



**LICITAÇÃO Nº 042/2009**

**PREGÃO Nº 013/2009**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 22 de maio de 2009**

**HORÁRIO: 09: 00hs**

**LOCAL: Salão de Licitações, na Secretaria Municipal de Saúde de Feira de Santana - Av. João Durval s/ n – Estação Nova**

O Senhor Antonio Rosa de Assis, Pregoeiro, devidamente designado através do Decreto n. 7.515 de 20 de maio de 2008, torna público que será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2009**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, objetivando o fornecimento de quentinhas e lanches para atender às necessidades das Unidades de Saúde, SAMU, CAPS, Policlínicas e Vigilância Epidemiológica.

A licitação será regida pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Municipal nº 2.593/05, Lei Estadual nº 9.433/05, Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações posteriores e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

A sessão de processamento do Pregão será realizada no **Salão de Licitações, na Secretaria Municipal de Saúde de Feira de Santana - Av. João Durval s/ n – Estação Nova**, iniciando-se no dia **22/05/2009 às 09: 00hs** e será conduzida pela Pregoeira com o auxílio da Equipe de Apoio, formada pelos mesmos membros que compõem a Comissão de Licitação da Secretaria Municipal de Saúde.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

## **I - DO OBJETO**

**1.1. Fornecimento de quentinhas e lanches para atender às necessidades das Unidades de Saúde, SAMU, CAPS, Policlínicas e Vigilância Epidemiológica.**

## **II - DA PARTICIPAÇÃO**

2.1. Não poderão participar desta licitação empresas que sejam consideradas inidôneas ou suspensas por qualquer órgão ou entidade governamental, que sejam concordatárias ou com falência decretada, ou ainda que não tenham cumprido, integralmente, contratos anteriormente firmados ou que, embora ainda em contratos vigentes, se encontram inadimplentes com qualquer das obrigações assumidas, quer com a P.M.F.S., quer com outros órgãos e entidades da Administração Pública.

2.2. Não será permitida a participação de licitante em consórcio.

### III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento equivalente, registrado no Órgão Competente, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

3.3 - Será admitido apenas **1 (um)** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3.4 As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) deverão apresentar também declaração de que atendem os requisitos do artigo 3º da Lei complementar nº123/2006, para que possam fazer jus aos benefícios previstos na referida lei, bem como que, inexistem fatos supervenientes que conduzam ao desenquadramento desta situação. A declaração deverá estar assinada pelo representante legal da empresa e pelo seu contador. A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da lei complementar Federal nº 123 de 14 de setembro de 2006, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do código penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o processo legal, e implicará, também a inabilitação do licitante, se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.

3.5- A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

3.6- A **CONTRATADA** se obriga a prestar os serviços constantes na cláusula primeira no prazo de até **01 (um) ano**, após liberação da 1ª Ordem de Serviços, podendo ser prorrogado na forma prevista no inciso II. Art. 57 da lei 8.666/93.

### IV - DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E DOS ENVELOPES DA PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO.

4.1 - A declaração de pleno atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 01 e 02, de acordo com modelo estabelecido no Anexo III do Edital.

4.2 - A proposta de preços e os documentos para habilitação deverão ser apresentados separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 01-PROPOSTA DE PREÇOS – PREGÃO Nº 013/2009 .**  
**ENVELOPE Nº 02- DOCUMENTAÇÃO – PREGÃO Nº 013/2009.**

4.3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

4.4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados atualizados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou, ainda, cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

**V –DO CONTEUDO DO ENVELOPE 01**

5.1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

A) Nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

B) Número da licitação e do Pregão;c) descrição do objeto da presente licitação, com a especificação responsável pelo serviço cotado, em conformidade com as especificações técnicas - Anexo I deste Edital;

D) **MENOR PREÇO GLOBAL**, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com a execução do serviço, objeto da presente licitação;

E) Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 dias.

5.2 - Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

5.3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

5.4 – Para aferição da exequibilidade e aceitabilidade das propostas será adotado o seguinte procedimento:

a) Serão selecionadas todas as propostas cujo valor oscilem 30%(trinta por cento) a maior ou menor do preço de Administração;

b) Somar-se-á a estas propostas o preço da Administração e se obterá o valor da média aritmética;

c) O valor superior a 20% da média aritmética será reputado inaceitável e o valor inferior a 20% da média aritmética será desclassificada por inexecuibilidade.

## **VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE 02**

a) O Envelope 02-"Documentos de Habilitação" deverá conter os seguintes documentos, devidamente atualizados:

### **6.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, e alterações subsequentes, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores (Diretoria);
- c) Inscrição, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, na hipótese de sociedade civil, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;
- d) Arquivamento na Junta Comercial, da publicação oficial das atas da Assembléia Geral, que tenham aprovado ou alterado os estatutos em vigor, no caso de sociedade por ações;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

### **6.2 - REGULARIDADE FISCAL**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive a certidão negativa da Dívida Ativa da União, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da licitante;
- c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- d) Alvará da vigilância sanitária.

### **6.3 - OUTRAS COMPROVAÇÕES**

- a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.
- b) Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove anterior execução dos serviços compatíveis com o objeto da licitação, com registro no órgão licitante;
- c) Registro da licitante na entidade profissional competente;
- d) Declaração do licitante de vistoria e de proteção ao trabalho do menor, conforme modelo do **Anexo IV**;

## **VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

7.1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, observada a tolerância de 15 minutos para o credenciamento dos interessados.

7.2 - Após os respectivos credenciamentos, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo III** e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

7.3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos, quantitativos e condições fixadas no Edital;

b) que apresentem preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, ou que sejam considerados inaceitáveis e incompatíveis com o objeto do certame.

