



EDITAL DE LICITAÇÃO

Modalidade: **PREGÃO Nº 064/2023**

Tipo: **PREGÃO ELETRÔNICO**

Processo nº: **159/2023**

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA.

RECIBO

A Empresa _____ retirou este Edital de licitação e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail _____ ou pelo fax: _____, e/ou endereço _____, CEP: _____

_____, aos ____ / ____ / ____

(Assinatura)

**OBS: ESTE RECIBO DEVERÁ SER REMETIDO À CPL PELO FAX:
(34) 3690-3280 OU E-MAIL, PARA EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS
INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.**



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023

Processo nº 159/2023

Objeto: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA

ÍNDICE

- 1 - PREÂMBULO**
- 2 - OBJETO**
- 3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
- 4 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**
- 5 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**
- 6 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**
- 7 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**
- 8 - DA HABILITAÇÃO**
- 9 - DOS RECURSOS**
- 10 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**
- 11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
- 12 - DO CONTRATO**
- 13 - DA RESCISÃO CONTRATUAL**
- 14 - DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE DOS PREÇOS**
- 15 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 16 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
- 17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**
- ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**
- ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO**
- ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP**
- ANEXO V - MINUTA DE CONTRATO**



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023

1 - PREÂMBULO

O Município de Araguari/MG, através da Secretaria de Administração, por intermédio do Pregoeiro, nomeado pelo Decreto nº 345, de 31 de março de 2023, torna público que, com base na Lei Federal nº 10.520/2002 (Lei do Pregão), na Lei Municipal nº 3.794/2002, no Decreto Municipais nº 109/2020, aplicando subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, a Lei Complementar Federal nº 123/2006, a Lei Complementar Federal nº 147/2014, a Lei Municipal Geral MPE nº 4.697/2010, alterada pela Lei Municipal nº 5.680/2017, e o Decreto Municipal nº 107/2013, com as alterações conferidas pelo Decreto Municipal nº 034/2017, Decreto Municipal 116/2021 e demais legislações complementares fará realizar a Licitação na modalidade, fará realizar a Licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, visando a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA**, mediante Contrato. Ficam convocados à competição Licitatória todos aqueles que tiverem o interesse na matéria e que se enquadrarem nas condições estabelecidas no inteiro teor do Edital, cujas cópias poderão ser obtidas gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Araguari/MG: <https://www.araguari.mg.gov.br/licitacoes>. Mais informações, pelo telefone (0**34) 3690-3280. **Os horários estabelecidos neste Edital respeitarão o Horário Oficial de Brasília - DF.**

ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia 01/08/2023 às 09:00 (nove) – HORÁRIO OFICIAL DE BRASÍLIA - DF

SITE PARA REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitanet.com.br. Modo de disputa **“ABERTO”**.

2 - OBJETO

Constitui objeto desta licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA**, mediante Contrato, como descritos e especificados nos anexos deste instrumento convocatório.



3 - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas dos ramos pertinentes aos objetos especificados neste procedimento licitatório e que satisfaçam as condições e exigências contidas no presente edital.

3.1.1 - Consideram-se Microempresas (MEs), Empresas de Pequeno Porte (EPPs) e Microempreendedores Individuais (MEIs) aptos à participação no presente certame aquelas que preenchem os requisitos descritos no art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006 e do Decreto Federal n.º 8.538/2015, bem como que não se enquadrem em nenhuma das situações descritas no § 4º do referido art. 3º da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

3.1.2 - Para fins de comprovação da condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, as licitantes deverão apresentar declaração contida no Anexo IV deste Edital, assinada pelo seu representante legal e/ou Certidão Simplificada da Junta Comercial.

3.1.3 - Para fins de comprovação da condição de Microempreendedor Individual (MEI), as licitantes deverão apresentar declaração contida no Anexo IV deste Edital e/ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual, emitido pelo endereço eletrônico: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/mei-microempreendedor-individual/ccmei>.

3.2 - Não poderão participar da presente licitação:

I - os interessados que se encontrem em situação de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

a) É possível a participação em licitações de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas em certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório (Acórdão 1201/2020 - Plenário - Rel. Min. Vital do Rêgo).

