

**EDITAL-PADRÃO**  
**ALIMENTAÇÃO PREPARADA (DENTRO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA)**  
(Conforme matriz aprovada pela Portaria PGE nº 063/20 rev.1)

(  ) Contratação delegada

**PREÂMBULO**

**1. Regência legal:**

Esta licitação obedecerá as disposições da Lei estadual nº 9.433/05, da Lei Complementar nº 123/06, das normas gerais da Lei nº 8.666/93, e ainda, do Decreto estadual nº 19.896/20 (na modalidade pregão eletrônico), do Decreto estadual nº 19.898/20 (na modalidade pregão presencial), do Decreto estadual nº 19.252/19 (no Sistema de Registro de Preços), e respectivas alterações, além dos da legislação específica aplicável: Portaria SVS/MS nº. 1428, de 26 de novembro de 1993, Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA, Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA, Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001, Portaria CVS nº6/SP, de 10 de março de 1999, Portaria nº. 326 – SVS / MS, de 30 de junho de 1997, Portaria nº. 368/MAA, de 4 de setembro de 1997, Decreto nº. 6.538/RJ, de 17 de fevereiro de 1983, NBR 6492 / 94 e NBR 9050 / 04.

**2. Requisito de participação:**

(  ) Ampla Participação

(  ) Serviços – Sem reserva de cota

**3. Processo administrativo:**

093.1757.2023.0003194-73

**4. Órgão/entidade e setor:**

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL /  
SUPERINTENDÊNCIA DE INCLUSÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

**5. Modalidade/número de ordem:**

(  ) ID. Banco do Brasil nº 10306744

(  ) Pregão eletrônico nº 001/2024

**5.1 Modo de disputa**

(  ) Aberto

**5.2 Intervalo mínimo de diferença entre lances (degrau de valor ou percentual)**

(  ) Sim (conforme orçamento estimado em planilha - termo de referência)

**6. Tipo de Licitação:**

(  ) Menor Preço

(  ) Por Lote

**7. Objeto da licitação/Codificação no Certificado de Registro – SAEB:**

**Fornecimento de alimentação preparada (dentro da unidade administrativa):**

REFEIÇÃO, tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento aos Restaurantes Populares da Liberdade e do Comércio, situados nesta capital.

Família: 01.28

Códigos: Conforme termo de referência

**8. Regime de execução/fornecimento:**

(  ) Serviço com empreitada por preço (  ) Unitário

**9. Dotação orçamentária:**

(  ) Contratação delegada

Unidade FIPLAN  
39.101.0002

Função  
08

Subfunção  
306

Programa  
300

P/A/OE  
4409

Região/planejamento  
7800

Natureza da despesa  
33903900

Destinação do recurso  
17610128000000000000

Tipo de recurso orçamentário  
1

**10. Prazos:**

(  ) Contratação delegada

O prazo para assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente será de: 04 (quatro) dias, observado o disposto no art. 124, §3º, da Lei estadual nº 9.433/05.

**11. Local, dia e hora para recebimento das propostas e documentos e início da sessão pública da licitação:**

Site: [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br)  
[www.comprasnet.ba.gov.br](http://www.comprasnet.ba.gov.br)

Recebimento das propostas: **Das 08h30min horas do dia 05/02/2024 às 09h30min do dia 06/02/2024**  
Início da sessão pública: **às 10:00 min do dia 06/02/2024.**

**12. Exame prévio da minuta e aprovação da assessoria jurídica:**

(  ) Declaro que a fase interna deste procedimento foi examinada pelo órgão legal de assessoramento jurídico, conforme o Parecer nº PA-NSAS-221-2023 de 31/10/2023.

**13. Interstício mínimo para o recebimento das propostas:**

(  ) 08 dias úteis

**14. Índice:**

**PARTE I – PROPOSTAS**

---

- (  ) SEÇÃO I. Especificações para elaboração da proposta de preços
- (  ) SEÇÃO II. Termo de Referência do objeto da licitação
- (  ) SEÇÃO III. Orçamento estimado em planilha
- (  ) SEÇÃO IV. Modelo de Descrição da Proposta
  - (  ) 1 - Modelo de descrição da proposta de preços
- (  ) SEÇÃO V. Modelo de declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame
- (  ) SEÇÃO VI. Modelo de procuração
- (  ) SEÇÃO VII. Modelo de declaração de enquadramento (Lei Complementar nº 123/06)
- (  ) SEÇÃO VIII. Modelo de declaração de pleno conhecimento e de veracidade dos documentos

**PARTE II – HABILITAÇÃO**

---

- (  ) SEÇÃO I. Documentos de Habilitação
- (  ) SEÇÃO II. Certificado de Registro Cadastral CRC/CRS
- (  ) SEÇÃO III. Modelos de Prova de Qualificação Técnica
  - (  ) Comprovação de Aptidão para o Desempenho
  - (  ) Declaração de Ciência dos Requisitos Técnicos (Visita técnica)
  - (  ) Indicação das Instalações, do Aparelhamento e do Pessoal Técnico
- (  ) SEÇÃO IV. Modelo de Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor
- (  ) SEÇÃO V. Modelo de declaração quanto à regularidade fiscal e trabalhista (Lei Complementar nº 123/06)

**PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS**

---

- (  ) SEÇÃO I. Amostras/demonstração de compatibilidade
  - (  ) Não
- (  ) SEÇÃO II. Participação de empresas reunidas em consórcio
  - (  ) Não
- (  ) SEÇÃO III. Participação de cooperativas
  - (  ) Não
- (  ) SEÇÃO IV. Avaliação das propostas técnicas
  - (  ) Não se aplica
- (  ) SEÇÃO V. Reserva de cota para microempresas e empresas de pequeno
  - (  ) Não se aplica

**PARTE IV – CONTRATO**

---

- (  ) Minuta do contrato

**PARTE FIXA- RITO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO E CONTRATAÇÃO**

---

- 
- ( ✓ ) Título I – Dos Princípios
  - ( ✓ ) Título II – Dos Impedimentos
  - ( ✓ ) Título III- Das Propostas e dos Documentos de Habilitação
  - ( ✓ ) Título IV – Do Procedimento na Licitação
  - ( ✓ ) Título V – Das Impugnações
  - ( ✓ ) Título VI – Das Disposições Finais
  - ( ✓ ) Título VII – Da Revogação e Anulação
  - ( ✓ ) Título VIII - Da Contratação
  - ( ✓ ) Título IX – Das Penalidades
  - ( ✓ ) Título X – Do Foro

**15. Informações e esclarecimentos adicionais**

As informações e esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos no portal [www.comprasnet.ba.gov.br](http://www.comprasnet.ba.gov.br) ou solicitados ao responsável pela expedição do instrumento convocatório.

**16. Responsável pela expedição do convocatório e meio de contato:**

Servidor responsável e portaria de designação: JUCILENE DE OLIVEIRA DIAS.

Portaria nº 137 de 03 de agosto de 2023. Endereço: Av. Luiz Viana Filho, 3ª Avenida nº 390, Plataforma A, 4º andar subsolo – CACL, Centro Administrativo da Bahia – CAB – Salvador /Bahia

Horário: 08h30min às 12h00min e 13h30min às 18h00min

Tel.: (071) 3115-9860

Fax: (071) 3115-9881

E-mail: [cpl@seades.ba.gov.br](mailto:cpl@seades.ba.gov.br)

Local e data da expedição: Salvador, 24 de janeiro de 2024.

---

Jucilene de Oliveira Dias  
Pregoeira Oficial da SEADES

---

---

**PARTE I – PROPOSTAS**

---

---

**SEÇÃO I**

**ESPECIFICAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS**

---

---

- 1.** A proposta de preços terá validade mínima de 60 (sessenta) dias a contar da data fixada neste instrumento para início da sessão pública, ainda que a licitante estipule prazo menor ou que não a consigne.
  - 1.1** Será considerada não escrita a fixação de prazo de validade inferior ao mínimo, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
- 2.** O prazo de entrega ou de execução do objeto será o fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo maior ou que não o estipule.
  - 2.1** Será considerada não escrita a fixação de prazo de entrega ou de execução superior ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes reduzi-lo.
- 3.** O prazo de garantia técnica será o fixado no Termo de Referência, ainda que a licitante, em sua proposta, consigne prazo menor ou que não o estipule.
  - 3.1** Será considerada não escrita a fixação de prazo de garantia técnica inferior ao estabelecido no Termo de Referência, ficando facultado às licitantes ampliá-lo.
- 4.** O proponente deverá elaborar a sua proposta escrita de preços de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência, em consonância com o modelo proposto neste convocatório, expressando os valores em moeda nacional – reais e centavos, em (x) duas casas decimais, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
- 5.** No valor da proposta deverão estar contempladas todas e quaisquer despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto desta licitação, inclusive todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da Contratada, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, tributos, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela Contratada das obrigações.
- 6.** Precedentemente à elaboração da proposta, a licitante deverá observar as cláusulas e disposições deste edital, de seus apensos e anexos, especialmente as constantes do instrumento de contrato e as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, não podendo alegar desconhecimento supervenientemente.
- 7.** As microempresas e empresas de pequeno porte que desejarem os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 deverão obter esta qualificação junto ao sistema *licitacoes-e* do Banco do Brasil, comprometendo-se a remeter ao órgão licitante, por ocasião da habilitação, a Declaração de Enquadramento (PARTE I – PROPOSTAS/SEÇÃO VII), sob pena de não obter a concessão do tratamento diferenciado.

**SEÇÃO II**  
**TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

**1. Descritivo:** A presente licitação tem por escopo a contratação dos serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA DENTRO DA UNIDADE ADMINISTRATIVA – Restaurantes Populares nas unidades do Comércio e Liberdade, situadas na Capital de Salvador-BA, bem como, a compra de materiais, prestação de serviços de administração, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados nas refeições diárias, em consonância com as Políticas Pública Nacional e Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme especificações, quantitativos e condições descritos abaixo:

Fornecimento de alimentação preparada (dentro da unidade administrativa)

Família: **01.28**

Código: Conforme Termo de Referência

**2. Características, quantitativos, cronograma/prazo de entrega e local:**

LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	Código SIMPAS	Descrição	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo mensal	Prazo de execução
1	01.28.00.00181691-8	<b>FORNECIMENTO DE REFEICAO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular do Comercio. <b>GRATUITO.</b>	Un	11.000	12 meses
2	01.28.00.00181808-2	<b>FORNECIMENTO DE REFEICAO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular do Comercio.	Un	58.190	12 meses
<b>Produto</b>					
<p>O serviço de fornecimento de alimentação preparada no <b>Restaurante Popular da unidade do Comércio</b> deverá apresentar as seguintes especificações:</p> <p>a) Estima-se um fornecimento diário máximo de até 3.145 refeições na unidade do Comércio, não havendo obrigatoriedade de consumo de tal quantitativo por parte do Contratante;</p> <p>b) A refeição deverá ser elaborada de acordo com o cardápio exposto no ANEXO I deste Instrumento Convocatório;</p> <p>c) A empresa deverá manter a equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços.</p> <p><b>Observação:</b></p> <p>1 – Para efeito de formação do preço unitário, a Proponente deverá excluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (hum real) a ser pago pelo usuário por refeição servida. Crianças de até 05 (cinco) anos não pagam.</p> <p>2 – Os 500 comensais que <b>não pagarão o valor simbólico das refeições</b> serão selecionados através do <i>Centro de Referência de Assistência Social – CRAS</i>, Centro POP e outros</p>					

LOTE 02 – AMPLA PARTICIPAÇÃO					
Item	Código SIMPAS	Descrição	Unidade de Fornecimento (UF)	Quantitativo mensal	Prazo de execução
1	01.28.00.00181692-6	<b>FORNECIMENTO DE REFEICAO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade. <b>GRATUITO.</b>	Un	11.000	12 meses
2	01.28.00.00181807-4	<b>FORNECIMENTO DE REFEICAO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade.	Un	50.600	12 meses

**Produto**

O serviço de fornecimento de alimentação preparada no **Restaurante Popular da unidade da Liberdade** deverá apresentar as seguintes especificações:

- a) Estima-se um fornecimento diário máximo de até 2.800 refeições na unidade da Liberdade, não havendo obrigatoriedade de consumo de tal quantitativo por parte do Contratante;
- b) A refeição deverá ser elaborada de acordo com o cardápio exposto no ANEXO I deste Instrumento Convocatório;
- c) A empresa deverá manter a equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços.

**Observação:**

1 – Para efeito de formação do preço unitário, a Proponente deverá excluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (hum real) a ser pago pelo usuário por refeição servida. Crianças de até 05 (cinco) anos não pagam.

2 – Os 500 comensais que **não pagarão o valor simbólico das refeições de R\$ 1,00 (hum real)**, estes serão selecionados através do *Centro de Referência de Assistência Social – CRAS*, Centro POP e outros.

- a) Estima-se um fornecimento em dias úteis, de segunda à sexta-feira, das 10h30 às 14h30, ou até atender a capacidade, sendo interrompido apenas em virtude de feriados e durante os finais de semana, admitida a variação do quantitativo mensal de refeições fornecidas em razão do número de dias úteis constantes no mês.
- b) Na hipótese de realização de eventos, a SEADES deverá notificar a sua realização, com antecedência mínima de 08 (oito) dias, informando o número de refeições, dia e horário do evento, sendo o serviço de preparo, fornecimento e distribuição das refeições no espaço dos Restaurantes Populares, nos dias correspondentes aos eventos, inclusive em feriados e finais de semana, em horários distintos do estabelecido acima (letra a).
- c) A refeição deve ser elaborada de acordo com o cardápio, ANEXO I, e com as especificações deste edital, deverá ser fornecidas no horário de almoço e deverá ser contínuo.
- d) O valor será pago quinzenalmente e corresponderá ao resultado do somatório das refeições efetivamente fornecidas e comprovadamente recebidas.
- e) A SEADES disponibilizará os equipamentos descritos nos ANEXOS II (Restaurante Popular Comércio) e III (Restaurante Popular Liberdade), ficando sob a guarda do licitante vencedor, que será responsável pela sua conservação e manutenção, devendo devolvê-los em perfeito estado de conservação, conforme determina o item UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES do referido anexo, parte integrante desse Edital.
- f) Os demais equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, objeto da presente licitação, deverão ser fornecidos pelo licitante vencedor.
- g) As refeições serão fornecidas nos quantitativos e com as especificações qualitativas especificados neste edital.

**2.1 Local da Prestação dos Serviços**

As refeições serão preparadas nas instalações próprias dos Restaurantes Populares, nos seguintes endereços:

**Lote I** - Avenida da França s/nº, Edf. Instituto do Cacau, Bairro Comércio, na cidade de Salvador - Bahia.

**Lote II** - Rua Lima e Silva nº 258, bairro da Liberdade, na cidade de Salvador – Bahia.

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

- a) Carnes Bovinas: Deverão ser utilizados carnes tipo; alcatra, coxão mole, patinho, para as preparações grelhadas, assadas, fritas e para as demais preparações deverão ser utilizadas carnes tipo; paleta, paulista, acém, coxão duro;
- b) Aves: Coxa, Sobrecoxa e Peito de frango;
- c) Pescados: Posta e Filé de Peixe;
- d) Ovos: ovos de galinha, branco, classe A, tipo 2, conforme Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965 – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- e) Frutas: Critério de seleção: sem defeitos, maduras, prontas para o consumo, obedecendo ao peso estipulado em contrato;
- f) Legumes e Vegetais: Grupos A, B e C, sem defeitos, prontas para o consumo, obedecendo ao peso estipulado em contrato;
- g) Polpa de Frutas: Deverão estar de acordo com as Normas e Padrões de Qualidade para alimentos e bebidas conforme Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 - Polpas de Frutas. A diluição das polpas de frutas para o refresco deve obedecer rigorosamente à recomendação do fabricante, devendo ser utilizada água filtrada ou mineral para a diluição. As proporções das diluições devem estar fixadas em local visível: fixadas em aparatos suspensos na parede do local de preparo.

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

- a) **Prato Principal** - carne bovina, carne suína, aves e peixes;
- b) **Prato Opcional** - carne bovina, carne suína, aves, peixes e vísceras;
- c) **Salada ou Guarnições** – legumes (vegetal A, vegetal B e vegetal C), hortaliças (vegetal A), massas, farofa, purês, pirão, salada de feijão-fradinho e feijão-branco;
- d) **Acompanhamentos** – arroz e feijão;
- e) **Sobremesa** – frutas ou doce caseiro;
- f) **Bebida** - refresco de polpa de frutas de sabores variados.

**Observações:**

As preparações proteicas empanadas deverão manter a proporção de carne estabelecida neste edital;  
Todas as preparações proteicas contendo massas, empanados, legumes, tubérculos ou elaborados com farináceos deverão conter na porção proteica individual um mínimo de 120g de produtos cárneos;  
As preparações à base de proteína de origem animal não devem ser substituídas ou complementadas por Proteína Texturizada de Soja (PTS);  
O per capita da proteína animal servido ao comensal refere-se a carnes de frango, bovina e suína sem pele e sem gordura aparente;  
Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;  
A farofa deverá conter 30 g de ingredientes (ovos, lingüiça, banana, couve, cenoura, passas), além da farinha de mandioca;  
As frutas não deverão ser repetidas, no prazo mínimo de 03 (três) dias e as sobremesas (doces) deverão ser embaladas individualmente em material descartável;  
O feijão não deverá ser adicionado qualquer tipo de farináceos para espessamento do seu caldo;

**3.3. O cardápio do mês subsequente deverá ser apresentado ao Contratante**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para análise e as devidas correções.

**3.4. Cada refeição deverá conter** entre 1.400 (mil e quatrocentas) à 1.600 (mil e seiscentas) calorias e NdpCal de 6% à 8%.

**3.5. O porcionamento estabelecido** pelo contrato deve ser considerado para os alimentos já elaborados e prontos para serem servidos.

**3.6. Composição das Refeições** – Todas as refeições constarão obrigatoriamente dos requisitos e padrões para o cardápio, apresentados no item 3.2.

