

A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante.

Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências da Unidade.

Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e Portaria C.V.S. nº 6/99, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade.

Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 55)

Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “*in natura*” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros.

Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim.

Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante.

Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental.

Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada.

Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 56)

Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77.

Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação.

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras à atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a etanol ou gás natural veicular (GNV).

Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 57)

Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos.

A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato.

Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.

Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

Para a execução do serviço, objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

- a)** Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.
- b)** Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações prediais.

FISCALIZAÇÃO / CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Ao Contratante, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- a)** Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.
- b)** Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.
- c)** Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela Contratada.
- d)** Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas.
- e)** Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 58)

- f)** Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências.
- g)** Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados.
- h)** Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos das refeições efetivamente fornecidas.
- i)** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da Contratada, devendo:
- 1)** examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - 2)** verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.
- j)** A fiscalização do serviço pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- k)** Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 59)

ANEXO IX-A

Lista de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços:

Nº DO ITEM	QTD.	DESCRIÇÃO
01	01	Caldeira para arroz
02	01	Caldeira para feijão
03	01	Forno combinado 12 assadeiras
04	01	Fogão 06 bocas 50 x 50
05	02	Coifas
06	01	Pass throug quente 15 cubas
07	01	Balcão quente 4 cubas
08	01	Balcão frio 3 cubas
09	05	Mesas de inox de apoio – 1,20x0,60x0,85
10	01	Refresqueira 100 l.
11	01	Balança digital 200 kg
12	01	Maquina de lavar louça – 30 pratos
13	50	Cubas 1/1/200 c/ tampa e alça
14	03	Bancadas inox com 2 cubas grandes para lavagem
15	05	Estantes vazadas 4 lances
16	01	Refrigerador industrial vertical 2 portas
17	01	Mesas para o refeitório – 100 lugares
18	02	Freezer horizontal 560 l.
19	01	Filtro de água para a refresqueira
20	01	Liquidificador 8 l.
21	01	Carro para transporte de pratos



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 60)

ANEXO IX-B

Lista de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA na execução dos serviços:

QUANTIDADE	UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO
1	ABRIDOR DE LATA
1	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO 2P
1	ARMÁRIO PARA ESCRITÓRIO 3P
4	ARMÁRIOS - 4P (FUNCIONÁRIO)
1	BALANÇA DIGITAL DE MESA CAP: 15 KG
1	BALDE 200 L
3	BALDE 30 L
400	BANDEJA BEGE
2	BICO DE PATO
1	CABRITA TRIPÉ ALTA
1	CADEIRA DE ESCRITÓRIO C/ RODAS
80 Lugares	MESAS PARA NO MINIMO 80 LUGARES SENTADOS
1	CADEIRA GIRATÓRIA
4	CAIXA BRANCA C/ TAMPA (34cm x 43cm)
2	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (58cm x 39cm)
12	CAIXA BRANCA S/ TAMPA (64cm x 44cm)
2	CAIXA C/ TAMPA - 58L
5	CAIXA C/ TAMPA - (62cm x 41cm)
7	CAIXA MARROM S/ TAMPA (64cm x 44cm)
3	CANECÃO DE ALUMINIO N.º 22
1	COIFA GRADE INOX
1	COIFA PEQUENA INOX
5	COLHER DE SERVIR
1	COMPUTADOR DESKTOP
3	CONCHAS DE SERVIR
1	ESCORREDOR 45L
1	ESCORREDOR 50L
1	ESCORREDOR 60L
3	ESCORREDOR DE PRATOS
3	ESCUMADEIRA DE SERVIR
2	ESPÁTULAS
6	FACAS DE CORTE - 10P
400	FACAS DE MESA INOX
1	FREEZER HORIZONTAL - 2P
1	FRIGIDEIRA N° 30
1	FURADOR DE PAPEL



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 61)

400	GARFOS DE MESA DE INOX
50	GASTRONORM (CUBA FUNDA) C/ TAMPA
1	GAVETA DE CAIXA
1	GELADEIRA INOX 06 PORTAS
2	GRAMPEADOR
1	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL
1	JARRA PLÁSTICA - 2 L
1	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL - 8L
6	LIXO 100L
5	LIXO 30L
2	LIXO PORTA COPO
2	MANGUEIRAS DE BORRACHA
1	MÁQUINA DE REGISTRO DE PONTO
6	MESAS DE INOX PARA APOIO
3	MESAS DE INOX COM PIA
1	MESA PARA ESCRITÓRIO
1	MESA PARA ESCRITÓRIO COM ANEXO
1	PÁ PARA CALDEIRA DE ALTIENO (74cm)
1	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (1,17m)
1	PÁ PARA CALDEIRA DE INOX (68cm)
13	PALLETS 0,50X0,50
3	PALLETS 0,82X0,41
9	PALLETS 1,20X1,00
1	PANELA DE PRESSÃO - 20,8 L
1	PANELA Nº 36
1	PANELA Nº 50
2	PANELA Nº 55
1	PANELA Nº 60 (ALUMINIO FUNDIDO)
1	PANELA Nº 65
6	PEGADOR DE SALADA
1	PENEIRA COM CABO (73cm - cabo E 28cm)
1	PENEIRA PLÁSTICA (56 cm)
2	PORTA PAPEL HIGIÊNICO
2	PORTA PAPEL TOALHA
400	PRATO BRANCO TIPO HOTEL - 24cm
1	REFRESQUEIRA C/ 4T 100 L
1	RÉGUA - 30CM
1	SOM AUTO FALANTE
4	SUORTE PARA SABONETEIRA
3	TÁBUA DE ALTIENO AMARELA 50cm x 30cm
3	TÁBUA DE ALTIENO BRANCA 50cm x 30cm
3	TÁBUA DE ALTIENO VERMELHA 50cm x 30cm
1	TERMÔMETRO DIGITAL



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE AVARÉ

(Edital de Pregão Presencial 005/2023 – fls. 62)

1	TESOURA S/ PONTA
2	TRIDENTE - 60cm
1	TRIPÉ PARA COADOR DE CAFÉ