II - as empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública; e

III - as empresas cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores do Município, de sua administração autárquica ou fundacional, em consonância com o disposto no art. 9º, inciso III, da Lei Federal n.º 8.666/93. A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

3.3. Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

3.4. Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o Licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório, bem como a descritiva técnica constante do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

3.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas no edital e Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93;



3.6. Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO: via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.6.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

a) O custo de operacionalização pelo uso da Plataforma de Pregão Eletrônico, a título de remuneração pela utilização dos recursos da tecnologia da informação ficará a cargo do licitante, que poderá escolher entre os Planos de Adesão abaixo:

MENSAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL	ANUAL
R\$ 128,60	R\$ 195,20	R\$ 276,20	R\$ 387,80

b) O referido pagamento/remuneração possui amparo legal no inciso III do art. 5º da Lei nº 10.520/02.

3.6.2. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

3.6.3. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do Município de Araguari, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

3.6.4. As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

3.6.5. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br/>;

3.6.6. O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

3.6.7. O uso da senha de acesso pelo Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do Sistema, ou do Município de Araguari, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

3.6.8. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

3.7. A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

3.7.2. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;



3.7.3. Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame, quando apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país;

3.7.4. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

3.7.5. Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens constantes da proposta de preços;

3.7.6. Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

3.7.7. O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

3.7.8. Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pelo Pregoeiro ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br/>), concomitantemente com os documentos de HABILITAÇÃO exigidos no edital, proposta com a “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”, incluindo QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA), até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

4.2. As propostas cadastradas no Sistema **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

4.3. Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será **DESCCLASSIFICADA** pelo pregoeiro;

4.4. A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

4.5. O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão às últimas;

4.6. Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

4.7. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

4.8. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006;



4.9. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

4.10. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;

4.11. 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;

4.12. O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

5.1.1. Valor unitário e total do item;

5.1.2. Marca (se for o caso);

5.1.3. Fabricante (se for o caso);

5.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

5.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

5.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

5.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação;

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:

6.1. No horário estabelecido neste Edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

6.2. O pregoeiro poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas



que não estejam em conformidade, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis;

6.3. As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pelo pregoeiro;

6.4. Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

6.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital;

6.6. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema. O lance deverá ser ofertado pelo **menor valor GLOBAL**.

6.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser no mínimo R\$50,00 (cinquenta reais) inferior ao menor preço global apresentado;

6.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

6.10. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.10.1. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

6.10.2. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

6.11. Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (R\$), com VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, o pregoeiro, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

6.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

6.13. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

6.14. Sendo efetuado lance manifestamente inexecutável, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

6.15. A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

6.16. No caso de desconexão com o pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;



6.17. O pregoeiro, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

6.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas (24) vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;

6.19. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

6.20. A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

6.21. Nos casos específicos, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

I - O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006 e suas alterações;

II - Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

III - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto;

IV - Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior;

V - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

VI - Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

VII - O disposto no item **III** somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

6.22. Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

6.22.1. Produzidos no País;

6.22.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

6.22.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País (art. 3º, § 2º, incisos II, III e IV da Lei nº 8666/93);



6.22.4. Produzidos por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;

6.22.5. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

6.23. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

6.24. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro verificará se o preço da proposta final se encontra em conformidade com o valor global de referência obtido, conforme se extrai do “Quadro Comparativo de Prévias” que instrui a solicitação.

6.25. Entende-se por “valor de referência” o preço médio alcançado descrito no “Quadro Comparativo de Prévias”.

6.26. Se o preço obtido na etapa de lances estiver de acordo com o valor de referência, o Pregoeiro o aceitará.

6.27. Caso o melhor preço apurado na etapa de lances esteja superior ao valor de referência, o Pregoeiro divulgará o aludido valor ao licitante classificado em primeiro lugar, com quem negociará diretamente.

6.28. A negociação será considerada exitosa se o preço global obtido for menor ao “valor de referência”, hipótese em que o Pregoeiro declarará classificado para habilitação.

6.29. Após a negociação, mantido o preço acima do “valor de referência” pelo licitante, o Pregoeiro declarará como fracassado.

6.30. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de duas horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.31. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

7.1. 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 neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26, do Decreto 10.024/2019, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital, observado o disposto no Capítulo X do Decreto 10.024/2019;

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado;

7.3. Considera-se inexecutável a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando



se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

7.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1. O prazo estabelecido no subitem anterior poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro mediante solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes do término do prazo de duas horas, e formalmente aceita pelo Pregoeiro;

7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

7.6.3. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

7.6.4. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

7.6.5. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital;

7.6.6. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor;

7.6.7. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

7.6.8. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso;

7.6.9. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

7.6.10. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.