- I) **Prato Principal** – composto de carnes diversas em preparações tipo: assados, grelhados, guisados, moquecas, espetinhos, empanados, feijoada, dobradinha, etc.
  - a) O prato principal deverá ser oferecido durante todo o período da distribuição, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais, e com a devida autorização da Nutricionista da SEADES, poderá haver a substituição. Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a Proponente Vencedora sofrerá as sanções previstas no contrato;
  - b) O percentual do prato principal deve ser no mínimo de 70% do total de refeições.

II) **Prato Opcional** – composto de carnes diversas em preparações tipo: guisados, panqueca, omelete, frigideira, empanados, torta salgada, lasanha, jardineira, além das preparações do prato principal.

- a) Todos os dias deverão ser servidos um prato proteico opcional, de forma que, quando o prato principal for servido CARNE VERMELHA, na opção deverá ser oferecida CARNE BRANCA;
- b) O percentual do prato opcional deve ser no mínimo de 30% do total de refeições;
- c) O prato proteico de opção só poderá ser substituído durante o período do almoço com autorização da CONTRATANTE que definirá a especificação do mesmo.

III) **Saladas ou Guarnições** – seguindo os critérios de incidência, conforme o item 3.7.

- a) Saladas: cruas ou cozidas (legumes, verduras, folhosos).
- b) Guarnições: massas, legumes, purê, farofa, pirão, etc.

IV) **Acompanhamento** – composto de feijão: simples e arroz: simples, composto ou temperado.

V) **Sucos** – compostos de sabores variados de polpa de frutas tropicais, seguindo rigorosamente a recomendação da diluição do fabricante, bem como a utilização somente de água filtrada ou mineral na sua preparação.

**Observações:**

Na bandeja lisa deverão ser incluídos talheres, palito em embalagens individuais, guardanapo de papel tamanho de 24 x 24 cm (ensacados), farinha de mandioca (ensacada), e demais itens da refeição;

Os condimentos como a pimenta (na forma de molho) e sal (em sachê de embalagens 1 g), devem ser oferecidos com moderação.

**3.7. Incidências:**

**I) Incidência Semanal Guarnição:**

Massas ou feijão tropeiro: apenas 01 (uma) vez por semana

Farofa ou pirão: apenas 01 (uma) vez por semana

Vegetais ou Legumes: 03 (três) vezes por semana

**II) Incidência Mensal Mínima para Carnes:**

**Prato Principal:**

Carne suína: 01 vez por mês

Carne bovina: 09 vezes por mês

Carne de frango: 08 vezes por mês

Preparações mistas (cozido, feijoada, dobradinha): 03 vezes por mês.

**Prato Opcional:**

Vísceras: 01 vez por mês

Steak de frango: 01 vez por mês

Almôndegas (industrializadas): 01 vez por mês

Peixe: 04 vezes por mês

**III) Incidência Semanal Sobremesa**

Frutas – 04 (quatro) vezes por semana

Doce caseiro – 01 (uma) vez por semana

**Observação:**

Para os comensais diabéticos e/ou obesos, as sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas.

**3.8. Porcionamento Per Capta - Proteína Animal:**

<b>CARNE BOVINA</b> Carne bovina sem osso	150 gramas
<b>AVES</b> Aves com osso Aves sem osso	200 gramas 150 gramas
<b>PESCADOS</b> Peixe em posta Filé de peixe	200 gramas 150 gramas
<b>CARNE SUÍNA</b> Suína com osso (bisteca ou carré) Suína sem osso	200 gramas 150 gramas
<b>VÍSCERAS</b> Fígado, moela, língua, bofe, bucho	150 gramas
<b>PREPARAÇÃO MISTA – Feijoada, dobradinha</b>	250 gramas
<b>LASANHA</b>	180 a 200 gramas

**3.9. Porcionamento Per Capta – Outros Itens do Cardápio**



<b>Arroz</b>	150 gramas
<b>Feijão</b>	160 gramas
<b>Guarnições:</b> Massas Farofa Purê, pirão, tutu de feijão. Vatapá Caruru Salada de feijão fradinho e branco	120 gramas 80 gramas 150 gramas 120 gramas 120 gramas 100 gramas
<b>Saladas (vegetais A, B ou C) cruas ou cozidas.</b> Legumes/Hortaliças Crus Legumes/ Hortaliças Cozidos	80 gramas 100 gramas
<b>Doce caseiro</b>	50 gramas
<b>Frutas</b> Laranja Banana da prata Mamão Melão Melancia Maçã Tangerina	01 unidade média 01 unidade média 180 a 200 gramas 180 a 200 gramas 200 a 250 gramas 01 unidade / 90 a 110g 01 unidade média
<b>Farinha de mandioca</b>	50 gramas

**Observação:**

Mesmo nos dias em que for servida Farofa como guarnição, a empresa deverá disponibilizar a porção de farinha de mandioca no balcão de distribuição para os comensais.

**3.10. Operacionalização dos Alimentos:**

**I. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:**

Deverão ser observados pela Contratada:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- h) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

**II. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)**

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos

plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

**Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:**

Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos)	Até 6 °C com tolerância até 7 °C
Carnes congeladas	- 18 °C com tolerância até - 15 °C
Frios e embutidos industrializados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Produtos salgados, curados ou defumados.	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

**III - Recebimento de hortifrutigranjeiros**

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

**Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:**

Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados	até 10°C ou de acordo com o fabricante
Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura"	Temperatura ambiente

**IV - Recebimento de leite e derivados**

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo

As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

A temperatura no momento do recebimento

**V - Recebimento de estocáveis**

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

**VI – Recebimento de produtos industrializados**

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

**VII – Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza**

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

### **3.11. Distribuição das Refeições:**

Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

- a) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas;
- b) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas;
- c) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por coqueiras devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição térmicos e refrigerados;
- d) As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições de higiênico-sanitárias. Os equipamentos térmicos devem ter os termômetros devidamente calibrados;
- e) Os funcionários devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio de antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
- f) A distribuição das refeições será de responsabilidade da Contratada, observados os horários estabelecidos.
- g) Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último comensal.
- h) Os recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas

### **3.12. Serviço de Atendimento:**

- a) Durante todo o período de distribuição das refeições, as mesas deverão permanecer limpas, arrumadas para utilização. No salão de distribuição (refeitório) deverão existir funcionários em número suficiente para atender aos serviços;
- b) No horário de distribuição das refeições deverá ser disponibilizado pessoal de apoio para os casos específicos (portador de necessidades especiais, idosos, crianças e etc.);
- c) Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no refeitório e sanitários, sempre que necessário;
- c) A empresa ficará responsável por prestar socorro imediato, no caso de emergência, aos usuários que por ventura for acometido de algum mal-estar dentro das dependências dos restaurantes populares.
- d) Todos os funcionários (coqueiras, cozinheiros, ASG, segurança, vigilantes e outros) deverão receber cursos periódicos sobre temas específicos inerentes ao cargo (manipulação de alimentos, higienização, procedimentos operacionais, etc.), relação interpessoal e atendimento ao cliente a fim de tratar os usuários de forma cortês e respeitosa e estar bem apresentados. O cronograma deverá ser repassado para a nutricionista da SEADES.

### **3.13. Condições de Participação:**

- a) Os interessados na licitação deverão, às suas expensas, indicar um profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, com comprovação de registro, para vistoriar individualmente e examinar os locais onde serão prestados os serviços, suas dependências, para obter, sob sua responsabilidade e risco, todas as informações necessárias à elaboração da proposta.

### **3.14. Da Fiscalização/Controle da Execução dos Serviços:**

A Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social- SEADES exercerá a mais ampla fiscalização da execução dos serviços contratados, delegando poderes necessários aos órgãos envolvidos, devendo a empresa permitir o acesso das pessoas credenciadas para a fiscalização nas dependências dos Restaurantes Populares.

A fiscalização por parte da SEADES não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese as responsabilidades da empresa em eventual falha que venha cometer.

A SEADES exercerá rigoroso controle em relação à quantidade e particularmente à qualidade do serviço executado, a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando não atendidas às disposições a elas relativas.

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, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:

- a) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- b) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas, mantendo o registro por número de refeição servida;
- c) Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas, inclusive se o quantitativo de pessoal contratado para execução dos serviços está sendo suficiente para a plena execução do objeto contratado, solicitando adequações quando verificar inconformidades;

d) Fiscalizar inclusive a qualidade "in natura" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

e) A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:

Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;

A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

### **3.15. Da Segurança e Medicina do Trabalho:**

#### **Em relação a esse item a empresa:**

a) Deverá tornar obrigatório o uso do EPI, fornecer a todos os trabalhadores o tipo adequado de equipamento de proteção individual – EPI e treiná-los quanto a sua utilização;

b) Em qualquer hipótese, não se eximirá da total responsabilidade culposa quanto às legislações trabalhista e previdenciárias, bem como suas Portarias e Normas, nem quanto à segurança individual e coletiva de seus trabalhadores e clientes;

c) Deverá observar todas as condições de higiene e segurança necessárias à preservação da integridade física de seu público-alvo, trabalhadores, ao patrimônio da contratante e de outrem, e aos materiais envolvidos nos serviços;

d) Deverá atuar com profissionais qualificados e que estejam instruídos quanto às precauções relativas ao seu trabalho e apresentem estado de saúde compatível com as atividades desenvolvidas; portanto, os trabalhos nunca deverão ser executados sem que sejam analisados os riscos previstos, os sistemas de proteção individual e coletiva e estado geral dos utensílios, ferramentas e equipamentos utilizados;

e) Comunicar a equipe de fiscalização da SEADES em caso de acidentes nos serviços e/ou de terceiros.

A Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social – SEADES, atuará objetivando o total cumprimento das normas pertinentes, estando autorizada a interditar serviços ou parte destes em caso do não cumprimento das exigências da Lei. Se houver paralisações, estas não serão caracterizadas como justificativa por atraso nos serviços.

### **3.16. Questões Legais:**

Documentos Obrigatórios para o funcionamento dos Restaurantes Populares:

a) Alvarás de funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN;

b) Fichas ou livros de registro de trabalhadores;

c) Quadro de horário de trabalho;

d) Escala de revezamento;

e) GPS (Guia de Previdência Social);

f) Livro de Inspeção do trabalho e da saúde;

g) Folha de ponto dos trabalhadores;

h) Atestado de Saúde Ocupacional;

i) Controle de água para o consumo;

j) Controle integrado de insetos e pragas urbanas;

k) Controle de higienização dos reservatórios e tubulações de água potável;

l) Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);

m) Programa de controle Médico de Saúde Ocupacional (PMSO);

n) Análise de Perigos e Pontos críticos de Controle – Sistema (APPCC);

o) Manual de Boas Práticas (MBP);

p) Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).

Deve ser requerido também, junto ao órgão municipal de vigilância sanitária, o Alvará / Licença Sanitária, devendo para tanto atender aos procedimentos administrativos definidos e aos requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária.

Os documentos legais mencionados acima serão de responsabilidade tanto da Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social e como da empresa vencedora, conforme a competência de cada uma.

### **3.17. Normas Sanitárias:**

#### **I. Transporte:**

##### **- Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis:**

a) Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

b) O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitidas as que possam favorecer à sua contaminação.

**- Transporte de produtos tóxicos/ contaminantes:**

Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

**- Transporte de produtos descartáveis:**

O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

**II. Armazenamento:**

**a) Gêneros perecíveis e não perecíveis:**

A recepção dos gêneros deve ser efetuada em área limpa e por funcionário treinado.

**I. Manter os gêneros alimentícios:**

- a) Armazenados em áreas, rigorosamente, limpos, arrumados e arejados;
- b) Em temperaturas condizentes com o seu tipo.

**II. Não será permitido o armazenamento:**

- a) De gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
- b) Dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- c) De gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
- d) De produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura.

III. Deve ser utilizado sistema de etiquetas (nome da preparação, data de validade e de armazenamento), registro de temperatura de congelamento, tempo máximo de armazenamento e outros para identificação de alimentos fracionados pré-preparados, manipulados, e demais alimentos fora da embalagem original do fabricante;

IV. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

V. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

VI. 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.

**b) Produtos tóxicos** – Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios, e bem identificados.

**c) Produtos descartáveis** – Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

**3.18. Higienização:**

**I. Higienização e Limpeza das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios**

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser registradas e realizadas por funcionários treinados numa frequência que garanta a eliminação de risco de contaminação do alimento, estabelecendo rotinas para:

**Limpeza Diária:**

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

**Limpeza Semanal**

- a) Higienização e sanitização completa de esquadrias e vidros, faces internas e externas;

- b) Higienização geral e completa dos pisos dos salões, almoxarifado, escritórios, câmaras e outras dependências do refeitório;
- c) Lavagem do piso do salão;
- c) Higienização dos azulejos da cozinha, almoxarifado e paredes dos salões;
- d) Higienização geral das coifas;

**Limpeza Quinzenal**

- a) Limpeza geral com lavagem dos protetores de luz e luminárias;
- b) Limpeza e higienização da área de estoque estrados e caixas de polietileno;
- c) Lavagem geral das mesas e cadeiras dos salões;
- d) Higienização das telas de proteção.

**Limpeza Periódica**

- a) Limpeza através de empresa especializada das tubulações e reservatórios de gorduras
- b) Higienização das caixas de gordura
- c) Higienização dos Ductos dos exaustores
- d) Higienização dos reservatórios de água

**Higienização e Seleção de Gêneros Alimentícios**

- a) Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- b) Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, separando a parte imprópria para o consumo das demais;
- c) Os gêneros a serem consumidos *in natura*, deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada;
- d) O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, de forma a evitar manipulações simultâneas de gêneros *in natura* com outros acondicionados, ou com substâncias estranhas à sua natureza;
- e) Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável;
- f) As frutas e ou hortaliças utilizadas no processamento devem apresentar condições higiênico-sanitárias satisfatórias;
- g) As frutas e hortaliças devem ser lavadas com água potável e adicionadas de solução sanitizante, na proporção e tempo de imersão recomendado pelo fabricante.

**Observação: A higienização poderá ser solicitada em qualquer tempo de acordo com a necessidade.**

**3.19. Pessoal:**

- a) Somente poderá ser admitido pessoal considerado sadio, através de exames de saúde;
- b) Todos os trabalhadores deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um. Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de touca, calça e jaleco, avental PVC e/ou tecidos, sapato/bota e luvas, tudo de acordo com as normas vigentes;
- c) Os Uniformes e EPI'S devem ser substituídos anualmente ou sempre que necessário;
- d) Todos os trabalhadores deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como: cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;
- e) Não será permitido o uso de adornos pessoais, tais como brincos, colares, pulseiras, relógios, anéis e perfumes;
- f) Deverá ser alertada aos trabalhadores a obrigatoriedade de comunicar ao seu chefe imediato qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);
- g) Não será permitido em serviço nenhum funcionário suspeito de ser portador de enfermidade transmissível;
- h) As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;
- i) As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;
- j) Será proibido fumar nas áreas de execução.

**3.20. Requisitos Gerais dos Gêneros:**

- a) Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como dos seus acompanhamentos e complementos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições de apresentação, com embalagens íntegras e adequadas, constando rótulo com prazo de validade, data de fabricação, identificação do produtor ou fornecedor, bem como informações precisas sobre a quantidade, características, composição e qualidade;
- b) Todas as matérias-primas de origem animal (carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes) ou vegetal devem estar embalados e com registro no Serviço de Inspeção federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), além da procedência qualificada conforme legislação vigente;
- c) Os produtos de origem vegetal e animal deverão ser adquiridos, preferencialmente da agricultura familiar;**

- d) Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº. 23/00 da ANVISA;
- e) Não deverá ser adicionada a preparação qualquer tipo de produtos químicos industrializados, tais como, aromatizantes, conservantes, estabilizantes, acidulantes;
- f) A Empresa deverá ter um critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação;
- g) Todos os materiais, especialmente os de higiene limpeza e desinfecção, deverão ser aprovados pelo Ministério da Saúde - MS e de primeira qualidade, cabendo a SEADES recusar a utilização daqueles que julgar inconvenientes ou abaixo do padrão de qualidade;
- h) A água utilizada nas preparações deve ser potável e quando adquirida ter procedência (empresa com registro no órgão sanitário competente);
- i) Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados no Ministério da Saúde – M.S. A sua diluição, tempo de contato, o modo de uso e aplicação dos produtos devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante; devendo ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;
- j) Não será permitido o reaproveitamento de porções manipuladas, sobras de alimentos em nenhuma condição; as sobras de alimentos que retornarem dos balcões não poderão ser reaproveitadas.

### **3.21. Controle da Temperatura:**

Monitoramento e controle de temperatura nas etapas de processamento:

- a) Deve ser realizado o monitoramento do controle de temperatura nas etapas de produção. Cabendo a proponente vencedora apresentar à fiscalização sempre que solicitado, o mapa de controle de tempo x temperatura.
- b) Os termômetros devem ser periodicamente calibrados, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.
- c) Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas exigidas na legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e na distribuição.
- d) Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

### **3.22. Especificações para Coleta de Amostras para Análise Laboratorial:**

A CONTRATADA deverá custear procedimento e análise laboratorial microbiológica nas amostras de alimentos, conforme legislação vigente em caso de suspeita de doença de origem alimentar – DOA e/ ou quando houver solicitação da CONTRATANTE.

- a) Todo o procedimento de coleta de amostras de água e alimentos deverá ser realizado por pessoal treinado;
- b) As amostras deverão ser submetidas às análises físico-química e microbiológica;
- c) Em caso de laudos insatisfatórios a empresa deverá identificar o ponto crítico de controle e adotar as medidas corretivas e enviar relatórios constando às medidas adotadas para sanear o problema;
- d) Deverão ser coletadas diariamente pela proponente vencedora, amostras de todas as preparações fornecidas aos comensais, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;
- e) Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise laboratorial microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

### **3.23. Abastecimento de Água:**

- a) O abastecimento de água deverá seguir as especificações da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e Portaria Nº. 518 de 25 de março de 2004, no que se refere ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;
- b) A Potabilidade deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, através da coleta de no mínimo 03 (três) amostras em pontos distintos;
- c) Deverão ser higienizados os reservatórios de água em um intervalo máximo de seis meses, ou a qualquer tempo de acordo com a necessidade, este serviço deverá ser executado por empresa qualificada, devendo os registros da manutenção ser apresentados no relatório mensal do mês em questão.
- d) O custo de higienização e desinfecção dos reservatórios de água e as análises de potabilidade da água deverão ficar sob a responsabilidade da proponente vencedora.