7.3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

7.3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

7.4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

7.4.1 - Para efeito de seleção será considerado o preço total do lote.

7.5 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

7.5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

7.6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de 1% (um por cento), aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances, incidirá sobre o preço total do item (lote).

7.7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinar da formulação de lances.

7.8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.9 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

7.10 - Após a negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.10.1 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

7.11 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a)- substituição e apresentação de documentos, ou

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

7.12.1 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.13 - Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 6.1 do item VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto aos Órgãos de Cadastro (DAG – Departamento de Administração Geral da Prefeitura Municipal de Feira de Santana ou SAEB – Secretaria de Administração do Estado da Bahia).

7.14 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

7.15 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

## **VIII - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

8.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação dos recursos, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual prazo,

Secretaria Municipal de Saúde de Feira de Santana - Av. João Durval s/ n – Estação Nova -fls. 6

Telefone/Fax: (0xx75) 3612-6610/ 3612.4557 [licitacaosms@yahoo.com.br](mailto:licitacaosms@yahoo.com.br)

que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

8.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

8.3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

8.4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

8.5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.6 - A adjudicação será feita por lote, observando o critério de julgamento do menor preço.

## **IX – DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

9.1 O prazo de execução do objeto será de até **12 (doze) meses**, conforme as condições estabelecidas no Anexo I deste edital.

## **X - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

10.1 - O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente em até **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da entrega, no local e endereço indicados pela Secretaria Municipal de Saúde.

10.2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

10.3 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de **5 dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **5 dias úteis**, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

10.4 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das

especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

## **XI - OUTRAS COMPROVAÇÕES**

a) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

b) Apresentação do Balanço Patrimonial, na forma da lei, com índices de Liquidez corrente, Liquidez geral e solvência geral superiores a 01 (um).

c) Será exigida a comprovação do capital mínimo de 10% do valor do contrato

## **XII - DA FORMA DE PAGAMENTO**

11.1 - O pagamento será efetuado mensalmente, de acordo com as necessidades do Setor Competente e observados os critérios de recebimento definitivo do objeto.

## **XIII - DA CONTRATAÇÃO**

12.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de termo de contrato, conforme modelo do **Anexo VI**.

12.1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.1.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de **10 (dez)** dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem anterior, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.

12.2 - A adjudicatária deverá, no prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer a Divisão de Licitação, Contratos e Compras, situada a Av. João Durval, S/N, Bairro: Estação Nova – Feira de Santana-Ba.

no horário das 9h às 12h e das 14h até às 17h – para assinar o termo de contrato.

12.3 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 12.1.1 deste item XII, ou se recusar a assinar o contrato (ou retirar o instrumento equivalente), serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

12.3.1- Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a **08 (oito) dias úteis**, contados da divulgação do aviso.



12.3.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado da Bahia - DOE e veiculação na Internet.

12.3.3- Na sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições deste ato convocatório.

#### **XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

13.1 – Serão observadas as disposições do capítulo XI. da , Lei Estadual nº 9.433/05, no caso de inadimplemento contratual e normas gerais da Lei nº 10.520, 17 de julho de 2002.

#### **XV - DA GARANTIA CONTRATUAL**

14.1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

#### **XVI - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, equipe de apoio e pelos licitantes presentes.

15.3- Todos os documentos constantes nos envelopes 01 e 02 serão rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes, se assim desejarem.

15.4 - O resultado do presente certame será divulgado no site da Prefeitura ([www.feiradesantana.ba.gov.br](http://www.feiradesantana.ba.gov.br)).

15.5 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no DOE.

15.6 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na Divisão de Licitações, Contratos e Compras – Av. João Durval, S/N, Bairro: Estação Nova – Feira de Santana-Ba., após a celebração do contrato.

15.7 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

15.7.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 1 dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

15.7.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

15.8- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

15.9 - Integram o presente Edital:

Anexo I – Modelo da Proposta de Preços, Orçamento Básico da Administração e Especificações Técnicas dos Serviços.

Anexo II – Modelo da carta-proposta

Anexo III - Modelo de declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação.

Anexo IV – Declaração de Vistoria e de Proteção ao Trabalho do Menor.

Anexo V – Minuta do Contrato

15.10 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca do Município de Feira de Santana - Bahia.

Feira de Santana, 08 de maio de 2009.

**Antonio Rosa de Assis**  
*Pregoeiro*

## ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES

### **I – Refeições:**

#### **1 - Salada:**

1.1 Deverá ser composta de uma salada de vegetal cozida ou crua podendo variar com: folhosos, legumes e leguminosas, ou seja, alface, vagem, beterraba, tomate, cenoura, cebola, pimenta, batata inglesa, feijão branco, chuchu, repolho, quiabo, maxixe, berinjela e outros.

#### **2 - Proteínas (Prato Principal):**

2.1 A carne bovina deverá ser utilizada nas seguintes condições:

- Para bifes, churrasco, grelhados, escalopes: Alcatra, Coxão Mole, Patinho, Contra Filé.
- Para Assar: Lagarto.
- Para Cozinhar: Patinho, Paleta, Músculo.
- Para Moer: Acém, Paleta, Músculo, Coxão Duro.

2.2 Carne Suína deverá ser utilizada nas seguintes condições:

- Para churrasco e assados: Lombo, Pernil, Carré, Lingüiça;
- Para frituras e grelhados: Carré.

2.3 Sempre que o prato for carne suína, deverá ser acompanhada de limão cortado em gomos;

2.4 Sempre que o prato principal for carne suína, deverá ser acompanhado de feijão tropeiro ou tutu à mineira.

2.5 A carne de aves (sem pele) deverá ser utilizada nas seguintes condições:

- Para churrascos, grelhados, assados, cozidos, fritos: Coxas e sobrecoxas;
- Para bifes, grelhados, assados, cozidos, desfiados e moídos: Peito.