8. DA HABILITAÇÃO

8.1. O Pregoeiro examinará a documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar;

8.1.1. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação;

8.1.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital;

8.1.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;

8.1.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

8.1.5. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes à Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, por constar no próprio documento que é válido para matriz e filiais, bem assim quanto ao Certificado de Regularidade do FGTS, quando o licitante tenha o recolhimento dos encargos centralizado, devendo, desta forma, apresentar o documento comprobatório de autorização para a centralização.

8.2. A regularidade da habilitação do licitante será confirmada por meio da análise dos seguintes documentos, a saber:

8.2.1. REGULARIDADE JURÍDICA

8.2.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.2.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.2.1.3. Ato constitutivo - Estatuto ou Contrato Social - e a última alteração em vigor (que poderá ser apresentada na forma consolidada, substituindo o contrato original), devidamente registrados e arquivados na repartição competente, para as Sociedades Comerciais, e, em se tratando de Sociedades por Ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a publicação no Diário Oficial da Ata de Assembleia que aprovou o Estatuto, e cópia da Certidão de Arquivamento na repartição competente.

8.2.1.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

8.2.1.5. Decreto de autorização, em se tratando de empresas 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.



8.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

8.2.2.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda devidamente válida.

8.2.2.2. Prova de **Inscrição** no Cadastro dos Contribuintes **Estadual ou Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.2.2.2.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.2.2.3. Prova de regularidade para com as **Fazendas Federal** (Portarias MF358, de 05/09/2014 e MF443, de 17/10/2014), **Estadual e Municipal**, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, ou outra equivalente na forma da Lei.

8.2.2.4. Prova de regularidade junto ao **FGTS** (CRF), expedido pela CEF - Caixa Econômica Federal, demonstrando o cumprimento com os encargos sociais instituídos por lei;

8.2.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas**.

8.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.2.3.1. A regularidade da qualificação econômico-financeira das licitantes será confirmada por meio da análise de Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial (antiga Concordata), expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física, com emissão em prazo não superior 90 (noventa) dias da data prevista para o início da sessão, de acordo com o inciso II do art. 31 da Lei Federal n.º 8.666/93.

8.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.2.4.1. A regularidade da qualificação técnica exigida das licitantes, será confirmada por meio da comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

8.2.4.1.1. Os atestados de Capacidade Técnica terão prazo de validade indeterminado, salvo quando neste estiver explícita a sua validade.

8.2.5. OUTROS DOCUMENTOS

8.2.5.1. Licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal, constando a atividade específica.

8.2.5.2. Declaração, de que, em se sagrando vencedor: deverá no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do Contrato, instalar sua cozinha central de forma a atender integralmente o objeto desta licitação.



8.2.6. DECLARAÇÕES:

8.2.6.1. Declaração, nos moldes do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, de que a licitante não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/93 (com redação dada pela Lei Federal n.º 9.854/99), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da lei (modelo a seguir):

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ART. XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal n.º 8.666/93 (com redação dada pela Lei Federal n.º 9.854/99), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da lei. Data e local: _____ Assinatura do Representante Legal

8.2.6.2. Declaração do Anexo IV - Conforme modelo de declaração de enquadramento de microempresa, empresa de pequeno porte, se for o caso;

8.2.6.3. Conforme modelo de declaração de Atendimento pleno a todos os requisitos de habilitação:

DECLARAÇÃO A empresa, CNPJ n.º, declara, sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Eletrônico nº 064/2023. Data e local _____ Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal
--

8.3. Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital;

8.4. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.5. Os documentos provenientes da rede mundial de computadores ("internet") terão sua autenticidade certificada junto às páginas eletrônicas ("sites") dos respectivos órgãos emissores, para os devidos fins de habilitação.

8.6. A Microempresa - ME, a Empresa de Pequeno Porte - EPP e o Microempreendedor Individual - MEI deverão apresentar toda a documentação exigida para a habilitação, inclusive os documentos comprobatórios da regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição.

8.6.1. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será



convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.6.2. A prorrogação do prazo para a regularização fiscal dependerá de requerimento, devidamente fundamentado, dirigido ao Pregoeiro.