### **3.24. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas:**

- a) A execução do serviço deverá ser feita por empresa especializada no ramo de controle de pragas, e a praguicida escolhido deverá ser de baixa toxicidade, adequado ao uso em áreas de produção de refeições. No momento da aplicação do produto químico este deverá ser identificado e registrado, e permanecendo o registro na unidade;
- b) A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Devendo persistir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos;

c) O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.

**3.25. Procedimento para a Implantação das Boas Práticas para Serviço de Alimentação e Procedimentos Operacionais Padrão (POP'S):**

De acordo com as legislações sanitárias vigentes, a empresa deverá:

- a) Manter toda a equipe de trabalho alocada na execução do serviço, supervisionada e orientada por profissional nutricionista da empresa, registrada no CRN, que se responsabilizará, tecnicamente, pelas refeições distribuídas, monitorando a cadeia produtiva, em conformidade com o manual de boas práticas (BPF) e com os procedimentos operacionais padrão (POP'S) e sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), que deverão ser elaborados, com fluxograma de produção, e apresentados à SEADES;
- b) Elaborar o Manual de Boas Práticas, conforme especificação do serviço devendo descrever todas as operações realizadas pelo estabelecimento para produção das refeições incluindo, requisitos higiênico-sanitário, manutenção e higienização das instalações e dos utensílios, controle da qualidade da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, capacitação de profissional, controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado e outros;
- c) Cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão servidos alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- d) Manter todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e /ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde.

**3.26. Sugestões para Normatizações:**

- a) Portaria SVS/MS nº. 1428, de 26 de novembro de 1993.  
Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- b) Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.  
Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- c) Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA.  
Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos, Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- d) Resolução RDC nº. 12, de 2 de janeiro de 2001.  
Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.
- e) Portaria CVS nº6/SP, de 10 de março de 1999.  
Regulamento Técnico, que estabelece os parâmetros e os critérios para o consumo higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.
- f) Portaria nº. 326 – SVS / MS, de 30 de junho de 1997.  
Regulamento Técnico: Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos. Estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para consumo humano. Estabelece requisitos básicos para uma construção sólida e sanitariamente adequada.
- g) Portaria nº. 368/MAA, de 4 de setembro de 1997.  
Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Estabelece requisitos de higiene e boas práticas para a elaboração de alimentos para consumo humano.
- h) Decreto nº. 6.538/RJ, de 17 de fevereiro de 1983.  
Regulamento sobre Alimentos, Higiene e Fiscalização objetivando a defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos desde a sua origem até seu consumo.
- i) NBR 6492 / 94  
Representante de Projetos de Arquitetura
- j) NBR 9050 / 04  
Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

**3.27. Manejo Adequado do Lixo:**

- a) O lixo decorrente do processo produtivo e demais operações deve ser acondicionado em sacos plásticos e, frequentemente, conduzido para câmara de lixo, mantendo afastado da área de manipulação e armazenamento.
- b) Os sacos devem ser colocados em recipientes com tampa e acionados por pedal, devendo todos os recipientes ser desinfetados diariamente, pelo funcionário responsável pela higiene e limpeza do serviço.



**3.28. Higiene Saúde dos Funcionários:**

- I. Através da Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 determina que o trabalhador que manipula alimentos não pode ser portador aparente ou não de doenças infecciosas ou parasitárias.
- II. A Empresa deverá realizar o controle de saúde ocupacional dos funcionários através da realização do Programa de Controle Médico e de saúde Ocupacional - PCMSO, em acordo com a NR-7 do MTE, obrigando-se a apresentar quanto solicitado os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO ou cópia destes, às nutricionistas supervisoras da SEADES para avaliação e acompanhamento;
- III. Para o controle da aptidão do trabalhador para a função, deverão ser realizadas análises laboratoriais nos exames médicos admissionais e nos exames periódicos;
- a) Parasitológico de fezes;
- b) Coprocultura;
- c) Micológico de unhas;
- d) Cultura de Orofaringe;
- e) Hemograma completo;
- f) Sumário de Urina;
- g) Outros.
- IV. Os manipuladores serão afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- V. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal todos os empregados deverão se apresentar sempre limpos, com cabelos aparados, barbeados e com boa aparência, bem como devidamente uniformizados e convenientemente calçados, não sendo permitido o uso de adereços, sandálias, chinelos, tamancos, etc.
- VI. Os funcionários devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias;
- VII. Os manipuladores devem ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal.

**3.29 Preparo da alimentação**

- a) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela vigilância sanitária.
- b) Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas, sobremesas e frios), até o momento final da distribuição.
- c) Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição.
- d) Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de P.V.C. atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- e) A água para diluição de sucos deverá ser filtrada ou mineral

**3.30. Quadro de Pessoal:****LOTE 1 – RESTAURANTE POPULAR COMÉRCIO**

<b>FUNÇÃO</b>	<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Responsável técnico - Nutricionista	Nível superior – Nutricionista	01, no mínimo
Nutricionista de produção (SAN)	Nível superior – Nutricionista	01, no mínimo
Técnico de Nutrição	Nível Médio – Técnico de Nutrição	01, no mínimo

**LOTE 2 – RESTAURANTE POPULAR LIBERDADE**

<b>FUNÇÃO</b>	<b>FORMAÇÃO PROFISSIONAL</b>	<b>QUANTIDADE</b>
Responsável técnico - Nutricionista	Nível superior – Nutricionista	01, no mínimo
Nutricionista de produção (SAN)	Nível superior – Nutricionista	01, no mínimo
Técnico de Nutrição	Nível Médio – Técnico de Nutrição	01, no mínimo

3.30.1 A contratante fiscalizará se o quantitativo de pessoal está sendo suficiente para execução do serviço com qualidade.

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

- a) A Contratada deverá alocar durante todo o período de execução do objeto um nutricionista, responsável técnico, devidamente credenciado e com poder para deliberar e atender qualquer solicitação do Contratante.

- b) O controle de saúde dos empregados bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativo aos exames médicos é de sua responsabilidade da Contratada.
- c) Os empregados deverão apresentar-se barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- d) Os uniformes devem ser fornecidos pela Contratada, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, de cor clara, calçados fechados, botas antiderrapantes, incluindo ainda, rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar.
- e) 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.
- f) A Contratada deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da Contratante sejam respeitados.

3.30.3. Quanto ao seu quadro de pessoal, a proponente vencedora arcará com as seguintes responsabilidades:

- a) Supervisionar, capacitar, qualificar, e uniformizar os trabalhadores envolvidos no quadro operacional dos Restaurantes Populares devendo a mão de obra ser adequada quanto aos quesitos, competência técnica e habilidades;
- b) Assegurar à SEADES a permissão da supervisão dos trabalhadores da proponente vencedora, com referência aos cumprimentos das leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais, sendo considerada nesse particular, como única empregadora, sem que haja vínculo de solidariedade empregatícia com a SEADES;
- c) Substituir, sempre que exigido, mediante solicitação da SEADES, qualquer um dos trabalhadores faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudicial, inconveniente ou insatisfatória, ao interesse do serviço.
- d) Desenvolver boas relações com a CONTRATANTE e sua equipe técnica, acatando orientações e instruções pertinentes às normas de segurança, higiene, segurança do trabalho, legislação dos alimentos e Segurança Alimentar e Nutricional.

**II.** A Contratada deverá apresentar, quando solicitado, a seguinte documentação:

- Cópia do contrato de trabalho de todo os trabalhadores envolvidos na prestação de serviços;
- Cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos trabalhadores;
- Comprovante de opção do recebimento de vale-transporte quando for o caso;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios pertinentes ao trabalhador;
- Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for caso, na época própria;
- Comprovantes que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- Comprovante de contribuições previdenciárias.

**III.** A empresa deverá:

- a) Apresentar a SEADES mensalmente os comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante, por força deste contrato;
- b) Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO//PPRA), apresentando no início do contrato resultado de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato.
- c) Manter o efetivo de pessoal sempre compatível com as atividades em questão.
- d) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos e etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;
- e) Mantendo, sempre a substituição do trabalhador de férias para continuidade da prestação dos serviços;
- f) Apresentar listagem completa à fiscalização de todos os profissionais, com todos os dados necessários para sua imediata localização, caso se faça necessário.
- g) Manter o Livro de Registro diário de Ocorrências nos Restaurantes Populares,
- h) Respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pagando a seus trabalhadores, neste contrato, no MÍNIMO, o piso salarial da categoria do Estado da Bahia, de acordo com suas funções.
- i) Apresentar a carteira de trabalho com o registro regular do profissional, no 1º dia de trabalho, assim como de todos possíveis substitutos. Será terminantemente proibida a utilização de profissionais não registrados, conforme previsto na CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas.
- j) Afastar imediatamente das dependências dos Restaurantes Populares qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua substituição.

### **3.31. Especificações para Visitantes:**

Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de manipulação ou elaboração de alimentos são consideradas visitantes, e podem ser veículos de contaminação durante o preparo dos alimentos. Por isso, os visitantes devem estar devidamente paramentados com touca ou rede para proteger os cabelos e jaleco.

### **3.32. Informações Básicas Sobre os Restaurantes Populares:**

O Projeto Restaurante Popular é coordenado pela Superintendência de Inclusão e Segurança Alimentar – SISA. Sua ação está centralizada em Salvador com dois restaurantes populares localizados nos bairros do Comércio e da Liberdade.

O Restaurante Popular funcionará com EQUIPAMENTO DA POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, através de um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo à nutrição, educação, a saúde e fortalecendo a cidadania por meio da oferta de refeições em ambiente limpo, confortável e em conformidade com as orientações dos órgãos da Vigilância Sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários.

Portanto vai além da oferta de refeições a preços baixos para a população de baixa renda. Trata-se, essencialmente, de uma iniciativa que visa atender às necessidades nutricionais de sua clientela, adotando cardápios diversificados que obedecem aos costumes e hábitos alimentares da população.

Diariamente são produzidas e fornecidas 5.945 refeições, sendo 3.145 no Restaurante do Comércio e 2.800 na Liberdade. O projeto beneficia a população em situação de insegurança alimentar e nutricional e de baixa renda da região metropolitana, garantindo-lhes aporte calórico, minimizando a carência nutricional, através de uma alimentação balanceada, promovendo a melhoria da saúde dos beneficiários e conseqüentemente melhor qualidade de vida.

Os Restaurantes Populares também buscam beneficiar a população em situação de risco nutricional e estimular a formação de sistemas de proteção alimentar.

Devendo ainda:

- a) Apoiar a difusão dos conceitos de educação alimentar e nutricional e sua aplicação;
- b) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;
- c) Promover ações de educação alimentar voltada à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde;
- d) Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a utilização de alimentos regionais;
- e) Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de Vigilância Sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários.

### **3.33. Quanto à Educação Alimentar e Nutricional:**

A empresa prestadora de serviços deverá desenvolver e apoiar as atividades de educação alimentar e nutricional, nos Restaurantes Populares, visando estimular a sociedade a combater a fome e a adotar hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para a prevenção e o combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes, hipertensão e outras. Essas atividades podem utilizar diversas formas de comunicação como campanhas, palestras, folders, painéis, oficinas e outros.

Os conteúdos abordados devem estar de acordo com a realidade local, incluindo:

- a) Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;
- b) Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);
- c) Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;
- d) Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo;
- e) Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar e nutricional no domicílio, através de cuidados na escolha, manipulação, preparo, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;
- f) Cuidados na alimentação fora do domicílio;
- g) Informações sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento das características dos produtos de boa qualidade e correta higienização dos alimentos in natura;
- h) Preparações nutritivas, baratas e saborosas, etc.

### **3.34. Instalações:**

As unidades dos Restaurantes Populares estarão vinculadas tecnicamente a Superintendência de Inclusão e Segurança Alimentar – SISA/SEADES e administrativamente à Diretoria-Geral (DG) e demais instâncias do controle social.

Área instalada:

<b>Restaurante</b>	<b>Área M<sup>2</sup></b>	<b>Observação</b>
--------------------	---------------------------	-------------------

<b>COMÉRCIO</b>	1.559,81	Prédio c/ dois pavimentos
<b>LIBERDADE</b>	921,18	Prédio c/ dois pavimentos

**I – Estrutura Física – Comércio:****Andar térreo**

Refeitório  
Lavabos;  
Área de lavagem e higienização de pratos e bandejas;  
Sanitários femininos e masculinos para usuários;  
Setores de armazenamento, dotado de três câmaras frigoríficas;  
Depósito de materiais de limpeza e higiene;  
Câmara para lixo;  
Vestiário feminino e masculino;  
Sala de controle de valores;  
Recepção;  
Guichês de caixas;  
Área de organização de filas dos usuários.

**Primeiro Andar**

Área de pré-preparo e cocção;  
Despensa diária;  
Salas administrativas;  
Sala de guarda de utensílios higienizados;  
Área de lavagem de panelas;  
Sala de destino do lixo;  
Sala de máquinas;  
Sanitários feminino e masculino para pessoal do administrativo e visitante.

**II - Estrutura Física liberdade:****Andar térreo**

Refeitório;  
Lavabos;  
Câmara para lixo;  
Recepção;  
Guichês de caixas;  
Área de lavagem e higienização de pratos e bandejas;  
Sanitários femininos e masculinos para usuários;  
Sala de guarda de utensílios higienizados;  
Sanitário para pessoal administrativo e visitante.

**Primeiro Andar**

Setores de armazenamento de gêneros, dotado de duas câmaras frigoríficas;  
Depósito de materiais de limpeza e higiene;  
Vestiário feminino e masculino;  
Área de pré-preparo e cocção;  
Despensa seca;  
Salas administrativas;  
Área de lavagem de panelas;  
Sala de destino do lixo;  
Salas de treinamento

**3.34.1 Das instalações e dos equipamentos**

- a) A Contratada ficará responsável pelas instalações e equipamentos.
- b) As adaptações e/ou complementações que se fizerem necessárias na área física e nos equipamentos serão efetuadas pela Contratada às suas expensas, com prévia anuência da Contratante.
- c) No término do contrato poderão ser retirados todos os equipamentos instalados pela CONTRATADA, desde que não danifique as instalações já existentes.

**d) A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da Contratada e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.**

### **3.35. Regras Gerais:**

- Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região e na alimentação saudável e adequada.
- Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste edital.
- A técnica de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante.
- Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas, valorizando os alimentos regionais.
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

### **3.36 Obrigações contratuais específicas a serem observadas pela Contratada**

- Fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;
- Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;
- Manter quantidade suficiente de sabonete bactericida, papel toalha e papel higiênico, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum produto de limpeza;
- Preparar e fornecer as refeições, objeto deste contrato, de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE, empregando utensílios apropriados e dispor de infraestrutura e equipe técnica necessária à execução dos serviços;
- Realizar o fornecimento objeto do presente contrato de forma eficiente e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;
- As despesas com equipamentos, utensílios de cozinha, gêneros alimentícios, GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) ou Gás Natural, água, energia, telefone, taxa de lixo e mão de obra, utilizados na fabricação das refeições e/ou alimentos, ficará sob a responsabilidade da proponente vencedora.
- Executar os serviços em conformidade com o projeto, especificações e demais normas vigentes, submetendo-se à Fiscalização da Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social – SEADES;
- n) Executar os serviços de acordo com os padrões e normas de nutricionais de higiene e saúde, visando um atendimento de qualidade;
- Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter ampla higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como a higienização das mãos de funcionários que manipulam alimentos;
- Permitir e facilitar o acesso para a inspeção dos serviços pela fiscalização da CONTRATANTE, sem se eximir de suas responsabilidades contratuais;
- Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou seus prepostos, incluindo técnicos e operacionais sobre os serviços;
- Informar à CONTRATANTE qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a execução dos serviços, no todo ou em parte, indicando as medidas para corrigir a situação;
- Cumprir e fazer cumprir as normas regulamentares relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, devendo exigir de todos os trabalhadores o uso de equipamentos de proteção, conforme legislação específica. Bem como fornecer, gratuitamente, a todos os funcionários dos restaurantes populares os Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários aos trabalhadores;
- Fornecer, gratuitamente, 03 (três) uniformes completos por funcionário e crachás de identificação, de acordo com a função exercida;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao Contratante;

- Realizar, juntamente com a SEADES, através de uma pessoa indicada, o inventário dos utensílios de cozinha, equipamentos de propriedade dos Restaurantes Populares, bem como, os equipamentos e utensílios de propriedade da proponente vencedora;
- Realizar inventário bimestral de equipamentos e utensílios junto com a SEADES e providenciar a imediata reposição dos utensílios e equipamentos extraviados ou danificados de propriedade dos Restaurantes Populares, por culpa ou dolo de seus trabalhadores e extravios por parte dos usuários;
- Deverá vistoriar os equipamentos, os monta-carga e instalações recebidas, conforme a relação geral de bens, relação de equipamentos, utensílios e materiais, que fará parte integrante do contrato, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive instalações restauradas e pintadas conforme recebeu, e pela devolução em iguais números e condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural;
- Deverá disponibilizar a reposição dos utensílios e equipamentos em número igualitários aqueles disponibilizados em regime de comodato, e prevalecendo o numerário daqueles inventariados na assunção dos serviços. Qualquer outro equipamento que a empresa considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a SEADES;
- Deverá efetuar o conserto e a manutenção preventiva e corretiva dos utensílios, equipamentos dos Restaurantes Populares;
- A Proponente vencedora deverá firmar contrato de prestação de serviços com empresa especializada em prevenção e manutenção dos monta-carga dos Restaurantes Populares;
- Deverá retirar por sua conta e risco, dos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade, dentro de cinco (05) dias úteis após o término do contrato, ficando os mesmos sob a sua guarda e responsabilidade até a efetiva retirada dos mesmos do espaço dos Restaurantes Populares;
- Deverá manter a limpeza das instalações, dos equipamentos e utensílios em conformidade com o Manual de Boas Práticas e de acordo com a legislação pertinente à alimentação, reverenciado nesse edital;
- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 72 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários dos Restaurantes Populares;
- Apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, e sob pena de rescisão contratual, o alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente;

3.36.1 Para fins de comprovação do cumprimento das obrigações contratuais relativas à regularidade trabalhista, previdenciária e social, a CONTRATADA deverá apresentar, mensalmente, os seguintes documentos:

- a) para fins de pagamento mensal: folha de pagamento e comprovante de transferência bancária, caso o valor da transferência bancária seja exatamente igual ao previsto em folha de pagamento, e, na hipótese de divergência de valores, cópia do contracheque devidamente datado que comprove que o valor depositado corresponde às parcelas mensais devidas ao empregado;
- b) para fins de pagamento de transporte e alimentação: planilha contendo a identificação do empregado e do mês de referência, com descritivo do quantitativo e valor do benefício concedido, devidamente datado e prova de recebimento pelo empregado, ou comprovante de pagamento de créditos a instituições específicas de concessão de tais benefícios, com identificação do valor creditado e o beneficiário;
- c) para fins de pagamento dos planos de saúde e odontológico: planilhas, elaboradas pelos prestadores dos respectivos planos, contendo a identificação do beneficiário, com descritivo do valor e do mês de referência, acompanhadas do demonstrativo de pagamento de créditos a instituições específicas de concessão de tais benefícios;
- d) para fins de recolhimento de INSS e FGTS: relatório de Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social – GFIP e respectivas Guias de Pagamento.