2.6 A carne de peixe deverá ser utilizada nas seguintes condições:

- Para assados, cozidos e frituras: Pescados, Atum, Dourado, Vermelho, File de Pescada, Filé de Peixe – Filé Merluza.

2.7 Todas as carnes deverão ser adquiridas em “Peças” embaladas a vácuo, em caixa de papelão, destacando o nome da carne, carimbo SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), data fabricação, validade, inclusive as proteínas dos lanches.

#### **3 - Arroz:**

5.1 Deverá ser branco ou integral (quando necessário): tipo 1, extra, grãos inteiros e longos

#### **4 - Feijão:**

4.1 Deverá ser do tipo mulatinho, carioquinha ou fradinho, tipo 1, extra, não devendo ser preparado com toucinho ou bacon e carne gordurosa, exceto nas preparações de feijão tropeiro e tutu à Mineira (utilizar charque de qualidade, calabresa e bacon).

#### **5 - Sobremesa:**

5.1 Deverá constar uma opção de doce ou fruta;

5.2 Os doces: leite, goiaba, banana, mamão, jaca, caju, pudins sabores diversos, pavês, manjar, etc.

5.3 As frutas devem ser servidas porcionadas conforme per capita e acondicionadas em embalagem individualizada (tipo marmitex, isopor etc.). Podendo ser oferecida por unidade a exemplo de: maçã, pêra, laranja, banana, tangerina, lima, goiaba, manga, etc. ou fatiadas a exemplo de: mamão, melão, melancia, abacaxi, etc.

## **II- Obrigações e Responsabilidades da Contratada:**

### **6- Mão-de-obra:**

6.1 Fornecer pessoal qualificado e em número suficiente à execução dos serviços;

6.2 Fornecer aos seus empregados uniformes e todos os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) necessários à execução dos trabalhos bem como mantê-los devidamente limpos e uniformizados. Não será admitido o uso de uniformes sujos, manchados ou em mal estado de conservação.

6.3 Afastar imediatamente após solicitação e justificativa por escrito, da SMS, qualquer membro da equipe alocado no serviço, cuja atitude ou procedimento seja julgado inconveniente pelo gestor do contrato.

do contrato.

### **7- Gêneros, Produtos e Entrega:**

7.1 Utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, (tais como exemplificadamente: arroz tipo 1; feijão tipo 1; macarrão tipo 1), devendo os mesmos ser submetidos à vistoria e aprovados, com antecedência, pela SMS. Caso os gêneros estejam fora dos padrões constantes em anexo, poderá ocorrer a não aceitação, por parte da **SMS**, devendo a CONTRATADA substituí-los.

7.2 Manter adequadamente a estocagem e a qualidade dos produtos servidos, bem como utilizar somente perecíveis e demais gêneros alimentícios devidamente aprovados pelos serviços de Inspeção Federal (SIF), Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (MARA), Divisão Nacional de Alimentos (DINAL), sendo vetado o emprego de qualquer outro produto, ainda que de qualidade supostamente superior, sem a autorização expressa da **SMS**.

7.3. Guardar por 72 hs (setenta e duas horas) amostras das refeições, devidamente acondicionadas em recipientes adequados, em freezer e identificadas com data, horário e tipo de preparação, salientando que o descumprimento deste parágrafo, na ocorrência de danos provocados pela alimentação servida, gerará a presunção de culpa por parte da CONTRATADA, que responderá pelas conseqüências, sem prejuízo de quaisquer outras sanções previstas nestas especificações, no instrumento contratual e na legislação em vigor.

7.4 Não permitir atraso no início da entrega das refeições, bem como no transcorrer da mesma.

7.5 A CONTRATADA deverá fornecer "refeições", durante os horários solicitados pela SMS, conforme o pedido do usuário através de formulários específico, conforme a composição contida no caderno de anexos.

7.6 Os sucos das refeições deverão ser servidos em garrafa plástica descartável, de 300ml, com tampa de pressão lacrada e rosqueada. Ou quando refrigerantes, os mesmos deverão ser lavados (incidência de 1 vez por semana).

7.7 Elaborar cardápios mensais e encaminhar até o dia 10 para análise e aprovação da contratante. O cardápio, após aprovado pela **SMS** não mais poderá ser modificado pela CONTRATADA, salvo nos casos excepcionais de força maior ou caso fortuito.

7.8 Na ocorrência da situação aludida no ITEM anterior, a CONTRATADA deverá informar a **SMS** num prazo NUNCA inferior a 24 h (vinte e quatro horas) de antecedência, expondo, por escrito, o motivo real que determinou a alteração do cardápio, que poderá ou não ser acatada.

7.9 Incluir opção mínima de 20 a 30% de carne branca ou bovina na preparação dos pratos principais do almoço e janta destinada aos usuários.

7.10 Nos cardápios com preparação de macarrão oferecer 20% de arroz como opção.

7.11 A CONTRATADA deverá fornecer conforme solicitado pela SMS, lanches rápidos, (10h e 15h) compostos de suco e uma patissaria: (bolo diversos, saltenha, pastel de forno doce ou salgado, esfirra de carne ou frango, enroladinho de salsicha, queijo ou presunto, croissant, pão com queijo, pão com presunto, pão delícia, biscoitos recheados, creme cracker, maisena ou leite e outros).

Para o lanche a ser oferecido na ceia, ver anexos III.

7.12 poderá ocorrer permuta entre alimentos constantes nos itens da refeição para atender as necessidades individuais dos usuários.