8.7. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

8.8. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.9. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.10. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.11. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.11.1. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.11.2. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.12. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.13. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo dez minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

9.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.



9.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

9.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

9.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

9.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

10.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos na plataforma, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

11. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1. Inexistindo manifestação recursal das licitantes, o Pregoeiro adjudicará o(s) objeto(s) da licitação à(s) licitante(s) vencedora(s), com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Superior solicitante, conforme disposto no Decreto Municipal n.º 107/2013.

11.2. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Superior, conforme disposto no Decreto Municipal n.º 107/2013, adjudicará o(s) objeto(s) à(s) licitante(s) vencedora(s) e homologará o procedimento licitatório.

12. DO CONTRATO

12.1. Escolhido o proponente vencedor, com resultado devidamente homologado, este será notificado a assinar o Contrato, nos termos da minuta Anexo V, parte



integrante deste Edital, devendo ser assinado e devolvido no prazo máximo de 05 (cinco) dias a contar da data do recebimento do ofício convocatório.

12.1.1. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas na habilitação, para assinar o Contrato.

12.1.2. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato de assinatura do Contrato, ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os Proponentes remanescentes, observada a ordem de classificação, para celebrar o Contrato.

12.2. O Contrato terá sua **vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações**, sendo que a expedição e recebimento da Ordem de Compras, emitida por quem de direito deverá conter a anuência do Sr. Secretário Municipal de Fazenda, conforme disciplinado no art. 2º, inciso III, do Decreto Municipal n.º 107/2013.

12.2.1. Os serviços deverão ser executados no prazo estabelecido no Termo de Referência.

12.3. Os preços da prestação de serviços objeto do presente certame serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

12.4. O Proponente vencedor deverá apresentar ao **MUNICÍPIO DE ARAGUARI-MG**, por ocasião da formalização do Contrato, cópia autenticada e atualizada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado. Em se tratando de Sociedade Anônima, documento de eleição de seus Administradores, ou no caso de Empresa Individual, o Registro Comercial. Tal providência somente deverá ser adotada no caso de ocorrências de alterações posteriores nos documentos aqui mencionados ocorridas após a data da apresentação dos envelopes.

12.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido no subitem 12.1, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ficando sujeito à multa de 10% (dez por cento) do valor estimado da licitação, atualizada monetariamente, pelo INPC, para a data do pagamento, que deverá ser feito no prazo de 10 (dez) dias.

12.6. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do Contrato, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

12.7. Conforme consta no Termo de Referência, o licitante deverá apresentar, por ocasião da assinatura do contrato:

I - Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

II - Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

III - Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

IV - Prova de capacitação técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacitação técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição completa de almoço e ou jantar com disponibilização de



equipamentos e demais utensílios pelo período mínimo de 1(um) ano. O(s) atestado(s) deve(m) estar assinado(s) por nutricionista(s) (RT) da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo gestor de contratos objeto de atestado, ou ainda, por autoridade que represente formalmente a empresa tomadora dos serviços descritos no atestado.

V - Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

13. DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato poderá ser rescindido pela Administração Contratante, a qualquer tempo, em conformidade com o disposto nos arts. 77, 78, 79 e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

14. DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE DOS PREÇOS

14.1. O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura Municipal de Araguari com até 30 (trinta) dias após a entrega do serviço e após apresentação da Nota Fiscal ou de acordo com a disponibilidade financeira do município. (Conforme a Lei nº8666/93, Artigo 40, XIV).

14.1.1. Haverá compensações financeiras e penalizações, por eventuais atrasos, e descontos, por eventuais antecipações de pagamentos. (Conforme a Lei nº8666/93, Artigo 40, XIV. “d”).