#### **4. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:**

Além das determinações contidas nas DISPOSIÇÕES GERAIS, bem como daquelas decorrentes de lei, deverão ser observados os seguintes itens neste instrumento convocatório:

**4.1** É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da contratada com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros;

**4.2** Os serviços objeto desta licitação deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização;

**4.3** O contratante descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente;

**4.4** As faturas far-se-ão acompanhar da documentação probatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização dos serviços;

**4.5** Os serviços não poderão sofrer descontinuidade durante todo o prazo da sua vigência.

**5. GESTOR E FISCAIS**

**Gestora SEADES:** Brena Pinto – matrícula nº 92088855

**Fiscais:**

**SEADES/SISA/CESAN**–Jane Gladys Oliveira Pimenta – matrícula nº 92086247

**Rest. Popular Comércio:** Elane Marques da Silva - matrícula nº 552927172

Mônica Evangelista Braga - matrícula nº 920

**Rest. Popular Liberdade:** Carla Luz D. Sosnierz - matrícula nº 92086052

Mônica Evangelista Braga - matrícula nº 92086141

**6. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

**7. Responsável pelas informações constantes do termo de referência:**

Servidor responsável: Jane Gladys Oliveira Pimenta

Lotação: Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - SEADES/GAB/SISA/CESAN

**ANEXO I**  
**CARDÁPIO**

	<b>Prato Principal</b>	<b>Opção</b>	<b>Guarnição</b>	<b>Sobremesa</b>	<b>Refresco</b>	<b>Acompanhamento</b>
<b>SEG.</b>	Picadinho Misto	Frango a Dorê	Purê de abóbora com batata doce	Melancia	Manga	Arroz e Feijão
<b>TER</b>	Arrumadinho	Peixe a cubana	Farofa rica	Mamão	Coquetel de frutas	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Quibebe	Steack de legumes	Macarrão ao molho vermelho	Laranja	Goiaba	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Isca de frango com legumes e acelga	Bife de panela	Salada de cenoura com coco	Doce de frutas	Tamarindo	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Feijoada sergipana	Lasanha de Frango	Salada de acelga com cenoura	Banana	Jenipapo	Arroz e Feijão
<b>SEG.</b>	Frango xadrez	Isca de carne com batata e chuchu	Salada primavera	Melão	Umbu	Arroz e Feijão
<b>TER</b>	Carne brasé	Quiche de frango	Salada de repolho com couve e tomate	Maçã	Coquetel de frutas	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Frango com calabresa	Moela com batata	Mix de folhas	Laranja	Manga	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Bobó de frango	Espetinho de carne com calabresa	Beterraba cozida	Pudim de coco	Jenipapo	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Dobradinha	Omelete de Frango	Salada de pepino com alface	Banana	Tamarindo	Arroz e Feijão
<b>SEG.</b>	Carne com legumes	Peixe a Gomes de Sá	Salada de repolho roxo, cenoura e acelga	Mamão	Goiaba	Arroz e Feijão
<b>TER</b>	Escondidinho com frango e calabresa	Carne com chuchu	Salada de legumes	Laranja	Umbu	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Moqueca de carne	Panqueca de frango	Banana da terra com cheiro verde	Doce de leite	Coquetel de frutas	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Isca de frango com cenoura e acelga	Xinxim de bofe	Farofa amarela	Melão	Manga	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Feijoada carioca	Pernil com cenoura ao molho escuro	Salada de acelga, alface e cenoura	Banana	Jenipapo	Arroz e Feijão
<b>SEG.</b>	Moqueca de frango	Lasanha de carne	Salada de alface, repolho e couve	Melancia	Goiaba	Arroz e Feijão

<b>TER.</b>	Cozidinho	Frango a dorê	Pirão	Doce de banana	Umbu	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Picadinho de Carne	Strogonoff de Frango	Salada bicolor	Maçã	Tamarindo	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Frango com cenoura e couve	Lombo com cenoura	Salada de beterraba ralada	Melão	Manga	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Quiabada	Frango grelhado com calabresa	Farofa de banana	Laranja	Coquetel de frutas	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Isca Chinesa	Frigideira de peixe	Batata bolinha refogada	Melancia	Tamarindo	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Frango a francesa	Frango com ovo	Macarrão ao molho vermelho	Melão	Umbu	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Xinxim de frango	Carne de sol acebolada	Vatapá	Laranja	Manga	Arroz e Feijão
<b>SEG.</b>	Carne com aipim	Frango a francesa	Repolho refogado	Banana	Coquetel de frutas	Arroz e Feijão
<b>TER.</b>	Frango com legumes	Maxixada	Salada d couve, alface e acelga	Goiabada cremosa	Goiaba	Arroz e Feijão
<b>QUA.</b>	Frango com acelga	Jardineira de carne	Salada de batata de cenoura	Melancia	Jenipapo	Arroz e Feijão
<b>QUI.</b>	Frango caipira	Carne com batata doce	Salada vick	Mamão	Tamarindo	Arroz e Feijão
<b>SEX.</b>	Feijoada baiana	Peixe escabeche	Farofa de cebola	Laranja	Manga	Arroz e Feijão

**ANEXO II**  
**RELAÇÃO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS COMÉRCIO**

Item	Descrição	Quantidade
01	BALANÇA ELETRÔNICA – DESCRIÇÃO: ANTROPOMÉTRICA, CAPACIDADE 200 KG, RÉGUA COM ESCALA ENTRE 1 ED 2M, DISPLAY DE 5 DÍGITOS, PLATAFORMA COM TAPETE EM BORRACHA ANTI – DERRAPANTE, PÉS COM AJUSTES REGULÁVEIS, BIVOLT 110 E 220 VOLTS – MARCA: LIDER	02
02	ARMÁRIO ALTO EM MADEIRA – DESCRIÇÃO: COM 02 PORTAS E 03 PRATELEIRAS DE ALTURA REGULÁVEL SUSTENTADAS POR PINOS DE AÇO	02
03	ARMÁRIO BAIXO EM MADEIRA – DESCRIÇÃO: ARMÁRIO BAIXO FECHADO. EQUIPADO COM 2 PORTAS, 1 PRATELEIRA INTERNA . – MARCA: MARTINUCCI	01
04	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: PISO E TETO, UNIDADE INTERNA HORIZONTAL, CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 24.000 BTU’S, TENSÃO DE 220 VOLTS, CONTROLE REMOTO SEM FIO. – MARCA: TCL	02
05	FRITADEIRA TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: FRITADEIRA. ELÉTRICA DE PISO, ÓLEO E ÁGUA , COM CAPACIDADE PARA 29 LITROS , COM TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA , TENSÃO 127V OU 2020V – MARCA: VENANCIO	01
06	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: CAPACIDADE 12.000 BTUS, VOLTS 220, COM CONTROLE REMOTO – MARCA: TCL	02
07	FRIGIDEIRA ELÉTRICA	01
08	CALDEIRÃO EM AÇO INOX	01
09	MESA DE USO DIVERSO EM AÇO	26
10	MESA PARA REFEITÓRIO	96
11	ESTANTE EM AÇO INOX	29
12	COIFA	02
13	ESTUFA TIPO CARRO ISOTÉRMICO BASCULANTE	03
14	FOGÃO TIPO INDUSTRIAL	01
15	BATEDEIRA PLANETÁRIA ELÉTRICA	01
16	BANCADA DE TRABALHO EM AÇO	01
17	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL	01
18	TAMPO EM AÇO	01
19	CONDICIONADOR DE AR DE PAREDE – TIPO SPLIT	04
20	CADEIRA GIRATÓRIA EM TECIDO	02
21	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL	01
22	PRATELEIRA SUSPensa	03
23	PROCESSADOR DE ALIMENTOS ELÉTRICO	01
24	DUTO EM AÇO	02



25	CARRO PARA TRANSPORTE DE MATERIAL	08
26	MICROCOMPUTADOR PROCESSADOR	01
27	MESA PARA ESCRITÓRIO EM MADEIRA	02
28	CADEIRA FIXA EM VINIL	02
29	ARMÁRIO BAIXO EM MADEIRA	01
30	CAIXA ACÚSTICA	01
31	RACK EM MADEIRA	01
32	MICROFONE SEM FIO	01
33	LAVADORA DE LOUCAS TIPO INDUSTRIAL	01
34	FILTRO DE ÁGUA INDUSTRIAL	01
35	BALANÇA ELETRÔNICA	01
36	CÂMARA FRIGORÍFICA	01
37	TAMPO EM AÇO	01
38	ARMÁRIO EM AÇO	04
39	ESTUFA PARA DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS	04
40	ESTUFA PARA ALIMENTOS ELÉTRICA	06
41	ESTUFA NEUTRA	05
42	REFRESQUEIRA ELÉTRICA	04
43	CONJUNTO FRIGORÍFICO PARA CÂMARA	09
44	PLATAFORMA ELEVATÓRIA	01
45	CARRO AUXILIAR	04
46	CARRO TIPO PLATAFORMA	02
47	ESTANTE EM AÇO	01
48	LIQUIDIFICADOR TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: 25 LITROS DE CAPACIDADE, 220 VOLTS, COM COPO EM AÇO INOXIDÁVEL	02
49	CONDICIONADOR DE AR DE PAREDE – TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DE 30.000 BTU/H, COM CONTROLE REMOTO – MARCA: MIDEA	01
50	CONDICIONADOR DE AR DE PAREDE – TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO 36.000 BTU ´S, TENSÃO 220 VOLTS, MONOFÁSICO. – MARCA: ELGIN	01
51	CADEIRA GIRATÓRIA EM COURVIM – DESCRIÇÃO: ESPALDAR MÉDIA, SEM BRAÇOS	04
52	BALANÇA ELETRÔNICA – DESCRIÇÃO: capacidade de 30kg alta precisão, entrada AC 110/220 (BIVOLT)	02
53	BEBEDOURO DE ÁGUA TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: confeccionado em aco inoxidável, capacidade de 100L, 3 Torneiras, tensao 220 volts	03

**ANEXO III**  
**RELAÇÃO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS LIBERDADE**

Item	Descrição	Quantidade
01	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: PISO TETO, CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO 60.000 BTUS, TENSÃO DE 220 VOLTS, COM CONTROLE REMOTO SEM FIO – MARCA: ELGIN	02
02	BALANÇA ELETRÔNICA – DESCRIÇÃO: ANTROPOMÉTRICA, CAPACIDADE 200 KG, RÉGUA COM ESCALA ENTRE 1 ED 2M, DISPLAY DE 5 DÍGITOS,	02
03	PLATAFORMA COM TAPETE EM BORRACHA ANTI – DERRAPANTE, PÉS COM AJUSTES REGULÁVEIS, BIVOLT 110 E 220 VOLTS – MARCA: LIDER	02
04	ARMÁRIO ALTO EM MADEIRA – DESCRIÇÃO: COM 02 PORTAS E 03 PRATELEIRAS DE ALTURA REGULÁVEL SUSTENTADAS POR PINOS DE AÇO	02
05	ARMÁRIO BAIXO EM MADEIRA – DESCRIÇÃO: ARMÁRIO BAIXO FECHADO. EQUIPADO COM 2 PORTAS, 1 PRATELEIRA INTERNA . – MARCA: MARTINUCCI	01
06	FRITADEIRA TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: FRITADEIRA. ELÉTRICA DE PISO, ÓLEO E ÁGUA, COM CAPACIDADE PARA 29 LITROS , COM TERMOSTATO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA , TENSÃO 127V OU 2020V – MARCA: VENANCIO	01
07	CONDICIONADOR DE AR TIPO SPLIT – DESCRIÇÃO: CAPACIDADE 12.000 BTUS, VOLTS 220, COM CONTROLE REMOTO – MARCA: TCL	05
08	MICROCOMPUTADOR PROCESSADOR	01
09	BEBEDOURO ELÉTRICO EM INOX	02
10	ESTANTE EM AÇO INOX	06
11	BALANÇA ANTROPOMÉTRICA	02
12	CAIXA ACÚSTICA	01
13	ESGUICHO PARA LAVAGEM	01
14	MESA AUXILIAR	07

15	ESTRADO EM POLIETILENO	05
16	MESA DE USO DIVERSO EM AÇO	04
17	GANCHEIRA EM AÇO INOX	01
18	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS	01
19	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL	01
20	PRATELEIRA SUSPensa	04
21	ESTRADO EM POLIETILENO	10
22	CARRO PARA TRANSPORTE DE MATERIAL	01
23	ESTANTE EM AÇO	02
24	CONJUNTO FRIGORIFICO PARA CÂMARA	04
25	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO	11
26	CARRO AUXILIAR	02
27	LAVADORA DE LOUCAS TIPO INDUSTRIAL	01
28	VENTILADOR DE PAREDE	09
29	REFRESQUEIRA ELÉTRICA	02
30	ESTADIÔMETRO EM ALUMÍNIO	03
31	MESA PARA REFEITÓRIO	02
32	BANCADA DE TRABALHO EM AÇO	02
33	LIQUIDIFICADOR TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: 25 LITROS DE CAPACIDADE, 220 VOLTS, COM COPO EM AÇO INOXIDÁVEL	02
34	CADEIRA GIRATÓRIA EM COURVIM – DESCRIÇÃO: ESPALDAR MEDIA, SEM BRAÇOS	05
35	BALANÇA ELETRÔNICA – DESCRIÇÃO: capacidade de 30kg alta precisão, entrada AC 110/220 (BIVOLT)	02
36	BEBEDOURO DE ÁGUA TIPO INDUSTRIAL – DESCRIÇÃO: confeccionado em aço inoxidável, capacidade de 100L, 3 Torneiras, tensão 220 volts	02

**SEÇÃO III**  
**ORÇAMENTO ESTIMADO EM PLANILHA**

(x ) Para efeito do art. 81, II, da Lei estadual nº 9.433/05, o orçamento estimado em planilha de quantitativos e preços unitários é o descrito abaixo, os quais correspondem ao critério máximo de aceitabilidade dos preços unitários e global.

<b>LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO</b>						
Item	Código SIMPAS	Descrição	(UF)	Quant.	Preço Unitário	Preço Mensal
1	01.28.00.00181691-8	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular do Comércio. <b>GRATUITO.</b>	Un	11.000	15,84	174.240,00
2	01.28.00.00181808-2	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular do Comércio.	Un	58.190	14,84	863.539,60
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL</b>						<b>1.037.779,60</b>
<b>VALOR ESTIMADO GLOBAL</b>						<b>12.453.355,20</b>
<b>DEGRAU</b>						<b>R\$ 0,01</b>

<b>LOTE 02 – AMPLA PARTICIPAÇÃO</b>						
Item	Código SIMPAS	Descrição	(UF)	Quant.	Preço Unitário	Preço Mensal
1	01.28.00.00181692-6	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade. <b>GRATUITO.</b>	Un	11.000	15,84	174.240,00
2	01.28.00.00181807-4	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade.	Un	50.600	14,84	750.904,00
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL</b>						<b>925.144,00</b>
<b>VALOR ESTIMADO GLOBAL</b>						<b>11.101.728,00</b>
<b>DEGRAU</b>						<b>R\$ 0,01</b>

**SEÇÃO IV**  
**MODELO DE DESCRIÇÃO DA PROPOSTA**

**1. Modelo de descrição da proposta de preços**

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

<b>LOTE 01 – AMPLA PARTICIPAÇÃO</b>						
Item	Código SIMPAS	Descrição	(UF)	Quant. mensal	Preço Unitário	Preço Mensal
1	01.28.00.00181691-8	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular do Comércio. <b>GRATUITO*</b>	Un	11.000		
2	01.28.00.00181808-2	<b>FORNECIMENTO DE REFEICAO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referencia, para atendimento ao Restaurante Popular do Comercio**	Un	58.190		
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL</b>						
<b>VALOR ESTIMADO GLOBAL</b>						

\* Para efeito de formação do preço unitário do item **01.28.00.00181691-8**, a empresa deverá **incluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (um real)** no valor final da refeição, pois o usuário não pagará pela refeição servida.

\*\* Para efeito de formação do preço unitário do item **01.28.00.00181808-2**, a Proponente deverá **excluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (um real)** a ser pago pelo usuário por refeição servida.

Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção dos equipamentos, utensílios, monta-carga, despesas com água, energia, gás, taxas de coleta de resíduos orgânicos (lixo), e outros.