7.13 Fornecer quando solicitado dieta especial (diabético, renal crônico, Hipertenso, laxante, obstipante, hiperproteica, etc.) sem ônus para contratante.

7.14 Os per captas especificados nas refeições referem-se a alimentos após preparação.

7.15 Obedecer aos seguintes horários das refeições: Desjejum 7:00h; colação 9h30min.; almoço 11h30min. E ceia 20:00h. Qualquer alteração deverá ser autorizada pela **SMS**.

7.16 Em ocasiões especiais (Eventos – Diabetes, Hipertensão, Saúde da Mulher e outros) poderá ser solicitado cardápio diferenciado, sem ônus para **SMS** com antecedência e de comum acordo entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE.

### **8- Preparação dos Alimentos:**

8.1 Os empregados que participam do processo de produção e manipulação de alimentos deverão estar sempre com os cabelos presos, com touca ou gorro de amarrar e máscaras. Não será permitido o uso de boné, de esmalte ou base para as unhas, perfumes, anéis, correntes, broches, brincos, enfim qualquer tipo de jóias e/ou bijuterias.

8.2 Quando a preparação de algum prato exigir o contato direto com as mãos, após o alimento cozido, devem ser usadas luvas descartáveis. No ato da confecção das quentinhas os funcionários deverão usar luvas descartáveis, toucas e máscaras.

8.3 Devem existir no lavatório interno do restaurante, recipientes com escovas plásticas mergulhada em líquido germicida e desinfetante para limpeza e desinfecção das mãos, bem como saboneteiras com solução bactericida.

8.4 As verduras e legumes deverão ser previamente lavados com solução clorada.

8.5 Os alimentos deverão ser preparados de acordo com a programação para cada horário não sendo permitida a utilização ou reutilização de alimentos preparados para outras refeições.

8.6 As refeições deverão ser preparadas com óleo vegetal, não sendo permitida a reutilização do mesmo.

8.7 Todos os gêneros perecíveis, antes de serem armazenados, deverão ser pré-selecionados e pré-lavados antes de serem acondicionados.

8.8 Para o preparo das carnes em geral, a limpeza das peças deverá ser perfeita, com remoção total das nervuras, gordura e demais aparas; para o preparo de carne moída, a mesma deverá ser moída na hora, sem adição de água e não sendo permitido o aproveitamento de nervos, gordura e aparas.

### **9- Limpeza, Higienização e Dedetização dos Equipamentos e Instalações:**

9.1 Limpeza, Higienização e Dedetização:

- Para que os equipamentos e instalações do restaurante se mantenham dentro dos padrões necessários de higiene, a CONTRATADA deverá estabelecer um Plano de Ação de limpeza, de acordo com a dinâmica de trabalho de cada local associando-se os elementos básicos usados na limpeza (produtos químicos específicos, energia mecânica, energia térmica-calor, tempo, etc.). Especial atenção deverá ser dispensada ao combate de moscas.

9.2 Periodicamente o restaurante deverá ser submetido a processo de dedetização, desratização e descupinização. Estes serviços somente poderão ser realizados através de empresas especializadas.

9.3 Os serviços de limpeza compreendem em elaborar uma programação e executar uma limpeza completa e eficiente.

9.4 Os lixos e detritos inorgânicos acumulados em função do serviço de alimentação, serão acondicionados em sacos plásticos apropriados.

9.5 No local de preparo das carnes, bancadas e pisos, serão lavados diariamente após cada serviço com detergentes biodegradáveis e germicidas, evitando proliferação de microorganismos. Não utilizar utensílios de madeira.

9.6 As chapas e queimadores dos fogões estarão sempre livres de crostas. Não é aconselhado jogar água nas chapas e queimadores, quando estes ainda estiverem quentes.

9.7. As esquadrias e vidros da cozinha e restaurantes deverão estar permanentemente limpos.

9.8 Todo equipamento, acessórios e peças desmontáveis, deverão ser higienizados e secos logo após o uso..

9.9 Os fornos, fritadeiras, caldeirões, fogões, deverão ser mantidos livres de crostas.

9.10 O piso da copa de higienização de utensílios, deverá ser mantido sempre livre de detritos.

9.11 O piso de toda área da cozinha e Restaurante, deverá estar limpo e seco durante todo o período de operação.

9.12 Imediatamente após a retirada do lixo, a área deverá ser lavada e higienizada com detergentes biodegradáveis e sanitizantes adequados.

9.13 A CONTRATADA deverá abastecer em produto bactericida os locais necessários para higienização das mãos dos seus empregados.

9.14 O piso do restaurante deverá ser varrido, lavado e higienizado após cada utilização.

9.15 Apresentar a **SMS**, ao final de cada dia, para sua conferência e aprovação, o formulário para controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos.

9.16 Remover o lixo proveniente do “serviço” (refeições e demais produtos servidos por pessoa/dia), bem como manter limpa as instalações prediais, máquinas e equipamentos, utilizando seu próprio material de limpeza depositando nas caixas coletoras.

9.17 Não utilizar gêneros considerados pela fiscalização da **SMS** impróprios para o consumo e retirar-los da área.

9.18 Apresentar amostras de qualquer gênero ou material a ser empregado nos serviços, de acordo com solicitação da **SMS**.

9.19 Elaborar as refeições em horários cujo término seja o mais próximo possível do início da distribuição, não sendo permitido armazenar alimentos preparados, para distribuição posterior.

9.20 Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, registros e autorizações necessárias à execução dos serviços objetos do contrato, durante o prazo da prestação dos serviços.

9.21 Consultar a Fiscalização no caso de dúvidas quanto à execução dos serviços, e interpretação dessa especificação.

9.22 Apresentar o profissional nutricionista – Responsável Técnico com prova de registro ou inscrição na entidade profissional competente CRN – Conselho Regional de Nutrição.