14.2. A(s) despesa(s) decorrente(s) desta licitação correrá(ão) por conta da(s) Dotação(ões) Orçamentária(s):

Ficha	Fonte	Dotação	Nome
1047	1.500	02.31. .14.244.0026.2504.3.3.90.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIRO - PESSOA JURÍDICA

14.3. DO REAJUSTE DE PREÇOS

14.3.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

14.3.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^o) / I^o$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

14.3.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



14.3.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

14.3.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

14.3.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

14.3.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.3.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, garantida a prévia defesa, aplicar-se-ão as seguintes sanções, obedecidos os seguintes critérios:

15.2. Advertência, que será aplicada sempre por escrito, com prazo de 48 (quarenta e oito horas) para adimplir ou justificar a inexecução parcial ou total do pactuado, sob pena de aplicação das demais penalidades previstas;

15.3. Multas sem prejuízo das demais sanções;

15.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Araguari, por prazo não superior a 2 (dois) anos, conforme estabelecido na Lei 10.520;

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

15.6. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas:

15.6.1. Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado;

15.6.2. 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou não cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual;

15.6.3. 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, na hipótese de a contratada, injustificadamente, desistir ou não cumprir o contrato;

15.7. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

15.8. As multas previstas neste item será(ão) descontada(s) do(s) pagamento(s) devido(s) à empresa ou cobrada(s) amigavelmente na esfera administrativa e, quando for o caso, pelas vias judiciais;

15.9. O adjudicatário será descredenciado dos sistemas de cadastramento onde estiver inscrito, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da



citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais, e ainda será impedido de licitar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10520/02, nos seguintes casos:

15.9.1. Se convocado durante o prazo de validade de sua proposta deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;

15.9.2. Deixar de assinar o contrato;

15.9.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

15.9.4. Não mantiver a proposta;

15.9.5. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal

15.10. Além das sanções citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, no que couber às demais sanções referidas na seção III do Capítulo IV da Lei nº 8.666/93 (Dos crimes e das penas).

15.11. As sanções previstas neste edital não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime a contratada da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao Município por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

15.12. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

15.13. Da Extensão das Penalidades

15.13.1. A sanção relativa à suspensão temporária de participação em licitação e de contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:

I - retardarem a execução do Pregão;

II - demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração; ou

III - fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

16.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital;

16.2. A impugnação deverá ser realizada por forma eletrônica através do site www.licitanet.com.br/;

16.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação;

16.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

16.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por forma eletrônica através do site www.licitanet.com.br/;

16.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos;

16.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, somente em casos que o Pregoeiro(a) julgar necessário;



16.8. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação;

16.9. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e, após apresentação da documentação e da proposta, não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.2. É facultado ao Pregoeiro ou à Secretaria Municipal de Administração do Município de Araguari/MG, em qualquer fase do julgamento, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões a ser proferidas.

17.3. É vedado à licitante vencedora subcontratar total ou parcialmente a(s) prestação(ões) de serviço(s) referente ao objeto deste Pregão.

17.4. A presente licitação somente poderá ser revogada, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade reconhecida de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.5. A reprodução deste edital estará disponível, **gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Araguari/MG:** www.araguari.mg.gov.br.

17.6. A fiscalização do Contrato ficará a cargo da servidora **Sra. Waldeni Maria de Assis - Mat. 54.003 - Coordenadora do Banco de Alimentos**, que, sem restringir a plenitude dessas responsabilidades, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

17.7. Este Edital possui 06 (seis) Anexos, a saber:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Modelo de Proposta Comercial;

Anexo III - Modelo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de declaração de condição de ME / EPP / MEI;

Anexo V - Minuta do Contrato

17.8. Informações complementares que se destinem a conferir mais esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pelo Departamento de Licitações e Contratos, no horário de 12:00 às 18:00 horas, de segunda a sexta-feira, pessoalmente ou pelo telefone: (0**34) 3690-3280.

17.9. O valor global estimado para a presente contratação é de **R\$3.537.243,96 (três milhões quinhentos e trinta e sete mil duzentos e trinta e quarenta e três reais e noventa e seis centavos)**, cujo recurso corresponde à **Verba 1.500 (Recursos Não Vinculados de Impostos)** como fonte de recurso pagadora que custeará a contratação do objeto da presente licitação.

Araguari/MG, 14 de julho de 2023.

Danilo Franco Gonçalves
**Secretário Municipal da Juventude, Combate a Fome
e Dependência Química**



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023

Termo de Referência.

Solicitante - Secretaria Municipal da Juventude, Combate a Fome e a Dependência Química.

1- OBJETO GERAL.

1.1- A contratação de empresa especializada, para a prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas a partir do preparo, fornecimento e distribuição de refeições diárias, através de restaurante popular às famílias em situação Vulneráveis, pessoas de baixa renda e moradores de rua, controle do fluxo de entrada e saída de usuários, a ordem da fila e organização do refeitório do restaurante popular, será de responsabilidade da contratada, pelo período de 24 meses.