<b>LOTE 02 – AMPLA PARTICIPAÇÃO</b>						
Item	Código SIMPAS	Descrição	(UF)	Quant. Mensal	Preço Unitário	Preço Mensal
1	01.28.00.00181692-6	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade. <b>GRATUITO</b>	Un	11.000		
2	01.28.00.00181807-4	<b>FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO</b> , tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade	Un	50.600		
<b>VALOR ESTIMADO MENSAL</b>						
<b>VALOR ESTIMADO GLOBAL</b>						

\* Para efeito de formação do preço unitário do item **01.28.00.00181692-6**, a empresa deverá **incluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (um real)** no valor final da refeição, pois o usuário não pagará pela refeição servida.

\*\* Para efeito de formação do preço unitário do item **01.28.00.00181807-4**, a Proponente deverá **excluir o valor fixo simbólico de R\$ 1,00 (um real)** a ser pago pelo usuário por refeição servida.

Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, encargos sociais e trabalhistas, taxas, tributos e despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam

incidir sobre os serviços objeto da presente licitação, inclusive os relacionados à manutenção dos equipamentos, utensílios, monta-carga, despesas com água, energia, gás, taxas de coleta de resíduos orgânicos (lixo), **taxa condominial do Edifício Instituto do Cacau** e outros.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

---

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

**SEÇÃO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E DE**  
**INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO À PARTICIPAÇÃO NO CERTAME**

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

**[Identificação completa do representante da licitante]**, como representante devidamente constituído de **[Identificação completa da licitante]**, doravante denominada LICITANTE, para fins de participação no certame licitatório acima identificado, declaro, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar desta licitação foi elaborada de maneira independente por mim e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentei, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação quanto a participar ou não dela;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato desta licitação antes da adjudicação do objeto;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que estou plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detenho plenos poderes e informações para firmá-la.

**Declaro**, ainda, para os efeitos art. 299 do Código Penal Brasileiro, não estar sujeito às hipóteses de impedimento de participação elencadas nos arts. 18 e 125 da Lei estadual nº 9.433/05, quais sejam:

**Art. 18** - Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: I - o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica; II - a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontratado;

III - servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; IV - demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 desta Lei, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

§ 1º - É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa, a que se refere o inciso II deste artigo, na licitação ou na execução da obra ou serviço, como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

§ 2º - O disposto neste artigo não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo.

§ 3º - Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste artigo, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

§ 4º - Aplica-se o disposto no parágrafo anterior aos membros da comissão de licitação.

**Art. 125** - É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a Administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais.

**Parágrafo único** - Não se inclui na vedação deste artigo a prestação de serviços em caráter eventual, de consultoria técnica, treinamento e aperfeiçoamento, bem como a participação em comissões examinadoras de concursos, no âmbito da Administração Pública.

Salvador, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

---

**SEÇÃO VI**  
**MODELO DE PROCURAÇÃO**

---

Modalidade de Licitação	Número
<b>Pregão eletrônico</b>	<b>001/2024</b>
<b>SEADES/SISA</b>	

Através do presente instrumento, nomeamos e constituímos o(a) Senhor(a) ....., (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº ....., expedido pela ....., devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº ....., residente à rua ....., nº ..... como nosso mandatário, a quem outorgamos amplos poderes para praticar todos os atos relativos ao procedimento licitatório indicado acima, conferindo-lhe poderes para:

(apresentar proposta de preços, interpor recursos e desistir deles, contra-arrazoar, assinar contratos, negociar preços e demais condições, confessar, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame etc).

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

---

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

---

**SEÇÃO VII**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)**

---

**[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE]**

Modalidade de Licitação	Número
<b>Pregão eletrônico</b>	<b>001/2024</b>
<b>SEADES/SISA</b>	

Para os efeitos do tratamento diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, declaramos:

que estamos enquadrados, na data designada para o início da sessão pública da licitação, na condição ( ) **de microempresa** [ou] ( ) **de empresa de pequeno porte** e que não estamos incursos nas vedações a que se reporta o §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Salvador, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

---

NOME/RAZÃO SOCIAL CPF/ CNPJ REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

---

**SEÇÃO VIII**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO**  
**E DE VERACIDADE DOS DOCUMENTOS**

---

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

Em cumprimento ao art. 120, II da Lei estadual nº 9.433/05 e ao art. 18, §4º do Decreto nº 19.896/20, e em face do quanto disposto no art. 184, inc. V, e no art. 195 da Lei estadual nº 9.433/05, declaro:

- ( ) o **pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.**  
[ou]  
**[exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias da Lei Complementar nº 123/06]**
- ( ) o **pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação**, ressalvada, na forma do §1º do art. 43 da Lei complementar nº 123/06, a existência de restrição fiscal e/ou trabalhista.

Declaro, ainda, a veracidade dos documentos por mim apresentados, sob as penas da lei.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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



---

## PARTE II – HABILITAÇÃO

---

### SEÇÃO I DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

---

#### 1. Para a habilitação dos interessados, exigir-se-ão os documentos relativos a:

##### 1.1 Habilitação jurídica, comprovada mediante a apresentação:

( x ) **Para pessoas jurídicas:**

- a) de registro público, no caso de empresário individual.
- b) em se tratando de sociedades empresárias, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados, quando for o caso, dos documentos societários comprobatórios de eleição ou designação e investidura dos atuais administradores.
- c) no caso de sociedades simples, do ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com suas eventuais alterações supervenientes em vigor, devidamente registrados, acompanhados dos atos comprobatórios de eleição e investidura dos atuais administradores.
- d) decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

##### 1.2 Regularidade fiscal e trabalhista:

( x ) **Para pessoas jurídicas:**

###### 1.2.1. Regularidade fiscal, mediante a apresentação de:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.
- b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte (X) Estadual, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- c) prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante.
- d) prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS.
- e) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF.

1.2.1.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **PARTE II** deste instrumento.

###### 1.2.2 Regularidade trabalhista, mediante a apresentação de:

- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

1.2.2.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, cumprindo-lhes assinalar a sua condição nos campos correspondentes na **Declaração Quanto à Regularidade Fiscal e Trabalhista**, conforme o modelo da **PARTE II** deste instrumento.

##### 1.3 Qualificação Técnica, comprovada através de:

- a) comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de um ou mais atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, II).

- ( x ) a.1 Para a demonstração da capacidade técnico-operacional da licitante, será considerada satisfatória a **comprovação da execução de no mínimo 50% dos quantitativos previstos no Termo de Referência.**
- b) indicação das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, bem como da qualificação de cada um dos membros da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos. (art. 101, III e §6º)
- b.1A licitante comprovará a aptidão operacional mediante a apresentação, junto aos documentos de habilitação, sob as penas da lei, em especial do disposto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05, de relação explícita e declaração formal de disponibilidade, das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, de acordo com as especificações do TERMO DE REFERÊNCIA- SEÇÃO II DA PARTE I deste instrumento, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II.
- b.2A relação do pessoal técnico indicado pela licitante deverá estar acompanhada da demonstração de vinculação à futura execução contratual, mediante a apresentação, junto aos documentos de habilitação, de quaisquer dos seguintes documentos: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumira o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.
- c) registro ou inscrição na entidade profissional competente (art. 101, I), qual seja: **Conselho Regional de Nutrição** - CRN (Lei nº 6.583/78 e Decreto nº 84.444/80).
- d) comprovação da licitante de que possui, em nome da empresa, atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação ou de possuir, em seu quadro, e na data prevista para a entrega da proposta, detentor de tal atestado, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, que seja detentor de tal atestado (art. 101, §2º).
- d.1 A comprovação de que a licitante possui, em seu quadro, na data prevista para a entrega da proposta, detentor de atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação deverá ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumira a responsabilidade técnica pela obra ou serviço licitado e o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.
- e) declaração de ciência dos requisitos técnicos para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (**Visita Técnica**), nos termos do item 3.13 do Termo de Referência, preferencialmente de acordo com o modelo constante da **PARTE II** deste instrumento (art. 101, IV).
- b.1 As licitantes que dispensarem a realização da visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, sob pena de inabilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, preferencialmente de acordo com o modelo constante da PARTE II deste instrumento, não podendo se eximir, posteriormente, das obrigações assumidas ou reivindicar qualquer alteração contratual sob o argumento de desconhecer as peculiaridades do objeto.
- b.2 Responsável pelo agendamento de visita técnica:  
Servidor responsável: Jane Gladys Oliveira Pimenta  
Endereço: Av. LUIZ VIANA FILHO, 3ª AVENIDA Nº 390, PLATAFORMA A, 1º ANDAR – CESAN, CENTRO ADMINISTRATIVO DA BAHIA – CAB – SALVADOR /BAHIA.  
Horário: 09h00min às 11h00min e 14h30min às 17h00min  
Tel.: (71) 3115-6678  
Fax: (71) 3115-6678  
E-mail: jane.pimenta@seades.ba.gov.br

#### 1.4 Qualificação econômico-financeira:

( x ) **exigível (contratação de caráter geral**

( x ) contratação de serviços **com** regime de dedicação exclusiva de mão de obra

- I - balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, observadas as seguintes disposições:
- a) A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), com resultado maior que 1 (um).
- b) O cálculo dos índices será feito com base nos valores extraídos do balanço patrimonial ou, para as licitantes cadastradas, se disponível, através de consulta ao Cadastro Unificado de Fornecedores, utilizando as seguintes fórmulas:

$$\text{Liquidez Geral (LG)} = \frac{\text{(Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)}}{\text{...}}$$

	( Passivo Circulante + Passivo Não Circulante)
	(Ativo Total)
Solvência Geral (SG)=	(Passivo Circulante +Passivo não Circulante);
	(Ativo Circulante)
Liquidez Corrente (LC) =	(Passivo Circulante)

I.1 O balanço patrimonial e demonstrações contábeis podem ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

I.2 A licitante apresentará, conforme o caso, publicação no Diário Oficial ou Jornal de Grande Circulação do Balanço ou cópia reprográfica das páginas do Livro Diário numeradas sequencialmente onde foram transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultado, com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento registrados na Junta Comercial ou no caso de empresas sujeitas à tributação com base no lucro real, o Balanço Patrimonial e Demonstração de Resultado emitido através do Sistema Público de Escrituração Digital –SPED, contendo Recibo de Entrega do Livro, os Termos de Abertura, Encerramento e Autenticação, podendo este último ser substituído pela Etiqueta da Junta Comercial ou Órgão de Registro.

- II - certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da licitante, com data de expedição ou revalidação dos últimos 90 (noventa) dias anteriores à data da realização da licitação, caso o documento não consigne prazo de validade.
- III- Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social exigível, apresentado na forma da lei;
- IV- demonstração de patrimônio líquido no montante mínimo de 10% (dez por cento) do **valor a ser contratado, o qual será obtido com base na proposta final apresentada pela própria licitante**, admitindo-se a sua atualização com base no INPC do IBGE, ou por outro índice oficial que lhe vier substituir, na forma do §2º do art. 102 da Lei nº 9.433/05.
- IV.1 Na hipótese de licitação por lotes, o patrimônio líquido exigível será calculado em função da soma de tantos quantos forem os lotes em que a interessada tenha apresentado as melhores ofertas.
- IV.2 Na licitação por lotes, quando for atingido o limite da capacidade econômico-financeira da licitante, esta será declarada inabilitada para o(s) lote(s) subseqüentes, **observada a ordem seqüencial dos lotes** constante do instrumento convocatório, sendo vedada a escolha, pela licitante, dos lotes para os quais deseja a habilitação.

### 1.5 Declaração de Proteção ao Trabalho do Menor

Conforme o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser apresentada declaração quanto ao trabalho do menor, conforme modelo constante da **SEÇÃO IV DA PARTE II** deste instrumento.

### 2. Regras acerca da participação de matriz e filial

- Se a licitante for a matriz, todos os documentos devem estar em nome da matriz;
  - Se a licitante for filial, todos os documentos devem estar em nome da filial, exceto aqueles que a legislação permita ou exija a emissão apenas em nome da matriz;
  - A comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação poderá ser feita em nome da matriz ou da filial;
  - Se a licitante participar do certame apresentando os documentos de habilitação da matriz e desejar executar o contrato pela filial, ou vice-versa, deverá fazer prova, por ocasião da assinatura do contrato, da regularidade do estabelecimento que executará o objeto licitado, a qual deverá ser mantida durante todo o curso da avença.
3. A licitante deverá incluir no envelope de habilitação os documentos acima relacionados, sob pena de inabilitação, sendo-lhe facultado apresentar, alternativamente, o Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, que possibilitará a substituição dos documentos de habilitação, na forma indicada neste instrumento.
- 3.1 Caso conste do registro algum documento vencido, a licitante deverá apresentar a versão atualizada do referido documento junto aos demais documentos de habilitação
- 3.2 No pregão eletrônico, os documentos de habilitação deverão ser apresentados conforme o disposto na Parte Fixa – Rito do procedimento licitatório e da contratação.

---

## SEÇÃO II

### CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL CRC/CRS

---

#### 1. Pressupostos para participação (inscrição facultativa ou obrigatória no Registro Cadastral/SAEB):

( x ) Serão admitidos a participar desta licitação os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste instrumento, que pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que tenham realizado seu credenciamento como *usuário* junto ao Banco do Brasil, para a obtenção de chave de identificação ou senha individual.

**2. Documentos passíveis de substituição pelo extrato do Certificado de Registro:**

2.1 O Certificado de Registro Cadastral-CRC ou Certificado de Registro Simplificado-CRS, estando no prazo de validade, poderá substituir os documentos relativos à habilitação constantes do sistema de registro, **exceto os concernentes à Qualificação Técnica.**

2.2 A substituição dos documentos está condicionada à verificação da regularidade destes, mediante a emissão do extrato do fornecedor pelo órgão licitante.

**SEÇÃO III  
MODELOS DE PROVA DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

**COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO PARA O DESEMPENHO**

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

Declaramos, para fins de habilitação em processo licitatório, que a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXX, com endereço na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, prestou serviço de xxxxxxxxxxxxxxxx, atendendo integralmente as especificações contratadas, inexistindo, até a presente data, registros negativos que comprometam a prestação.

Especificação	Quantitativo	Prazo de execução

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

**DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DOS REQUISITOS TÉCNICOS (VISITA TÉCNICA)**

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

Atesto que o preposto da \_\_\_\_\_ [LICITANTE INTERESSADA], CNPJ nº \_\_\_\_\_, Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, interessado em participar do procedimento licitatório \_\_\_\_\_ [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], realizou a VISITA TÉCNICA na \_\_\_\_\_ (UNIDADE) e tomou ciência de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
**(assinatura, identificação do servidor público e respectivo cadastro)**

[OU]

Declaro, em atenção ao procedimento licitatório \_\_\_\_\_ [IDENTIFICAR A LICITAÇÃO], para os fins do disposto no inciso IV do art. 101 da Lei estadual nº 9.433/05, ter ciência de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, pelo que **dispenso** a realização de VISITA TÉCNICA, com o que não poderei alegar desconhecimento supervenientemente.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

### INDICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DO APARELHAMENTO E DO PESSOAL TÉCNICO

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

#### DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPONIBILIDADE

Declaro, em observância ao art. 101, §6º, da Lei estadual nº 9.433/05, para fins de prova de qualificação técnica, que disporei das instalações, do aparelhamento e do pessoal técnico, conforme relação abaixo, em estrita consonância com os requisitos estabelecidos do item 3.30 da SEÇÃO II - TERMO DE REFERÊNCIA, conforme estipulado no item 1.3 Qualificação Técnica da Seção I - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO da PARTE II – HABILITAÇÃO deste edital, estando ciente de que a declaração falsa caracteriza o ilícito administrativo previsto no art. 184, V, da Lei estadual nº 9.433/05.

Instalações, Aparelhamento (Máquinas/Equipamentos)	Quantidade

Pessoal Técnico	Qualificação

[A indicação do pessoal técnico deverá observar o item 3.30 da Seção II – Termo de Referência que trata da equipe técnica mínima exigida para a execução dos serviços]

[Obs.: o licitante deve anexar ao envelope de habilitação a comprovação de que o pessoal técnico indicado pela licitante vincular-se-á à execução contratual, a qual pode ser feita através de uma das seguintes formas: a) Carteira de Trabalho; b) Certidão do Conselho Profissional; c) Contrato social; d) Contrato de prestação de serviços; e) Termo através do qual o profissional assumo o compromisso de integrar o quadro técnico da empresa no caso do objeto contratual vir a ser a esta adjudicado.]

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL / CNPJ / NOME DO REPRESENTANTE LEGAL / ASSINATURA

### SEÇÃO IV MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

Declaramos, sob as penas da lei, em atendimento ao quanto previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para os fins do disposto no inciso V do art. 98 da Lei estadual nº 9.433/05, que não empregamos menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre,

( ) nem menor de 16 anos.

**ou**

( ) nem menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

**SEÇÃO V**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO QUANTO À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**  
**(LEI COMPLEMENTAR nº 123/06)**

**[EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**  
**QUE TENHA RESTRIÇÃO NA REGULARIDADE FISCAL E/OU TRABALHISTA]**

Modalidade de Licitação <b>Pregão eletrônico</b> <b>SEADES/SISA</b>	Número <b>001/2024</b>
---	---------------------------

Em cumprimento ao disposto no instrumento convocatório acima identificado, **declaro**, para os efeitos da Lei Complementar nº 123/06

Haver restrição na comprovação da nossa regularidade ( ) fiscal ( ) trabalhista, a cuja regularização procederemos no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá à data da declaração do vencedor.

Salvador \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

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

---

---

**PARTE III – CRITÉRIOS ESPECÍFICOS**

---

**SEÇÃO I**  
**AMOSTRAS/DEMONSTRAÇÃO DE COMPATIBILIDADE**

---

(  ) Não se exigirá a apresentação de **demonstração de compatibilidade**

---

**SEÇÃO II**  
**PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**

---

(  ) Não poderão participar desta licitação pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

---

**SEÇÃO III**  
**PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS**

---

(  ) Não poderão participar cooperativas nesta licitação.