9.23 Comparecer as reuniões, quando convocados pela **SMS**.

9.24 Manter efetivo de pessoal em quantidade suficiente, de forma a não haver paralisação, descontinuidade e/ou mesmo queda da qualidade dos serviços.

9.25 Apresentar durante o prazo de vigência do contrato, os empregados devidamente uniformizados e com os Equipamentos de Proteção Individual – EPI's necessários ao desempenho de suas funções.

9.26 Fornecer uniformes que deverão preencher os seguintes requisitos:

- Ter cores padronizadas, conter identificação da contratada (logomarca) de preferência de cor clara;
- Estar em perfeito estado de uso e higiene, não sendo admitido o uso de uniformes rasgados ou remendados.

9.27 Cada empregado deverá dispor de número de uniformes suficiente para se apresentar diariamente limpo.

9.28 Não permitir o uso de fumo, durante a execução dos serviços.

9.29 Zelar para que todo pessoal se apresente diariamente dentro do mais rigoroso padrão de asseio corporal e de vestuário, com boa aparência, cabelos aparados, perfeitamente barbeados, unhas curtas e sem esmaltes, sem pinturas, anéis, relógios e outros adereços, e com uniformes e acessórios íntegros.

9.30 Providenciar treinamento para seus empregos, quanto aos aspectos técnicos, trato com usuários, higiene pessoal, manipulação de alimentos e gêneros, visando dotá-los de conhecimento das tarefas a serem executadas.

9.31 Fornecer ao seu pessoal, luvas plásticas contra agentes biológicos e químicos, exigindo sua efetiva utilização durante a execução dos serviços, tudo em consonância com as normas regulamentadoras de segurança e medicina do trabalho disposto na CLT.

9.32 Cumprir e fazer seus empregados cumprirem as Normas e Regulamentos de Segurança sob pena de interrupção dos serviços, correndo todos os ônus e encargos do afastamento dos empregados por conta da CONTRATADA..

9.33 Assumir integral responsabilidade por todo e qualquer acidente sofrido por empregado da contratada, ainda que caracterizado por doença ocupacional, devendo obrigatoriedade, caso a **SMS** seja adicionada judicialmente, assumir incontinenti a defesa nos termos contidos no sub-item dessa cláusula.

9.34 Assumir integralmente a responsabilidade, o patrocínio da causa, especialmente quando denunciada da lide, toda vez que a **SMS** for acionada em juízo ou fora dele em decorrência direta ou indireta, de práticas de atos, ações ou omissões, falta ou negligência da Contratada. Deverá independente de notificação judicial ou extrajudicial, mas através de mero aviso, assumir, incontinenti a postura de defesa na lide, preservar e manter incólume a **SMS**.

9.35 Manter a **SMS**, durante ou mesmo após a vigência do contrato, livre de quaisquer pleitos de empregados da Contratada, considerada esta a única e exclusiva titular das obrigações trabalhistas e, por consequência, responsável por qualquer ônus que, eventualmente, possam ser imputados a **SMS**, por força de pleitos judiciais ou extrajudiciais.

### **III- Obrigações da Contratada:**

10 Transportar as refeições em veículo com condições adequadas e que não venham comprometer a qualidade e eficácia do produto (Lei Municipal 2466/2003 art. 157 inciso L I ) .Carro fechado, isotérmico, exclusivo para transporte de alimento pronto para consumo, isolado com barreira física e boas condições de higiene e conservação.

### **IV- Prazo:**

11 Os fornecimentos, objetos destas especificações, serão executados no prazo da assinatura do contato, contados a partir da data estabelecida.

### **V-Toxinfecção:**

12 Em caso de ocorrência de Toxinfecção Alimentar, comprovada mediante teste de laboratório idôneo, em virtude de alimentação fornecida pela CONTRATADA, que venha causar danos à saúde e faltas ao serviço de empregados da **SMS** ou de contratadas, comprovadas essas faltas através de atestados médicos específicos e exames laboratoriais, será devido pela CONTRATADA todas as despesas de saúde, geradas a (as) vítima(as) do consumo destes produtos e indenização por dia de falta ao serviço, contratados a partir do dia em que ocorreu a intoxicação,

12.1 As despesas descritas no Caput desta Cláusula serão cobradas sem prejuízo de quaisquer sanções contratuais ou legais, bem como das medidas judiciais cabíveis, dentre elas a indenização (perdas e danos morais).

### **VI- Índice de Satisfação:**

13. A pesquisa de satisfação será realizada num único dia, escolhido aleatoriamente, através de questionários com respostas dirigidas, elaborado, preferencialmente, em conjunto com a contratada.

### **VII - Disposições Gerais:**

14. O fornecedor será obrigado a apresentar o Alvará de Saúde atualizado, anexando uma cópia.

14.1 Os preços a serem praticados, bem como, os produtos ofertados serão de inteira e exclusiva responsabilidade da contratada.

14.2 Os casos omissos serão resolvidos de comum acordo entre as partes, respeitada a legislação vigente.

14.3 As refeições devem ser transportadas em caixas isotérmicas, sendo de responsabilidade da contratada.



14.4 Para efeito deste instrumento, considera-se alimentação as refeições do tipo quentinhas e lanches, fornecidas ao empregado, cujos cardápios atendam às exigências estabelecidas no Programa de Alimentação do Trabalhador- PAT coordenado pelo Ministério do Trabalho.