1.2- A Contratação irá contemplar ainda (espaço físico) operacional do restaurante popular, com base no valor do aluguel do metro quadrado na região onde localizará o restaurante com fornecimento **exclusivo** ao beneficiário do restaurante popular. Não será permitido a utilização do espaço locado, para realização de eventos com outras finalidades diferentes do objeto deste Termo. O Local deverá ser estrategicamente localizado na região conforme **Nota Técnica** realizada pela Sec. De Planejamento, Orçamento e Habitação, mapa referencial de preços por região para implantação do Equipamento no Município de Araguari, valores previstos para locação de imóveis. O espaço deverá estar adequado de acordo com as normas e legislação vigente.

1.2.1 O contrato irá englobar, salão de refeição e demais áreas, todo equipamento a serem utilizados, além do fornecimento dos gêneros alimentícios, mão de obra, material de limpeza, equipamentos de proteção EPIs, uniformes e todos os demais insumos necessários à execução completa do objeto.

1.3- O objeto deste termo de Referência envolverá desde de a locação do imóvel, processo de produção, execução do cardápio, a aquisição de matéria-prima, higienização, pré-preparo, cocção, expedição, porcionamento e distribuição, dentro da condições higiênico-sanitários adequadas, conforme padrão de qualidade da alimentação pretendida, nº e tipos de refeições, assim como os respectivos horários pré-estabelecidos.



Especificação dos serviços.

2- DA APRESENTAÇÃO.

2.1 - Os Restaurantes Populares têm por objetivo, garantir a segurança alimentar e nutricional adequada, a preços acessíveis, à população urbana e populares em situação de vulnerabilidade social, residentes em diversos logradouros, na condição de moradores de rua ou em vulnerabilidade. Serão fornecidas refeições completas (almoço).

2.2 – O espaço locado (imóvel), todos os equipamentos, utensílios e instalações, ficarão sob responsabilidade da Empresa Contratada, devendo esta manter todos em perfeito estado de funcionamento e conservação, restaurações, pinturas se caso precisar.

2.3 - O abastecimento de gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio estabelecido, deverão obrigatoriamente observar as suas especificações, qualidades, quantidades e prazos de validade, embalagens inspecionamentos conforme legislação vigente, bem como o abastecimento de gás para o preparo das refeições, deverá ser feito com instalações adequadas e em conformidade com as normas técnicas de segurança.

2.4 - O fornecimento de material de limpeza e sanitização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, com procedência de qualificação e registros nos órgãos competentes.

2.5 - O objeto deste termo de Referência será desenvolvido pela a CONTRATADA através de quadro de pessoal qualificado, composto de profissionais capacitados para o desempenho da referida atividade, sendo a responsabilidade técnica de um(a) nutricionista com registro no respectivo (Conselho Federal de Nutricionistas) de classe profissional.

O cardápio deverá ser elaborado mensalmente pela nutricionista RT, em conjunto com o Gestor Público do Município e publicado no correio oficial do Município, garantindo assim a transparência na execução do objeto.

Valores referenciais, estimados em visitas técnicas realizadas pela equipe em 2022.

Local	Descrição	Subsídio /prefeitura	Cliente	Total	Qtdade	Horário
Catalão	Almoço	9,81	4,00	13,81	p/dia 1.000	11:00 às 14:00h
Patos de Minas	Almoço	9,18	4,00	13,18	p/dia 800	11:00 às 14:00h



2.6 - O número estimado é de até 1000 (mil) refeições dependendo da demanda e do fluxo de pessoas, podendo ocorrer variações, para mais ou para menos, no número de refeições diárias, sendo que, fica pré fixado o pagamento pela Contratante de 400(quatrocentas) refeições diárias subsidiadas à Contratada. É de responsabilidade da empresa contratada fazer seu próprio provisionamento, devendo adequar a sua produção diária ao número de usuários. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário. Desta forma, é mais indicada por possibilitar o pagamento apenas dos serviços efetivamente executados.

2.6.1- Considera a vigência do contrato, 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado a critério do CONTRATANTE.

2.6.2- é vedada a entrega de quaisquer refeições em embalagens fornecidas pelos usuários.