---

**SEÇÃO IV**  
**AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS TÉCNICAS**

---

(  ) Não se aplica

---

**SEÇÃO V**  
**RESERVA DE COTA PARA MICROEMPRESAS  
E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

---

(  ) Não se aplica

---

## PARTE IV – CONTRATO

---

---

### MINUTA DO CONTRATO

---

CONTRATO Nº \_\_\_\_/\_\_\_\_

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL-SEADES E A [PESSOA JURÍDICA], PARA OS FINS QUE NELE SE DECLARAM.**

O **ESTADO DA BAHIA**, neste ato representado por Dra. **FABYA DOS REIS SANTOS**, titular da **SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL – SEADES**, situada à Avenida Luís Viana Filho, 3ª avenida nº 390, Plataforma IV, Centro Administrativo da Bahia – Salvador/BA, CEP 41.745-005, autorizada pelo Decreto de delegação de competência publicado no D.O.E. de 04/01/2023, denominado **CONTRATANTE**, e a **[PESSOA JURÍDICA]**, CNPJ nº\_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade nº \_\_\_\_\_, emitida por \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, adjudicatária do pregão eletrônico nº \_\_\_\_\_, processo administrativo nº 093.1757.2023.0003194-73, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente contrato, que se regerá pela Lei estadual nº 9.433/05, pelas normas gerais da Lei nº 8.666/93, e respectivas alterações, bem como pela legislação específica, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente contrato o **fornecimento de alimentação preparada (dentro da unidade administrativa) - Restaurantes Populares, nas unidades do Comércio (RPC) e Liberdade (RPL), situadas nesta Capital**, de acordo com as especificações do Termo de Referência do instrumento convocatório e da proposta apresentada pela CONTRATADA, que integram este instrumento na qualidade de Anexos I e II, respectivamente.

- §1º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% do valor inicial atualizado do contrato, na forma dos §1º e 2º do art. 143 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º As supressões poderão ser superiores a 25%, desde que haja resultado de acordo entre os contratantes.
- §3º É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando o CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

### CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO

O prazo de vigência do contrato, a contar da data ( x ) da sua assinatura, será de 12 (doze) meses, admitindo-se a sua prorrogação nos termos do inc. II do art. 140 da Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º A prorrogação do prazo de vigência está condicionada à obtenção de preços e condições mais vantajosas.
- §2º A prorrogação deverá ser previamente justificada e autorizada pela autoridade competente para celebrar o ajuste e será realizada por meio de termo aditivo, devendo o pedido ser realizado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias antes do término do contrato.

### CLÁUSULA TERCEIRA – GARANTIA

- ( x ) A garantia contratual será de **5%** do valor do contrato, podendo recair sobre qualquer das modalidades previstas no §1º do art. 136 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §1º Sob pena da caracterização de inadimplemento contratual, a prova da garantia, na hipótese de opção pela modalidade caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da data de assinatura do contrato, admitindo-se, para o seguro-garantia e a fiança bancária, que a comprovação seja feita no prazo máximo de 30 (trinta) dias daquela data, sem o que fica vedada, em qualquer caso, a realização de pagamento.



§2º A garantia responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

A CONTRATADA ficará obrigada a repor o valor da garantia quando esta for utilizada, bem como a atualizar o seu valor nas mesmas condições do contrato.

§4º No caso de seguro-garantia ou fiança bancária, não será admitida a existência de cláusulas que restrinjam ou atenuem a responsabilidade do segurador ou fiador.

§5º A CONTRATADA deverá atualizar a garantia sempre que houver alteração contratual, no mesmo prazo deferido para a comprovação da garantia originária, visando assegurar a cobertura das modificações procedidas.

§6º Será recusada a garantia que não atender às especificações solicitadas, devendo ser notificada a CONTRATADA para que, no prazo de 05 (cinco) dias, sane a incorreção apontada ou, no caso de títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, promova a substituição por caução em dinheiro.

§7º O retardamento, a falta da apresentação ou a não substituição da garantia impedirá a realização do pagamento das faturas apresentadas, sem prejuízo da incidência de multa moratória, da rescisão do contrato nos termos do art. 167, inc. III, da Lei nº 9.433/05 e das demais cominações legais.

§8º A devolução da garantia ocorrerá após o recebimento definitivo da totalidade do objeto do contrato, com a demonstração de cumprimento, pela CONTRATADA, das obrigações pactuadas.

#### CLÁUSULA QUARTA – REGIME DE EXECUÇÃO

(  ) Serviço com empreitada por preço      (  ) Unitário

#### CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados os valores abaixo especificados:

<b>LOTE 01-Restaurante Popular do Comércio</b>						
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Unidade de Fornecimento (UF)</i>	<i>Quantidade diária</i>	<i>Qtd. Dias no mês</i>	<i>Valor unitário</i>	<i>Valor mensal</i>
<b>01</b>	FORNECIMENTO DE REFEICAO, tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referencia, para atendimento ao Restaurante Popular do Comercio. GRATUITO	Un	500	22	R\$	R\$
<b>02</b>	FORNECIMENTO DE REFEICAO, tipo almoco, conforme cardapio constante no Termo de Referencia, para atendimento ao Restaurante Popular do Comercio	Un	2.645	22	R\$	R\$
<b>Valor total mensal estimado</b>						<b>R\$</b>
<b>Valor global estimado</b>						<b>R\$</b>

<b>LOTE 02-Restaurante Popular da Liberdade</b>						
<i>Item</i>	<i>Descrição</i>	<i>Unidade de Fornecimento (UF)</i>	<i>Quantidade diária</i>	<i>Qtd. Dias no mês</i>	<i>Valor unitário</i>	<i>Valor mensal</i>
<b>01</b>	FORNECIMENTO DE REFEICAO, tipo almoço, conforme cardápio	Un	500	22	R\$	R\$

	constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade. GRATUITO					
<b>02</b>	FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO, tipo almoço, conforme cardápio constante no Termo de Referência, para atendimento ao Restaurante Popular da Liberdade	Un	2.300	22	R\$	R\$
<b>Valor total mensal estimado</b>						<b>R\$</b>
<b>Valor global estimado</b>						<b>R\$</b>

**§1º** Estima-se para o contrato o valor global de R\$

**§2º** O valor mensal a ser pago à Contratada corresponderá ao resultado do somatório do quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, multiplicado pelo preço unitário da respectiva refeição e devidamente confirmado pela fiscalização.

**§3º** Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA, como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílios e equipamentos utilizados, depreciação, alugueis, administração, tributos, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela CONTRATADA das obrigações.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas para o pagamento deste contrato correrão por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

Unidade FIPLAN 39.101.002	Função 08	Subfunção 306	Programa 403	P/A/OE 4409
Região/planejamento 7800	Natureza da despesa 33903900	Destinação do recurso 17610128000000000000	Tipo de recurso orçamentário	1

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A CONTRATADA, além das determinações contidas no instrumento convocatório, bem como daquelas decorrentes de lei, obriga-se a:

- I. designar de sua estrutura administrativa um preposto permanentemente responsável pela perfeita execução do contrato, inclusive para atendimento de emergência, servindo de interlocutor e canal de comunicação entre as partes;
- II. executar o objeto deste contrato de acordo com as especificações técnicas constantes do instrumento convocatório e do presente contrato, nos locais, dias, turnos e horários determinados;
- III. manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção e recursos humanos para execução completa e eficiente do objeto deste contrato;
- IV. zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- V. comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento dos serviços;
- VI. atender com presteza as reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para o CONTRATANTE;

- VII. respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de segurança do trabalho, disciplina e demais regulamentos vigentes no CONTRATANTE, bem como atentar para as regras de cortesia no local onde serão executados os serviços;
- VIII. reparar, repor ou restituir, nas mesmas condições e especificações, dentro do prazo que for determinado, os equipamentos e utensílios eventualmente recebidos para uso nos serviços objeto deste contrato, deixando as instalações na mais perfeita condição de funcionamento;
- IX. arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção dos serviços contratados, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- X. manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários;
- XI. providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços;
- XII. efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato;
- XIII. adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- XIV. emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação;
- XV. observar a legislação federal, estadual e municipal relativa ao objeto do contrato;
- XVI. executar os serviços sem solução de continuidade durante todo o prazo da vigência do contrato;
- XVII. prover as instalações, aparelhamento e pessoal técnico exigidos na licitação;
- XVIII. alocar durante todo o período de execução do objeto a equipe técnica mínima exigida no instrumento convocatório, admitindo-se a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pelo CONTRATANTE.
- XIX. providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no site [www.comprasnet.ba.gov.br](http://www.comprasnet.ba.gov.br), para a prática de atos através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

**§1º** Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA que estiver sujeita à determinação do art. 429 do Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT), regulamentado pelo Decreto nº 5.598, de 1º de dezembro de 2005, deverá, no que concerne à aprendizagem:

- a) recrutar, preferencialmente, para a contratação de aprendizes prevista no art. 429 da CLT, os estudantes indicados nos incisos I e II do art. 9º da Lei estadual nº 13.459, de 10 dezembro de 2015, regulamentada pelo Decreto estadual nº 16.761, de 07 de junho de 2016, no percentual mínimo de 20% (vinte por cento) do quadro de aprendizes da CONTRATADA;
- b) apresentar ao fiscal ou responsável pela gestão e acompanhamento do contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contado do início efetivo da execução do serviço, a lista completa dos aprendizes, indicando aqueles selecionados no banco de dados de que trata o Decreto estadual nº 16.761/16, devendo justificar, perante o CONTRATANTE, a eventual impossibilidade de seu cumprimento.

**§2º** Além das determinações acima descritas, a CONTRATADA deverá atender às especificações do Termo de Referência do Objeto da Licitação, constantes do item 3. da Seção II da PARTE I – PROPOSTAS, as quais se consideram aqui literalmente transcritas.

#### **CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

O **CONTRATANTE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

- I. fornecer à CONTRATADA os elementos indispensáveis ao cumprimento do contrato no prazo máximo de 10 (dez) dias da assinatura;

- II. realizar o pagamento pela execução do objeto contratual;
- III. proceder à publicação resumida do instrumento de contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial, no prazo legal.

#### **CLÁUSULA NONA – FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

Competirá ao CONTRATANTE proceder ao acompanhamento da execução do contrato, na forma do art. 154 da Lei estadual nº 9.433/05, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução do contrato.

- §1º** O adimplemento da obrigação contratual por parte da CONTRATADA ocorrerá com a efetiva prestação do serviço, a realização da obra, a entrega do bem ou de parcela destes, bem como qualquer outro evento contratual cuja ocorrência esteja vinculada à emissão de documento de cobrança, nos termos do art. 8º, inc. XXXIV, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §2º** Cumprida a obrigação pela CONTRATADA, caberá ao CONTRATANTE proceder ao recebimento do objeto, a fim de aferir os serviços ou fornecimentos efetuados, para efeito de emissão da habilitação de pagamento, conforme o art. 154, inc. V, e art. 155, inc. V, da Lei estadual nº 9.433/05.
- §3º** Compete especificamente à fiscalização, sem prejuízo de outras obrigações legais ou contratuais:
- I. exigir da CONTRATADA o cumprimento integral das obrigações pactuadas;
  - II. rejeitar todo e qualquer material de má qualidade ou não especificado;
  - III. relatar ao Gestor do Contrato ocorrências ou circunstâncias que possam acarretar dificuldades no desenvolvimento dos serviços em relação a terceiros;
  - IV. dar à autoridade superior imediata ciência de fatos que possam levar à aplicação de penalidades contra a CONTRATADA, ou mesmo à rescisão do contrato.

**§4º** Fica indicada como a área responsável pela gestão do contrato: Superintendência de Inclusão e Segurança Alimentar - SISA.

**§5º** Fica indicada como gestor deste Contrato a servidora Brena Oliveira Pinto, matrícula: 92088855

**§6º** Ficam indicadas como fiscais deste Contrato as servidoras:

**SEADES/SISA/CESAN** – Jane Gladys Oliveira Pimenta, matrícula: 92086247;

**Rest. Popular Comércio:** Elane Marques da Silva – matrícula nº 552927172 e Mônica Evangelista Braga – matrícula nº 92086141;

**Rest. Popular Liberdade:** Carla Luz D. Sosnierz – matrícula nº 92086052 e Mônica Evangelista Braga – matrícula nº 92086141.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – RECEBIMENTO DO OBJETO**

O recebimento do objeto, consistente na aferição da efetiva prestação do serviço, realização da obra, entrega do bem ou de parcela destes, se dará segundo o disposto no art. 161 da Lei estadual nº 9.433/05, observando-se os seguintes prazos, se outros não houverem sido fixados no Termo de Referência:

- I. se a verificação da conformidade do objeto com a especificação, bem assim do cumprimento das obrigações acessórias puder ser realizada de imediato, será procedido de logo o recebimento definitivo;
  - II. quando, em razão da natureza, do volume, da extensão, da quantidade ou da complexidade do objeto, não for possível proceder-se a verificação imediata de conformidade, será feito o recebimento provisório, devendo ser procedido ao recebimento definitivo no prazo de 15 (quinze) dias.
- §1º** Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento definitivo far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- §2º** Na hipótese de não ser lavrado o termo circunstanciado ou de não ser procedida a verificação dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados ao CONTRATANTE nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos
- §3º** O recebimento definitivo de compras ou serviços, cujo valor do objeto seja superior ao limite estabelecido para a modalidade de convite, deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros.

- §4º** Esgotado o prazo de vencimento do recebimento provisório sem qualquer manifestação do CONTRATANTE, não dispondo o TERMO DE REFERÊNCIA de forma diversa, considerar-se-á definitivamente aceito pela Administração o objeto contratual, para todos os efeitos.
- §5º** Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:
- I. gêneros perecíveis e alimentação preparada;
  - II. serviços profissionais;
  - III. serviços de valor até o limite previsto para compras e serviços, que não sejam de engenharia, na modalidade de convite, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.
- §6º** Salvo disposições em contrário constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, os ensaios, testes e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais para a boa execução do objeto do contrato correm por conta do contratado.
- §7º** O CONTRATANTE rejeitará, no todo ou em parte, obra, serviço ou fornecimento em desacordo com as condições pactuadas, podendo, entretanto, se lhe convier, decidir pelo recebimento, neste caso com as deduções cabíveis.
- §8º** O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- §9º** Com a conclusão da etapa do recebimento definitivo, a CONTRATADA estará habilitada a apresentar as nota(s) fiscal(is)/fatura(s) para pagamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - PAGAMENTO**

Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados através de ordem bancária ou crédito em conta corrente aberta em instituição financeira contratada pelo Estado da Bahia, no prazo não superior a 08 (oito) dias úteis, contados da data da apresentação da fatura, após concluído o recebimento definitivo, em consonância com o disposto no art. 6º, §5º; art. 8º, XXXIV; art. 79, XI, "a"; art. 154, V e art. 155, V da Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º** A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) somente deverá(ao) ser apresentada(s) para pagamento após a conclusão da etapa do recebimento definitivo, indicativo da satisfação pela CONTRATADA de todas as obrigações pertinentes ao objeto contratado.
- §2º** Ainda que a nota fiscal/fatura seja apresentada antes do prazo definido para recebimento definitivo, o prazo para pagamento somente fluirá após o efetivo atesto do recebimento definitivo.
- §3º** O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos no cumprimento da obrigação, com base no valor do preço vigente.
- §4º** A(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s) deverá(ao) atender as exigências legais pertinentes aos tributos e encargos relacionados com a obrigação, sujeitando-se às retenções tributárias previstas em lei, e, as situações específicas, à adoção da forma eletrônica.
- §5º** O processo de pagamento, para efeito do art. 126, inciso XVI, da Lei estadual nº 9.433/05, deverá ser instruído com a prova da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas no certame, o que poderá ser aferido mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais, considerando-se como marco final desta demonstração a data de conclusão da etapa do recebimento definitivo.
- §6º** Em havendo alguma pendência impeditiva do pagamento, a exemplo de erro na apresentação da nota fiscal/fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, de circunstância que impeça a liquidação da despesa, como obrigações financeiras pendentes, decorrentes de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o CONTRATANTE.
- §7º** Em caso de mora nos pagamentos devidos pelo CONTRATANTE, será observado o que se segue:
- I. a atualização monetária será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do INPC do IBGE *pro rata tempore*;
  - II. nas compras para entrega imediata, assim entendidas aquelas com prazo de entrega até 15 (quinze) dias contados da data da celebração do ajuste, será dispensada a atualização financeira correspondente ao período compreendido entre as datas do adimplemento e a prevista para o pagamento, desde que não superior a quinze dias, em conformidade com o inc. II do art. 82 da Lei nº 9.433/05.

**§8º** Optando a CONTRATADA por receber os créditos em instituição financeira diversa da indicada no **caput**, deverá arcar com os custos de transferências bancárias, os quais serão deduzidos dos pagamentos devidos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – MANUTENÇÃO DAS CONDIÇÕES DA PROPOSTA**

Os preços contratados são fixos e irrevogáveis durante o prazo de 12 meses da data de apresentação da proposta.

**§1º** Após o prazo de 12 meses a que se refere o *caput*, a concessão de reajustamento será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05.

**§2º** A revisão de preços, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei estadual nº 9.433/05, dependerá de requerimento da CONTRATADA quando visar recompor o preço que se tornou *insuficiente*, devendo ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

**§3º** O requerimento de revisão de preços deverá ser formulado pela CONTRATADA no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei nº 10.406/02.

**§4º** A revisão de preços pode ser instaurada pelo CONTRATANTE quando possível a redução do preço ajustado para compatibilizá-lo ao valor de mercado ou quando houver diminuição, devidamente comprovada, dos preços dos insumos básicos utilizados no contrato, conforme o art. 143, inc. II, alínea "e", da Lei estadual nº 9.433/05.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

A prorrogação, suspensão ou rescisão sujeitar-se-ão às mesmas formalidades exigidas para a validade deste contrato.

**§1º** A admissão da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA está condicionada à manutenção das condições de habilitação e à demonstração, perante o CONTRATANTE, da inexistência de comprometimento das condições originariamente pactuadas para a adequada e perfeita execução do contrato.