**VIII - Medição:**

**15 - Despesas Incluídas no Preço:**

15.1 Nos preços apresentados pela **CONTRATADA**, estarão incluídos todos os custos diretos e indiretos, administração, imprevistos, materiais de consumo e embalagem, equipamentos e utensílios, encargos fiscais, sócios e previdenciários, ICMS e todos os tributos e contribuição de mão-de-obra, movimentação de pessoal e despesas decorrentes das exigências de segurança e medicina do trabalho, previstas na legislação específica e normas da **SMS**.

**6 - Refeições:**

16.1 A medição será efetuada mensalmente, e os quantitativos das refeições efetivamente fornecidas serão apurados tendo como base os relatórios diários de apuração, devidamente aprovados pelo Gestor do Contrato.

16.2 A medição deverá ser apresentada ao Gestor de Contrato, no prazo estipulado no contrato, acompanhados de todos os relatórios diários de apuração.

**Anexo I**

**Composição Alimentar**

Composição	Gramagem	Preparação
Proteína	Ver incidência abaixo	Conforme Solicitação
Feijão	150g	
Arroz ou macarrão	150g	
Salada cozida	150g	
Salada crua	100g	
Purê	180g	
Farinha	50g	
Sobremesa		
Fruta ( parte comestível)	150g	
Doce	50g	
Gelatina	80g	
Suco c/ açúcar ou Refrigerante (lata)	230ml 350ml	

**INCIDÊNCIA MENSAL E “PER CAPTA” DE  
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO**

<b>Tipo de proteína</b>	<b>Almoço</b>	<b>Jantar</b>	<b>Gramagem (após cocção)</b>
Carne bovina de 1ª	6	8	150
Carne bovina de 2ª sem osso	4	2	180
Vísceras	2	1	150
Carne moída	1	1	120
Coxa e sobrecoxa	7	8	250
Peito de frango	4	4	150
Peixe posta 1ª	2	2	180
Filé de peixe ((merluza s/pele)	2	2	150
Carré suíno	1	1	150
Pernil suíno sem osso	1	1	150

**Cardápio para servidores e usuários**

**Refeições**

**1.1 Desjejum – 5 itens**

- a) Café com leite – 230 ml (130ml de leite e 100ml de café);
- b) Pão com manteiga ou geléia (pão 100g e manteiga 10g ou geléia 10g);
- c) Bolo ou mungunzá ou arroz doce ou lelê ou canjica ou cuscuz ou banana da terra 100g ou aipim ou inhame ou batata doce 150g com manteiga – 5g ou ovo (01 unidade) ou queijo 30g ou presunto 30g ou mingau ou iogurte 200ml;
- d) Fruta 150g (parte comestível);
- e) Suco de fruta 230 ml.

**1.2 Lanche 10h**

- a) Iogurte ou suco ou leite (sabores diversos) com uma patissaria.

**1.3 Almoço – 6 itens – Vide anexo I**

- a) Salada cozida 150g;
- b) Prato principal e 30% opção (vide anexo I de incidência e per capita;)
- c) Arroz 150g ou macarrão 150g;
- d) Feijão 150g;
- e) Sobremesa – doces em diversas formas 50g ou pudins, gelatina 80g ou fruta 150g (parte comestível;)
- f) Suco de fruta natural 230ml (incidência de refrigerante, em lata, uma vez por semana.)

**1.4 Lanche – 15 h**

- a) Mingau ou suco ou leite (sabores diversos) com patissaria.

**1.5 Jantar – Opção 1**

- a) Sopa 400ml;
- b) Café com leite 230ml;
- c) Pão (50g) ou biscoito (50g) com manteiga ou geléia (5g);
- d) Queijo (30g) ou presunto (30g) ou ovo (01 Unidade) ou carne ou frango sem osso (100g ou salsicha (40g);

- e) *Banana da terra ou inhame ou aipim ou batata doce (100g) com manteiga (10g) ou bolo (100g.)*

**Continuação**

**Jantar – Opção 2**

- a) *Salada Cozida ou suflê ou purê ou legumes gratinado (vide anexo I)*  
 b) *Proteína (vide anexo I);*  
 c) *Arroz ou macarrão (150g);*  
 d) *Sobremesa: doce em diversas formas (50g) ou fruta 150g (parte comestível);*  
 e) *Suco de fruta natural 230 ml (incidência de refrigerante, em lata, uma vez por semana).*

**1.6 Ceia – 5 itens – Vide anexo III**

- a) *Pão (1 unidade) com manteiga (5g) mais uma porção de proteína (60g) (hambúrguer ou salsicha ou presunto (variado) ou queijo ou filé bovino ou frango grelhado ou misto ou 1 pizza brotinho (vide anexo III);*  
 b) *Complemento: bolo ou lelê ou arroz doce ou canjica ou banana da terra caramelada (100g) ou outros. (vide anexo III);*  
 c) *Fruta 150g (parte comestível) (vide anexo III);*  
 d) *Suco de frutas ou iogurte ou refrigerante (incidência uma vez por semana) ou leite (sabores variados) (vide anexo III)*

**CEIA**

Ingredientes			
Composição		Embalagem	Gramagem
Pão	Francês	Papel Alumínio	50g
	Hambúrguer		
	Hot – Dog		60g
	Fôrma		
Recheio 1	Margarina/ Manteiga		5g
	Requeijão Cremoso		10g
Recheio 2	Filé Bovino Grelhado		60g
	Filé de Frango Grelhado		
	Hambúrguer Bovino		
	Hambúrguer De Frango		
	Presunto Cozido de Peito de Peru		
	Presunto de Peru Defumado		
	Presunto Suíno Cozido sem Capa de Gordura		
	Presunto Suíno Defumado		
	Queijo Mozzarella		
	Queijo Prato (Lanche)		
	Salsicha Hot – Dog De Frango		
	Salsicha Hot – Dog Tradicional		
Complemento	Bolo		100g
	Lelê		
	Arroz doce		
	Canjica		
	Banana da terra caramelada		
Bebidas	Yogurte de Frutas	Da Fabrica	200g
	Suco de fruta	Da Fabrica	200ml
	Leite (Sabores Diversos)	Tetra – Blick	250ml
	Refrigerantes Diversos	Lata	350ml