2.6.3 - Os cardápios mensais serão elaborados em conjunto com nutricionistas da Subsecretaria Municipal de Combate a Fome, deverão ser seguidos, tanto quanto à composição quanto ao modo de preparo. Deverá apresentar a programação do cardápio mensal à CONTRATANTE, no mínimo 30 (trinta) dias antes de servir as refeições. A CONTRATANTE terá o prazo de 15(quinze) dias após o recebimento da proposta de cardápio para aprovar ou solicitar alterações para adequação ao previsto nesse Termo de Referência.

2.6.4- A elaboração e planejamento dos cardápios devem observar alguns fatores, a fim de aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos utilizados e ainda contribuir para redução de custos: Safra de Alimentos - priorizando produtos da Agricultura Familiar local e regional e hábitos alimentares.

2.6.5- As refeições em desconformidades com o cardápio pactuado e que gerarem prejuízo ao público atendido, não serão consideradas para fins de pagamento. Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização do gestor do Termo de Contrato.

2.6.6 - A CONTRATANTE deverá elaborar fichas técnicas das preparações do cardápio servido no restaurante popular a apresentá-las a Nutricionista da Subsecretaria de Combate à Fome, responsável para aprovação prévia. Estas fichas deverão estar disponíveis, na área de produção de alimentos para utilização da equipe de produção.

2.6.7 - Fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio pré-estabelecido em datas comemorativas tais como: Festa Junina, Natal, Páscoa, Ano Novo, entre outras.

2.6.8 - As refeições deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato, guardanapo e talher (colher, garfo e faca). Deverá disponibilizado prato de plástico resistente para crianças e idosos, quando solicitado, assim como colheres descartáveis.

2.6.9 - Manter na área concedida formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições, etc. Todas as carnes e produtos lácteos, e demais produtos utilizados nas preparações deverão ser de boa qualidade, conter o selo do Serviço de Inspeção Federal e rótulo, não poderão ser utilizados produtos sem origem comprovada pelos órgãos competentes.



2.6.10 - Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

I - Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;

II - Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme sua características;

III - Monitoramento de temperatura tanto do produto em estoque como daquele exposto ao público;

IV - Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e temperatura inadequada, impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

2.6.11 - O almoço deverá conter de seiscentos a oitocentos calorias e deverá corresponder à faixa de 30-40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário, conforme preconizado pelo Programa Alimentação do Trabalhador (PAT).

O atendimento aos usuários (almoço) no restaurante popular deverá ocorrer normalmente nos seguintes horários poderão sofrer alterações, conforme solicitação da CONTRATANTE:

Araguari	Almoço	horário
	2ª a 6ª	11:00h às 14:00h

2.6.12 - O percentual proteico -calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% (dez por cento). O cardápio diário da refeição do tipo almoço deverá ser constituído, obrigatoriamente, de:

Tipo de refeição	Item	Gramatura- in natura
Almoço	Saladas	100g
	Arroz	100g
	Feijão	70g
	Guarnição	50 a 100g
	Prato proteico	120 a 250g
	Bebida	180g
	Sobremesa	50 a 120g
	complemento	

- Saladas: Serão ofertados 100g de salada composta com Vegetal tipo A (acelga, agrião, alface, couve, pepino, pimentão, repolho, tomate, cebola, rúcula, cheiro-verde, cebolinha) ou vegetal tipo B (abobrinha, abóbora, cambotiá, beterraba, beringela, chuchu, couve-flor, cenoura, quiabo, vagem, milho).

I- Os vegetais tipos A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso;

II- As saladas poderão ser acrescidas por frios, conservas e frutas.

- Arroz: Só será permitido arroz tipo, podendo ser servido simples ou composto (a grega, de couve, com cenoura, com brócolis, etc). O porcionamento de arroz preparado deverá ser de 200g per capita.