**§2º** Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila:

- I. a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores;
- II. reajustamento de preços previsto no edital e neste contrato, bem como as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes;
- III. o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do seu valor corrigido.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - INEXECUÇÃO E RESCISÃO**

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

**§1º** A rescisão poderá ser determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XV, XX e XXI do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05.

**§2º** Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos I e XVI a XX do art. 167 da Lei estadual nº 9.433/05, sem que haja culpa da CONTRATADA, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, na forma do §2º do art. 168 do mesmo diploma.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PENALIDADES**

Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

**§1º** Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.

**§2º** Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.

- §3º** Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.
- §4º** A CONTRATADA será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.
- §5º** A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora, na forma prevista na cláusula seguinte, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÃO DE MULTA**

A pena de multa será aplicada em função de inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato, a qualquer tempo, e a aplicação das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

- §1º** Quanto à obrigação principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação principal, será aplicada multa no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
  - II. Caso o cumprimento da obrigação principal, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 10% (dez por cento) sobre o saldo do contrato, isto é, sobre a diferença entre o valor global do contrato e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.
  - III. O atraso no cumprimento da obrigação principal ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor da parcela do fornecimento ou do serviço em mora.
- §2º** Quanto à obrigação acessória, assim considerada aquela que coadjuva a principal, será observado o que se segue:
- I. Em caso de descumprimento total da obrigação acessória, será aplicada multa no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
  - II. Caso o cumprimento da obrigação acessória, uma vez iniciado, seja descontinuado, será aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
  - III. O atraso no cumprimento da obrigação acessória ensejará a aplicação de multa no percentual de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, e de 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia subsequente ao trigésimo, calculados sobre o valor ou custo da obrigação descumprida.
  - IV. Caso não seja possível identificar o valor ou custo da obrigação acessória descumprida, a multa será arbitrada pelo CONTRANTE, em valor que não supere 1% da sanção pecuniária que seria cabível pelo descumprimento da obrigação principal.
- §3º** Se a multa moratória atingir o patamar de 10% (dez por cento) do valor global do contrato, deverá, salvo justificativa escrita devidamente fundamentada, ser recusado o recebimento do objeto, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas em lei.
- §4º** Na hipótese de o contratado se negar a efetuar o reforço da caução, dentro de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação, será aplicada multa no percentual de 2,5% (dois e meio por cento) incidente sobre o valor global do contrato.
- §5º** As multas previstas nesta cláusula não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
- §6º** A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da garantia do contratado faltoso.
- §7º** Se o valor da multa exceder ao da garantia prestada, além da perda desta, a CONTRATADA responderá pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou, ainda, se for o caso, cobrada judicialmente.
- §8º** Caso não tenha sido exigida garantia, à Administração se reserva o direito de descontar diretamente do pagamento devido à CONTRATADA o valor de qualquer multa porventura imposta.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO**

Integram o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no processo licitatório, referido no preâmbulo deste instrumento, inclusive anexos e adendos, e na proposta da licitante vencedora.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - COMUNICAÇÃO ELETRÔNICA**

Fica pactuado que os atos de comunicação processual com a CONTRATADA poderão ser realizados por meio eletrônico, na forma do disposto na Lei nº 12.290, de 20 de abril de 2011, e do Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014.

**Parágrafo único.** A CONTRATADA deverá manter atualizado o endereço eletrônico cadastrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, para efeito do recebimento de notificação e intimação de atos processuais.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO**

As partes elegem o Foro da Cidade do Salvador, Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

Salvador, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
**CONTRATANTE**

\_\_\_\_\_  
**CONTRATADA**

\_\_\_\_\_  
**Testemunha (nome/CPF)**

\_\_\_\_\_  
**Testemunha (nome/CPF)**



---

---

**PARTE FIXA**

---

**RITO DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO E DA CONTRATAÇÃO**

---

PREGÃO ELETRÔNICO

---

TÍTULO I  
DOS PRINCÍPIOS

1. A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da proibidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

TÍTULO II  
DOS IMPEDIMENTOS

2. Não será admitida a participação de interessados que estejam suspensos do direito de licitar ou contratar e/ou declarados inidôneos, na forma dos incisos II e III do art. 186 da Lei estadual nº 9.433/05.

3. Em consonância com o art. 200 da Lei estadual nº 9.433/05, fica impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública a pessoa jurídica constituída por membros de sociedade que, em data anterior à sua criação, haja sofrido penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração ou tenha sido declarada inidônea para licitar e contratar e que tenha objeto similar ao da empresa punida.

4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação, da execução de obras ou serviços e do fornecimento de bens a eles necessários: a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa natural física ou jurídica; b) a empresa responsável, isoladamente ou em consórcio, pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico, subordinado ou subcontractado; c) servidor ou dirigente do órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação; d) demais agentes públicos, assim definidos no art. 207 da Lei estadual nº 9.433/05, impedidos de contratar com a Administração Pública por vedação constitucional ou legal.

4.1 É permitida a participação do autor do projeto ou da empresa a que se refere a alínea b deste item na licitação ou na execução da obra ou serviço como consultor ou técnico, nas funções de fiscalização, supervisão ou gerenciamento, exclusivamente a serviço da Administração interessada.

4.2 O disposto neste item não impede a licitação ou contratação de obra ou serviço que inclua, como encargo do contratado ou pelo preço previamente fixado pela Administração, a elaboração do projeto executivo

4.3 Considera-se participação indireta, para os fins do disposto neste item, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou de parentesco até o 3º grau entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e a licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se o fornecimento de bens e serviços a estes necessários.

4.4 Aplica-se o disposto no item anterior aos membros da comissão de licitação, ao pregoeiro e equipe de apoio.

5. É vedado ao agente político e ao servidor público de qualquer categoria, natureza ou condição, celebrar contratos com a administração direta ou indireta, por si ou como representante de terceiro, sob pena de nulidade, ressalvadas as exceções legais, conforme o art. 125 da Lei estadual nº 9.433/05.

6. Os servidores públicos civis deverão observar as vedações contidas na Lei estadual nº 6.677/94, especialmente do inc. XI do art. 176, assim como as proibições específicas das respectivas carreiras e grupos ocupacionais.

7. Os policiais militares da ativa deverão atender às prescrições do art. 40 e 57 da Lei estadual nº 7.990/01.

TÍTULO III  
DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

CAPÍTULO I  
QUANTO À FORMA

8. Os documentos relativos à proposta e à habilitação serão apresentados em formato digital, sob exclusiva responsabilidade dos proponentes quanto à sua validade.

8.1 Em caso de dúvida quanto à autenticidade dos documentos, o pregoeiro poderá solicitar a apresentação dos documentos em original ou cópia autenticada, para verificação.

- 8.2 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 8.3 A falsidade dos documentos apresentados sujeitará a licitante à sanções previstas na legislação pertinente.
9. As certidões extraídas pela *internet* somente terão validade se confirmada sua autenticidade.
10. Como condição específica para participação do pregão por meio eletrônico, é necessário, previamente, o credenciamento pelos licitantes no sistema indicado no PREÂMBULO, através da atribuição de chave de identificação e/ou senha individual.
11. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio do acesso da licitante exclusivamente por meio do sistema disponibilizado.

## CAPÍTULO II QUANTO AO CONTEÚDO

12. A proponente deverá elaborar a sua proposta de preços em moeda nacional (reais e centavos), observando as disposições do Termo de Referência, ficando esclarecido que não serão admitidas propostas alternativas.
13. Ocorrendo divergência entre o preço por item em algarismo e o expresso por extenso, será levado em conta este último.
14. A proposta apresentada deverá incluir as despesas necessárias ao fiel cumprimento do objeto da licitação.
15. Os preços cotados deverão ser referidos à data de recebimento das propostas, considerando a condição de pagamento à vista, não devendo, por isso, computar qualquer custo financeiro para o período de processamento das faturas.
16. Não será permitida previsão de sinal, ou qualquer outra forma de antecipação de pagamento na formulação das propostas, devendo ser desclassificada, de imediato, a proponente que assim o fizer.
17. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no instrumento convocatório, nem propostas com preço global ou unitário simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos.
18. A formulação da proposta implica para a proponente a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor, tornando-a responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.
19. Na concorrência, tomada de preços e convite do tipo técnica e preço, a proponente deverá apresentar proposta técnica observando as disposições relativas ao modelo de descrição da proposta técnica e aos critérios para avaliação das propostas técnicas.
20. Para a habilitação dos interessados na licitação, exigir-se-ão, exclusivamente, os documentos relacionados no instrumento convocatório.
- 20.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, beneficiárias do tratamento diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

## TÍTULO IV DO PROCEDIMENTO NA LICITAÇÃO

### CAPÍTULO I DA FASE INICIAL

#### Seção I Do Credenciamento

21. O site, dia e hora para recebimento das propostas e início da sessão pública estão indicados no PREÂMBULO.
- 21.1 Reputa-se credenciada a pessoa natural regularmente designada para representar a licitante no processo licitatório.
- 21.2 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante e cada representante somente poderá representar uma única licitante.
- 21.3 As licitantes interessadas na concessão de tratamento diferenciado assegurado pela Lei Complementar nº 123/06 deverão estar previamente cadastradas no sistema indicado no PREÂMBULO, como microempresas ou empresas de pequeno porte.
22. O credenciamento do usuário será pessoal e intransferível para acesso ao sistema, sendo a licitante responsável por todos os atos praticados.

#### Seção II Da licitante

23. Caberá à licitante interessada em participar do pregão, na forma eletrônica:

- a) remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente via sistema eletrônico, os documentos de habilitação e a proposta e, quando necessário, os documentos solicitados conforme estabelecido neste edital;
- b) responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;
- c) acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- d) comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
- e) utilizar a chave de identificação e a senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica.

24. O credenciamento do usuário implica em sua responsabilidade legal e na presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão.

### Seção III

#### Da Interrupção da Sessão

25. Sempre que houver interrupção da sessão, as licitantes deverão ser notificadas do dia e hora em que a sessão terá continuidade.

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

25.2 Na situação descrita no item 25.1, quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

### Seção IV

#### Da Apresentação da Proposta e dos Documentos de Habilitação

26. Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, as licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, conforme as datas e horários estabelecidos no instrumento convocatório, observando-se o que se segue:

26.1 A licitante deverá preencher o formulário eletrônico apresentado na tela com os dados pertinentes à sua proposta de preços, vedada a identificação da proponente ou do seu representante legal, sob pena de desclassificação.

26.2 No caso de aquisições, o formulário deverá ser preenchido com as exigências relacionadas no item respectivo da Seção I – Especificações para Elaboração da Proposta de Preços, da PARTE I - Propostas.

26.3 As licitantes também deverão remeter nesta oportunidade, exclusivamente via sistema eletrônico: a) proposta escrita de preços, preferencialmente de acordo com o modelo da Seção IV – Modelo de descrição da proposta de preços, da PARTE I – Propostas; b) declaração de elaboração independente de proposta e de inexistência de impedimento à participação no certame; c) declaração de enquadramento, quando for o caso (Lei nº 123/2006); d) declaração de pleno conhecimento e de veracidade dos documentos; e) procuração, se for o caso, por instrumento público ou particular, este último acompanhado da prova da legitimidade de quem outorgou os poderes.

26.4 Os documentos exigidos para habilitação, conforme o disposto na PARTE II do edital deverão ser enviados nesta fase, exclusivamente via sistema eletrônico, observando-se o que se segue:

26.4.1 As licitantes cadastradas no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado da Bahia poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem no referido Cadastro, observado o disposto neste edital, para a confirmação das suas condições habilitatórias.

26.4.2 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Registro Cadastral, ou que dele constem como vencidos, deverão ser enviados nesta fase, cabendo ao licitante certificar-se da regularidade de sua documentação.

26.5 O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos no edital, nos termos do disposto no item 26 ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

26.6 A licitante declarará, em campo próprio do sistema eletrônico, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.

26.7 A falsidade da declaração de que trata o item 26.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação pertinente.

26.8 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema eletrônico, até a data e o horário estabelecidos no edital para a sua apresentação.

26.9 Na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, observado o disposto no item 26 não haverá ordem de classificação das propostas.

26.10 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

### Seção I Das propostas de preços

#### Subseção I Da abertura da Sessão Pública

27. A partir do horário previsto neste edital, a sessão pública na *internet* será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

27.1 As licitantes poderão participar da sessão pública na *internet*, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

27.2 O sistema eletrônico disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes.

28. Iniciada a sessão pública do pregão eletrônico, não cabe desistência da proposta.

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

29.1 Serão consideradas irregulares e desclassificadas, de logo, as propostas que não contenham informação que permita a identificação do objeto proposto.

29.1.1 Também será desclassificada a proposta que identifique a licitante.

29.2 A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema eletrônico, para acompanhamento por todos os participantes.

29.3 O sistema eletrônico ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo pregoeiro.

29.4 Somente as propostas classificadas pelo pregoeiro participarão da etapa de envio de lances.

30. Havendo apenas uma oferta, esta poderá ser aceita, desde que atenda todas as condições do instrumento convocatório e seu preço seja compatível com o valor estimado para a contratação e dentro da realidade do mercado.

#### Subseção II Dos lances eletrônicos

31. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

31.1 É vedada a utilização de sistema robotizado que implique envio automático de lances.

31.1.1 Poderá ser fixado intervalo mínimo de tempo a ser observado entre as ofertas de lances, ou recurso de tecnologia disponibilizado pelo sistema, a fim de coibir a utilização de software lançador (robô).

31.2 Se o pregoeiro identificar que alguma licitante, ao apresentar seus lances, o fez, entre outras formas, de maneira sucessiva, padronizada, intermitente, simultânea ou em intervalos de poucos segundos entre eles, indicando a utilização de software lançador "robô", será ela desclassificada, com a consequente abertura de processo administrativo para apuração do ilícito.

31.3 A licitante será imediatamente informada do recebimento do lance e do valor consignado no registro

31.4 As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública e as regras estabelecidas no edital.

31.5 A licitante somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema, observado, quando houver, o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

31.6 Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

31.7 Durante a sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da licitante.

### **Subseção III**

#### **Do envio de lances, segundo os modos de disputa**

32. No **modo de disputa aberto**, conforme opção assinalada no PREÂMBULO deste edital, será observado o seguinte procedimento:

- a) as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado neste edital;
- b) deverá ser observado o intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, definido neste edital, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta;
- c) a etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- d) a prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata a letra "c" será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- e) na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

f) encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, nos termos do disposto na letra "d", o pregoeiro poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

33. No **modo de disputa aberto e fechado**, conforme opção assinalada no PREÂMBULO deste edital, será observado o seguinte procedimento:

- a) as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento adotado neste edital;
- b) a etapa de envio de lances da sessão pública terá duração de 15 (quinze) minutos.
- c) encerrado o prazo previsto na letra "b", o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada
- d) Encerrado o prazo de que trata a letra "c", o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com valores até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- e) Na ausência de, no mínimo, 03 (três) ofertas nas condições de que trata a letra "d", os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.
- f) encerrados os prazos estabelecidos nas letras "d" e "e", o sistema ordenará os lances em ordem crescente de vantajosidade.
- g) na ausência de lance final e fechado classificado nos termos das letras "d" e "e", haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no § 4º deste artigo.
- h) na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto na letra "g".

### **Subseção IV**

#### **Critérios de desempate em licitações de itens ampla participação**

34. Em licitações de itens de ampla participação, serão observadas as seguintes disposições:

34.1 Em caso de empate, real ou ficto, será assegurada, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei complementar nº 123/06, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte beneficiárias do regime diferenciado e favorecido, nos termos que se seguem:

34.2 Entende-se por *empate ficto* as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, e *empate real* as que sejam iguais.

34.3 Em qualquer das hipóteses de empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, proposta de preço inferior àquela de menor valor exequível, sob pena de preclusão.

34.4 Se a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer o direito, ou se sua oferta não for aceita, ou se for inabilitada, será concedido idêntico direito à microempresa ou empresa de pequeno porte subsequente em situação de empate, se houver, na ordem classificatória, até a apuração de uma proposta que atenda às condições estabelecidas no edital.

34.5 No caso de as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem preços iguais, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

34.6 O disposto neste item somente se aplica quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

34.7 Se não ocorrer o desempate, prevalecerá a melhor oferta inicial

34.8 Se a melhor oferta não puder ser aceita, ou se for inabilitada a sua proponente, o responsável pela licitação avaliará a proposta subsequente, procedendo a nova verificação da ocorrência do empate ficto, se for o caso, de acordo com a disciplina ora estabelecida, e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

34.9 Ocorrendo empate de propostas formuladas por licitantes que não detenham a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, será observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05, procedendo-se, sucessivamente, a sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro critério.

34.10 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, em razão da ausência de disputa de lances, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.

34.11. Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

#### **Subseção V**

#### **Critérios de desempate em licitações de itens restritos a microempresa e empresa de pequeno porte**

35. Em licitações de itens restritos a microempresa e empresa de pequeno porte, serão observadas as seguintes disposições:

35.1 No caso de empate real entre as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte, será realizado sorteio em ato público, para o qual as licitantes serão convocadas.

35.2 Sempre que houver sorteio deverá ser lavrada ata específica.

36. Os critérios de desempate serão aplicados nos termos do item 34 ou 35, conforme o caso, se não houver envio de lances após o início da fase competitiva.

#### **Subseção VI**

#### **Da divulgação do orçamento**

37. Na hipótese de a licitação se processar com o orçamento sigiloso, o valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, bem como os elementos de sua composição, serão tornados públicos apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.

#### **Subseção VII**

#### **Negociação da proposta**

38. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas no edital.

38.1 A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

**Subseção VIII**  
**Da adequação da proposta**

39. O pregoeiro concederá o prazo de três horas para envio da proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação de que trata o item 38, podendo ser prorrogado, mediante justificativa.

39.1 A proposta deverá contemplar a planilha com os respectivos valores readequados ao valor ofertado e registrado de menor lance.