Fruta	Abacaxi (Sem Casca)	Saco Plástico	200g
	Goiaba		180g
	Kiwi		170g
	Laranja (Sem Casca)		250g
	Maçã		170g
	Manga		200g
	Mamão Papaia		250g
	Uva		170g
	Pêra		170g
	Pêssego		170g
	Pinha		180g
	Tangerina		250g

### Descartáveis

Quentinha com tampa	01	3 divisórias – funda
Talher descartável	01	Garfo de 03 pontas
		Faca com serra
		Colher
Guardanapo	02	20 cm. X 23 cm
Palito dental com pontas	01	Sache
Sal (embalagem de 1 grama)	01	Sache
Saco plástico para talheres e farinha	02	28cm.x 08cm.
Sacola plástica com alça (cor branca).	01	40cm.x 28cm.
Saco plástico para frutas	01	28cm. X 08cm.
Copo descartável com tampa (doce)	01	100ml.
Copo descartável	01	200ml

## ANEXO I

### MODELO DA PROPOSTA DE PREÇOS

<b>Refeições</b>	<b>Und</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Mensal</b>	<b>Valor Anual</b>
<i>Desjejum</i>	Und	2.834			
<i>Lanche manhã</i>	Und	3.101			
<i>Almoço</i>	Und	6.600			
<i>Lanche tarde</i>	Und	2.754			
<i>Jantar</i>	Und	6.000			
<i>Ceia</i>	Und	1.912			

TOTAL MENSAL = \_\_\_\_\_ X 12 MESES = \_\_\_\_\_

## ANEXO II

### MODELO DA CARTA-PROPOSTA

FEIRA DE SANTANA \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_

#### À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

LICITAÇÃO Nº 42/2009

PREGÃO Nº 013/2009

**OBJETO:** Fornecimento de quentinhas e lanches para atender às necessidades das Unidades de Saúde, SAMU, CAPS, Policlínicas e Vigilância Epidemiológica.

#### **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL NO CASO DE ASSINATURA DO CONTRATO:**

**NOME:**

**RG:**

**CPF:**

**TELEFONE:**

Atendendo ao aviso do Edital, apresentamos a nossa proposta para a execução dos serviços objeto da licitação referenciada.

O nosso preço total foi elaborado de acordo com as prescrições do Edital.

Manteremos válida esta proposta pelo prazo de \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) dias.

O prazo para execução dos serviços será de até **12 (doze) meses**.

Declaramos expressamente que:

A- concordamos integralmente e sem qualquer restrição, com as condições da licitação expressas no aviso do edital e anexos.

B- Temos pleno conhecimento das condições de fornecimento do objeto comprometendo-nos, desde já, a substituir os materiais, desde que assim o exija a fiscalização.

C- Na execução dos serviços observaremos, rigorosamente, as especificações, bem como as recomendações e instruções da fiscalização, assumindo, desde já, integral responsabilidade pela perfeita execução do objeto, de conformidade com as especificações e padrões dessa Prefeitura.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal

**OBS: Este modelo deve ser apresentado em papel timbrado da licitante.**

### ANEXO III

**LICITAÇÃO Nº: 042/2009**

**PREGÃO Nº: 013/2009**

**OBJETO: FORNECIMENTO DE QUENTINHAS E LANCHES PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DAS UNIDADES DE SAÚDE, SAMU, CAPS, POLICLÍNICAS E VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA.**

### HABILITAÇÃO

A (nome do licitante), por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº. \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 120, II da Lei estadual 9.433/2005, declara para os devidos fins de direito, que cumpre plenamente às exigências de habilitação previstas no Edital.

Sendo expressão da verdade, firmamos a presente.

Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

(nome do licitante e representante legal)

APRESENTAR EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

OBS. Este documento deverá ser apresentado fora dos Envelopes 01 e 02

## ANEXO IV

### DECLARAÇÃO DE VISTORIA E DE PROTEÇÃO AO TRABALHO DO MENOR

**LICITAÇÃO Nº 042/2009**

**PREGÃO Nº 013/2009**

Em cumprimento ao item **6.3-d** do Edital da licitação acima identificada, declaramos termos visitado os locais onde serão desempenhadas as atividades objeto da licitação, tomando conhecimento do número de postos, assim como da quantidade de pessoal necessária para atendimento do serviços.

Declaramos, ainda, sob as penas da Lei, que não possuímos em nossos quadros menores de 18(dezoito) anos exercendo trabalho noturno, perigosa ou insalubre.

Feira de Santana, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

**Representante legal da Licitante**



## ANEXO V

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME E EPP PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2009**

**TIPO DE LICITAÇÃO:** Menor Preço Global

**ABERTURA:** 22/05/2009

**HORARIO:** 09:00 hs

**ENDEREÇO:** Av. João Durval, S/N, Bairro: Estação Nova – Feira de Santana-Ba.

\_\_\_\_\_ ( razão social de licitante), com endereço na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o número \_\_\_\_\_ vem pelo seu representante legal infra-assinado, sob pena de submeter-se á aplicação das sanções definidas nos arts. 7º e 9º da lei nº 10.520/02, **declarar que não incide em qualquer das vedações estabelecidas no art. 3º, § 4º, da lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, abaixo transcritas:**

Art. 3º Para os efeitos desta lei complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966 da lei nº 10.406, de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

“§ 4º Não se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto nesta Lei complementar, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica:

I- de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

II- que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com selo no exterior;

III- de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos desta Lei Complementar, deste que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

IV- cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada por esta Lei Complementar, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

V- cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do caput deste artigo;

VI- constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;

VII- que participe do capital de outra pessoa jurídica;

VIII- que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

IX- resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

X- constituída sob a forma de sociedade por ações.”

**ANEXO VI**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE FEIRA DE SANTANA**  
**- ESTADO DA BAHIA -**

**CONTRATO N° \_\_\_\_\_ /**

Contrato que entre si fazem, de um lado, o **MUNICÍPIO DE FEIRA DE SANTANA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no **CGC/MF sob o n° 14.043.574/0001-51**, com sede na Av. Sampaio, n° 344, Centro - Feira de Santana-Ba, representada pelo Exm° Sr. Prefeito José Ronaldo de Carvalho, autorizado pelo art. 86, XIV, da sua Lei Orgânica, doravante denominada **CONTRATANTE** e, do outro lado, \_\_\_\_\_, estabelecida no Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_ – cidade \_\_\_\_\_, inscrita no **CNPJ/MF sob n° \_\_\_\_\_**, através do seu representante legal, Sr.(a) \_\_\_\_\_, CPF n° \_\_\_\_\_, denominada **CONTRATADA**, observada a **Licitação n° 042/2009, Pregão n° 013/2009**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO.**

**1.1 - Fornecimento de quentinhas e lanches para atender às necessidades das Unidades de Saúde, SAMU, CAPS, Policlínicas e Vigilância Epidemiológica.**

**CLÁUSULA SEGUNDA - PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

2.1 - A **CONTRATADA** se obriga a prestar os serviços constantes na cláusula primeira no prazo de até **01 (um) ano**, após liberação da 1° Ordem de Serviços, podendo ser prorrogado na forma prevista no inciso II.Art. 57 da lei 8.666/93.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO**

3.1 - O preço total a ser pago a Contratada é de: **R\$ \_\_\_\_\_** ( \_\_\_\_\_), observada a seguinte forma de pagamento: Mensalmente, considerando as necessidades do setor competente e os valores unitários abaixo:

3.2- O valor estimado desta contratação **R\$ 1.759.980,84**

<b>Refeições</b>	<b>Und</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Mensal</b>	<b>Valor anual</b>
Desjejum	Und	2.834			
Lanche manhã	Und	3.101			
Almoço	Und	6.600			
Lanche tarde	Und	2.754			
Jantar	Und	6.000			
Ceia	Und	1.912			
<b>Total</b>		<b>23.201</b>			

3.3 - Os preços acordados compreendem todos os custos de execução, diretos ou indiretos.

#### **CLÁUSULA QUARTA - RECURSOS FINANCEIROS**

4.1 - As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta da **DOTAÇÃO- SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE- ATIVIDADE 2053; 2056; 2061; 2062; 2065; 2068 – ELEMENTO DE DESPESA- 3.3.90.30. FONTES 00 e 01.**

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

5.1 - Observar fielmente as cláusulas e condições estipuladas por força deste instrumento;

5.2 - Proceder o pagamento devido, no prazo e condições estabelecidos, respeitadas, inclusive, as normas pertinentes a reajustamentos e atualizações monetárias, estas nas hipóteses de eventuais atrasos no adimplemento das obrigações;

5.3 - Certificar, tempestivamente, se os serviços a serem executados obedecem as condições contratuais estipuladas;

5.4 - Oferecer a Contratada todas as informações e condições indispensáveis ao pleno e desembaraçado cumprimento da prestação e ela contratualmente imposta.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1 - Observar fielmente as cláusulas e condições estipuladas por força deste instrumento.

6.2 - É de inteira responsabilidade da Contratada o fornecimento do objeto deste contrato, não podendo ela eximir-se, ainda que parcialmente.

6.3 – Receber as ordens de fornecimento expedidas pelo Setor Competente e fornecer o objeto no prazo estipulado neste contrato.

6.4 - Responder pelos danos causados, diretamente a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO**

7.1 – Serão observadas as disposições do capítulo XI da Lei Estadual nº 9.433/05, no caso de inadimplemento contratual e normas gerais da Lei nº 10.520, 17 de julho de 2002.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA RESCISÃO**

8.1 - O descumprimento das condições ora ajustadas, que impliquem inexecução total ou parcial deste instrumento, ensejar-lhe-á, conforme o caso, rescisão administrativa, amigável ou judicial, observadas as situações típicas, as condutas, as cautelas, as conseqüências e os direitos assegurados a Administração, conforme a legislação aplicável.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

**9.1** - O recebimento do objeto licitado e afinal contratado, será procedido com observância e disposição do art. 161 da Lei Estadual 9.433/05.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE**

10.1 - No caso de reajustamento, serão sempre observadas as instruções governamentais pertinentes e aplicáveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA- PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

11.1 - Os tributos que sejam devidos em decorrência direta ou indireta da execução dos serviços, serão da exclusiva responsabilidade da Contratada.

11.2 - Aos casos omissos será aplicada a Lei nº 9.433/05, no que couber.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA- SEGUNDA - FORO**

12.1 - É eleito o foro da comarca de Feira de Santana, para conhecer e decidir quanto aos litígios que possam decorrer da execução deste contrato.

E por estarem as partes justas e acordes, firmam este instrumento em 03 (três) vias, para um só efeito legal, juntamente com duas testemunhas adiante nomeadas, maiores, idôneas e capazes, sendo uma via para a Contratada, uma para a Contratante e uma para o Registro Legal.

Feira de Santana, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

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

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

Testemunhas:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_