39.1.1 Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, esta deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema eletrônico, no prazo do item 39 com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

39.2 Deverão ser encaminhados juntamente com a proposta readequada, caso tenha sido exigido na Parte I deste edital, os documentos necessários à comprovação das características descritas na proposta, tais como: catálogos, manuais, fichas de especificação técnica ou páginas da *internet* impressas.

39.3 Os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema.

39.4 Caso seja necessário, o pregoeiro poderá solicitar documentos complementares à proposta, a fim de esclarecer ou confirmar situação fática ou jurídica pré-existente, os quais deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, no prazo de três horas a contar da solicitação, sendo vedada a inclusão de elemento que devesse constar originariamente da proposta.

**Seção II**  
**Do julgamento das propostas**

40. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação.

**Subseção I**  
**Da compatibilidade do preço**

41. Será desclassificada a proposta que consignar valor global superior aos praticados no mercado ou, quando for o caso, que contemple preços superiores aos preços máximos definidos no instrumento convocatório, fixados pela Administração ou por órgão oficial competente ou, ainda, aos constantes do sistema de registro de preços.

41.1 Serão também desclassificadas as propostas que consignarem preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

41.2 No caso de licitações de menor preço para obras e serviços de engenharia, deverá ser observado, para efeito de manifesta inexecuibilidade, o disposto nos §§1º e 2º do art. 97 da Lei estadual nº 9.433/05.

42. Se a melhor oferta não puder ser aceita, o responsável pela licitação avaliará a proposta subsequente, procedendo a nova verificação da ocorrência do empate ficto, se for o caso, observando o mesmo rito estabelecido, e assim sucessivamente, até a obtenção de proposta válida.

**Subseção II**  
**Das amostras ou demonstração de compatibilidade**

43. Havendo necessidade de apresentação de amostras ou de demonstração de compatibilidade, o pregoeiro comunicará a todas as licitantes a suspensão da sessão, franqueará ao detentor da melhor proposta a sua realização, no prazo e forma assinalados, ficando facultado aos demais licitantes o acompanhamento.

44. Se inexitosa a aferição de qualquer amostra ou demonstração de compatibilidade, o pregoeiro procederá à convocação do detentor da proposta subsequente, na ordem de classificação, até que obtenha resultado compatível.

45. A amostra ou a demonstração de compatibilidade será analisada com o objetivo de aferir a sua adequação com os requisitos e as especificações contidas no instrumento convocatório, bem como com as consignadas na proposta apresentada pela licitante, para o que poderá ser solicitada a avaliação e análise por parte de unidade técnica competente.
46. A não apresentação de amostra ou de demonstração de compatibilidade será reputada desistência do certame, com as consequências estabelecidas em lei.
47. A desconformidade ou incompatibilidade com os requisitos e especificações do instrumento convocatório implicará na desclassificação da proposta, devendo observar-se o que se segue:
- 47.1 A amostra deverá ser entregue contra-recibo, no prazo e endereço fixados pelo pregoeiro, devendo estar em embalagem lacrada, que contenha as informações que permitam identificar a licitante e o procedimento licitatório ao qual se refere.
- 47.2 Os produtos apresentados como amostras poderão ser abertos, desmontados, instalados e submetidos aos testes necessários, sendo devolvidos à licitante no estado em que se encontrarem ao final da avaliação, não cabendo ressarcimento do valor do objeto.
- 47.3 A amostra apresentada deverá possuir elementos e quantidades suficientes que permitam a identificação do objeto, bem como a constatação de suas propriedades e do seu rendimento, além do número do registro no órgão competente, quando exigido.
- 47.4 Entregue a amostra, não serão permitidas quaisquer modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante do instrumento convocatório.
- 47.5 A amostra aprovada permanecerá em poder do órgão licitante para fins de confrontação quando do recebimento do material licitado, sendo liberada somente após a conclusão do contrato.
- 47.6 As amostras reprovadas deverão ser retiradas em até 30 (trinta) dias, contados da publicação da homologação da licitação, ficando esclarecido que as que não forem retiradas nesse prazo serão descartadas, sem direito a indenização.
- 47.7 Em nenhuma hipótese as amostras apresentadas serão tidas como início de entrega dos materiais ofertados.

### CAPÍTULO III DA HABILITAÇÃO

48. O pregoeiro conferirá e examinará os documentos de habilitação, emitindo o Certificado de Registro das empresas cadastradas e verificando a regularidade da documentação exigida no instrumento convocatório.
- 48.1 Serão inabilitadas as licitantes cujos documentos exigidos para habilitação não tenham sido apresentados na forma do edital, ou que não estejam contemplados no Registro Cadastral, ou que dele constem como vencidos, ressalvado o disposto no item 48.2.
- 48.2 Desde que possível tecnicamente, a verificação pelo órgão ou entidade promotora do certame nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 48.3 Caso seja necessário, o pregoeiro poderá solicitar documentos complementares à habilitação, a fim de esclarecer ou confirmar situação fática ou jurídica pré-existente, os quais deverão ser apresentados em formato digital, via sistema eletrônico, no prazo de 03 (três) horas a contar da solicitação, vedada a inclusão posterior de elemento que devesse constar originariamente dos documentos de habilitação.
49. Não sendo aceitável a proposta vencedora, ou se o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.
50. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte será exigida nos termos do disposto nos arts. 42 e 43, ambos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

51. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, a licitante será declarada vencedora.
- 51.1 Havendo necessidade de suspensão da sessão pública para a declaração do vencedor por prazo superior a 03 (três) horas a contar do encerramento da etapa de lances, a nova sessão somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico, observada a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, e a ocorrência será registrada em ata.

### CAPÍTULO IV DOS RECURSOS

52. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, no prazo de até 30 (trinta) minutos manifestar sua intenção de recorrer, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico.



- 52.1 As razões do recurso de que trata o *caput* deste artigo deverão ser apresentadas no prazo de 03 (três) dias úteis.
- 52.2 As demais licitantes ficarão intimados para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, no prazo de 03 (três) dias úteis, contado da data final do prazo do recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 52.3 A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no *caput* deste artigo, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.
- 52.4 O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não podem ser aproveitados.

**CAPÍTULO V**  
**DA REGULARIZAÇÃO FISCAL E TRABALHISTA**  
**DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

53. Sagrando-se vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte, beneficiária do regime diferenciado da Lei Complementar nº 123/06, cuja habilitação tenha sido procedida com a ressalva de existência de restrição fiscal e/ou trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a vencedora 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.
- 53.1 A não-regularização da documentação no prazo previsto neste item implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas pelo ilícito tipificado no art. 184, VI da Lei estadual nº 9.433/05, sendo facultado à Comissão de Licitação ou ao pregoeiro, conforme o caso, proceder à convocação das licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**CAPÍTULO VI**  
**DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

54. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto ao licitante vencedor e homologará a licitação.
55. Na ausência de recurso ou quando a decisão que o ensejou tenha sido reconsiderada, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto, encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.
56. A homologação e a adjudicação do objeto desta licitação não implicará direito à contratação.

**TÍTULO V**  
**DAS IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

**CAPÍTULO I**  
**DAS IMPUGNAÇÕES**

57. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.
- 57.1 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro decidir no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.
- 57.2 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro nos autos do processo de licitação.
- 57.3 O pregoeiro poderá solicitar a manifestação dos setores técnicos, a fim de subsidiar a decisão quanto às impugnações, promovendo a oitiva, quando necessário, do órgão legal de assessoramento jurídico.
- 57.4 Se reconhecida a procedência das impugnações, as modificações do edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

**CAPÍTULO II**  
**DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

58. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores da data fixada para a realização da sessão pública do pregão.

58.1 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e suas respostas vincularão os participantes e a Administração Pública Estadual.

58.2 O pregoeiro poderá solicitar a manifestação dos setores técnicos, a fim de subsidiar a decisão quanto aos pedidos de esclarecimentos, promovendo a oitiva, quando necessário, do órgão legal de assessoramento jurídico.

58.3. Se na resposta aos pedidos de esclarecimentos verificar-se a necessidade de modificações do edital, estas serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

## TÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

59. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das propostas, poderá o responsável pela licitação, se necessário, modificar este instrumento, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

59.1 As modificações do edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas, resguardado o tratamento isonômico aos licitantes.

60. O pregoeiro poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, procedendo ao registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos mesmos, bem como promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo licitatório, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

61. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

61.1 Havendo necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata este item, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

61.2 Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todos os licitantes forem inabilitados, o pregoeiro poderá, caso se esta funcionalidade estiver disponível no sistema, suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 03 (três) dias úteis, para o recebimento de nova proposta ou nova documentação, após sanadas as causas que motivaram a desclassificação ou inabilitação.

62. O pregoeiro poderá, a qualquer tempo, negociar com o proponente da melhor oferta aceitável, visando obter preço menor.

63. Os participantes da licitação têm direito público subjetivo à fiel observância do procedimento estabelecido neste Decreto e qualquer interessado poderá acompanhar o seu desenvolvimento.

64. A instrução do processo licitatório poderá ser realizada por meio de sistema eletrônico, cujos documentos, constantes dos arquivos e registros digitais, serão válidos para todos os efeitos legais.

64.1 Os atos do procedimento do pregão eletrônico serão disponibilizados para acesso livre, nos termos da legislação pertinente, ressalvados os documentos sigilosos, apenas enquanto perdurar esta condição.

64.2 Os arquivos e os registros digitais relativos ao pregão eletrônico serão documentados no processo respectivo com vistas à aferição de sua regularidade pelos agentes de controle, nos termos da legislação pertinente.

65. Os casos omissos serão dirimidos pelo pregoeiro, com observância da legislação em vigor.

## TÍTULO VII DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO

66. A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 122 da Lei estadual nº 9.433/05.

## TÍTULO VIII DA CONTRATAÇÃO

### CAPÍTULO I DA FASE PRÉ-CONTRATUAL

### **Seção I**

#### **Da verificação da manutenção das condições de habilitação**

67. Como condição para celebração do contrato, a licitante vencedora deverá fazer prova da manutenção de todas as condições de habilitação, o que também poderá ser aferido, se disponível, mediante consulta ao Registro Cadastral ou a sites oficiais.

### **Seção II**

#### **Da minuta de contrato**

68. A contratação com a licitante vencedora obedecerá as condições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório, facultada a substituição, a critério da Administração, por instrumento equivalente, desde que presentes as condições do art. 132 da Lei estadual nº 9.433/05.

69. Considerar-se-ão literalmente transcritas no instrumento equivalente todas as cláusulas e condições previstas na minuta de contrato constante do convocatório.

## **CAPÍTULO II**

### **DA ASSINATURA DO CONTRATO**

#### **Seção I**

##### **Da Convocação**

70. O adjudicatário será convocado a assinar o termo de contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, no prazo fixado no edital, na forma dos §§3º e 4º do art. 124 da Lei estadual nº 9.433/05, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no inciso I do art. 192 e no art. 194 da Lei estadual nº 9.433/05, podendo solicitar sua prorrogação por igual período, por motivo justo e aceito pela Administração.

70.1 A assinatura do contrato, ou instrumento equivalente, se for o caso, deverá ser realizada pelo representante legal da empresa ou mandatário com poderes expressos.

70.2 No sistema de registro de preços, a recusa injustificada do fornecedor em subscrever o termo de contrato ou instrumento equivalente ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

70.2.1 Equipara-se à recusa prevista a circunstância de o fornecedor deixar de manter as condições de habilitação exigidas na licitação, ou, por qualquer meio, dar causa à impossibilidade de subscrição do contrato.

70.2.2 O disposto neste item também se aplica aos integrantes do cadastro de reserva, que, convocados na forma do *caput* deste item, não honrem o compromisso assumido, sem justificativa ou com justificativa recusada pela Administração.

71. A critério da Administração, a assinatura do contrato ou do instrumento equivalente se dará por meio do Sistema Eletrônico de Informações - SEI, caso em que a licitante deverá providenciar o cadastramento de seu representante legal ou procurador no endereço eletrônico [www.comprasnet.ba.gov.br](http://www.comprasnet.ba.gov.br).

71.1 A recusa da adjudicatária em se cadastrar ou a subscrever eletronicamente o contrato ou instrumento equivalente implicará na decadência da contratação e à sujeição às sanções cominadas na legislação.

#### **Seção II**

##### **Da impossibilidade de contratação**

72. Na contratação delegada, se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado ao pregoeiro examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, bem como o atendimento das condições de habilitação, adotando os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

72.1 Na licitação para registro de preços, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, é facultado à Administração Pública convocar os licitantes remanescentes, constantes do cadastro de reserva, na ordem de classificação.

## **CAPÍTULO III**

### **DOS PRAZOS DE DURAÇÃO**

73. A vigência contratual observará o prazo estabelecido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, sendo vedada a fixação de prazo de vigência indeterminado.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS GARANTIAS**

74. As garantias contratuais, quando exigidas, deverão recair sobre uma das modalidades previstas na lei, observadas as disposições da minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**CAPÍTULO V**  
**DO REAJUSTAMENTO E DA REVISÃO DA PROPOSTA**

75. O reajustamento dos preços contratuais observará os índices específicos ou setoriais mais adequados à natureza da obra, compra ou serviço, conforme definido na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

75.1. Os preços poderão ser revistos nas hipóteses previstas na Lei estadual nº 9.433/05, observados os parâmetros definidos na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**CAPÍTULO VI**  
**DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

76. O contrato poderá ser alterado, mediante justificativa expressa, nas hipóteses previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

77. Os atos de prorrogação, suspensão ou rescisão dos contratos administrativos sujeitar-se-ão às formalidades exigidas para a validade do contrato originário.

78. Independem de termo contratual aditivo, podendo ser registrado por simples apostila: a) a simples alteração na indicação dos recursos orçamentários ou adicionais custeadores da despesa, sem modificação dos respectivos valores; b) o reajustamento de preços previsto no edital e no contrato; c) as atualizações, compensações ou apenações financeiras decorrentes das condições de pagamento dos mesmos constantes.

**CAPÍTULO VII**  
**DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL**

79. A execução e a fiscalização do objeto contratual obedecerão as disposições previstas na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, ficando esclarecido que a ação ou omissão, total ou parcial da fiscalização não eximirá a Contratada da total responsabilidade pelas obrigações assumidas.

**CAPÍTULO VIII**  
**DO RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATUAL**

80. O recebimento do objeto contratual obedecerá as disposições previstas na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**CAPÍTULO IX**  
**DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO**

81. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas na Lei estadual nº 9.433/05, observados os parâmetros definidos na minuta de contrato constante do instrumento convocatório.

**TÍTULO IX**  
**DAS PENALIDADES**

82. Constituem ilícitos administrativos as condutas previstas nos arts. 184, 185 e 199 da Lei estadual nº 9.433/05, sujeitando-se os infratores às cominações legais, especialmente as definidas no art. 186 do mesmo diploma, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

82.1 A Critério da Administração, nos termos do art. 8º, IV c/c art. 89 e art. 95 da Lei nº 12.290, de 20 de abril de 2011, as notificações e intimações de atos dos processos administrativos poderão ser realizadas através do endereço eletrônico fornecido pela licitante no cadastro do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

83. Para a aplicação das penalidades serão levados em conta a natureza e a gravidade da falta, os prejuízos dela advindos para a Administração Pública e a reincidência na prática do ato, observando-se os critérios de dosimetria estabelecidos pelo Decreto estadual nº 13.967/12.

**CAPÍTULO I**  
**DA DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE**

84. Serão punidos com a pena de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade competente para aplicar a punição, os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos I a V do art. 184, nos incisos II, III e V do art. 185 e no art. 199 da Lei estadual nº 9.433/05.

**CAPÍTULO II**  
**DA SUSPENSÃO TEMPORÁRIA**

85. Serão punidos com a pena de suspensão temporária do direito de cadastrar e licitar e impedimento de contratar com a Administração os que incorram nos ilícitos previstos nos incisos VI e VII do art. 184 e nos incisos I, IV, VI e VII do art. 185 da Lei estadual nº 9.433/05.

**CAPÍTULO III**  
**DA ADVERTÊNCIA VERBAL**

86. Será advertido verbalmente a licitante cuja conduta vise perturbar o bom andamento da sessão, podendo o responsável pela licitação determinar a sua retirada do recinto, caso persista na conduta faltosa.

**CAPÍTULO IV**  
**DO DESCREDENCIAMENTO DO SISTEMA DE REGISTRO CADASTRAL**

87. A licitante ou contratada será descredenciada do Sistema de Registro Cadastral quando, em razão da ocorrência das faltas previstas na Lei estadual nº 9.433/05, deixar de satisfazer as exigências relativas à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira, ou regularidade fiscal e trabalhista exigidas para cadastramento.

**CAPÍTULO V**  
**DA MULTA**

88. A recusa à assinatura do contrato, pelo adjudicatário, no prazo fixado no instrumento convocatório, ensejará a aplicação da pena de multa de mora no percentual de 10% (dez por cento) incidente sobre o valor global do contrato, sem prejuízo das demais sanções previstas na Lei estadual nº 9.433/05.

88.1 No sistema de registro de preços, recusando-se o adjudicatário a subscrever ata, a multa será de 5% (cinco por cento) e incidirá sobre o valor correspondente ao objeto que lhe foi adjudicado

88.2 Equipara-se à recusa prevista no item 88.1 a circunstância de o adjudicatário do registro de preços deixar de manter, durante todo o período de validade do registro, as condições de habilitação exigidas na licitação, caso em que a multa de 5% (cinco por cento) será aplicada sobre a diferença entre o valor global do objeto adjudicado e o valor da parte do fornecimento ou do serviço já realizado.

89. A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará o contratado à multa de mora, na forma prevista na minuta de contrato constante do instrumento convocatório, que será graduada de acordo com a gravidade da infração, observado o disposto na Lei estadual nº 9.433/05 e no Decreto estadual nº 13.967/12.

**TÍTULO X**  
**DO FORO**

90. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente edital, prevalecerá o Foro da Comarca de Salvador, Estado da Bahia, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.