- Feijão: Só será permitido feijão tipo 1, podendo ser carioca, branco, verde ou preto. O porcionamento de feijão preparado deverá ser de 150g per capita.
- Guarnição: Variada, contendo vegetal tipo c (mandioca, batata-doce, batata-inglesa), farofas ou massas:

Tipo	Especificação	Qtidade a ser servida
Vegetal	Tipo c	100g
Farofa	Farinha de mandioca	50g
Macarrão	Espaguete ou parafuso	100g
Purê	Batata inglesa / mandioca	100g

- Prato Proteico: Carne bovina, suína, pescados, aves e vísceras, preparados segundo as diversas variações da cozinha nacional e internacional. O porcionamento do prato proteico preparado e pronto para consumo deverá ser de no mínimo 120g de carne sem osso e 180g de carne com osso (independentemente do peso do osso/ cartilagem óssea) per capita, sem levar em consideração o caldo ou molho da preparação. As carnes utilizadas devem ser de boa qualidade, sendo permitido, preferencialmente, o uso dos seguintes tipos.

- I- Carne Bovina: Acém, Patinho, Coxão mole, Alcatra, Cupi, Lagarto;
- II- Frango: Coxa e sobrecoxa, Filé de sassami, Peito sem osso;
- III- Carne suína sem osso: Pernil;
- IV- Pescados: Filés de peixes diversos sem espinha;
- V- Vísceras: fígados, moela.

A frequência dos pratos proteicos, em média, deverá ser:

- I- Carne bovina com osso- 1x mês.
- II- Carne bovina sem osso – 5xmês.
- III- Carne de frango com osso – 5xmês.
- IV- Carne de frango sem osso – 2xmês.
- V- Carne suína sem osso – 1x mês.
- VI- Carne de pescado – 4xmês.
- VII- Carne de vísceras – 2x mês.
- VIII- Prato proteico composto: às sextas feiras.

Entende-se por prato proteico composto preparações como: feijoada, lasanha, stroganoff: frango/carne, escondidinho :carne moída/frango, supremo de frango, rocambole de carne moída, panqueca: frango / carne, cozido.

As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhadas de limão, dispostos no balcão de distribuição.

Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

Quando forem servidos no cardápio pescados, vísceras, carne suína e feijoada, a CONTRATADA deverá oferecer como opções de substituição aos usuários, preparações do tipo: ovos (omelete, ovo mexido ou torta de ovos), torta de legumes ou carne, carne moída.

A feijoada deverá ser elaborada nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: feijão preto (30%), carne suína magra e salgada (25%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (10%), carne bovina como acém, músculo e patinho (25%).



Os tipos de carne suína que devem ser utilizados são: paleta suína, lombo suíno ou pernil suíno salgados.

Não serão permitidos: suíno, carne salgada e máscara suína (cara com orelha suína).

O cozido deverá ser elaborado nas seguintes composições e proporções dos ingredientes: carne bovina como acém, músculo e patinho (50%), linguiça calabresa (10%), carne bovina salgada tipo charque (15%), vegetais tipo B e C (25%).

Nos casos de preparações do tipo torta, escondidinho ou outras que sejam compostas de massas, além da proteína, o porcionamento deverá ser ajustado para 150g.

- Bebida: Será oferecido suco de fruta, elaborado com polpa de fruta ou fruta in natura em copo descartável de 200ml, sendo uma unidade por usuário. A diluição da polpa de suco deverá seguir a recomendação descrita pelo fabricante.
- Sobremesa: Serão ofertados 50g (cinquenta gramas) de doce (goiabada, bananada, amendoim, cocada, compotas) ou uma unidade ou fatia média (120g) de frutas da época, conforme previsão de cardápio estabelecido mensalmente em conjunto com a CONTRATANTE.
- Complemento: deverá ser oferecido café com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostos em local específico no refeitório, em copos descartáveis de 50 ml.

Em complementação ao cardápio diário deverão ser oferecidos os seguintes itens, em quantidade suficiente para atender aos usuários:

- I- Guardanapos de papel de boa absorção acondicionados em invólucros próprios;
- II- Palitos embalado individualmente (sachê), sendo uma unidade por usuário;
- III- Farinha de mandioca acondicionada em farinheira;
- IV- Molho de pimenta;
- V- Azeite de oliva;
- VI- Vinagre;
- VII- Adoçante;
- VIII- Açúcar.

2.7 - Para atender a demanda especial de comensais com algum tipo de alergia ou intolerância, o restaurante deverá expor diariamente a lista completa dos ingredientes que compõem cada preparação, destacando os que contenham ovo, glúten, lactose ou açúcar.

3 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

3.1 - A aquisição, pagamento, recebimento, armazenamento, controle e utilização de todos os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e demais insumos para a execução do objeto deste termo serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

3.2 - Garantir o fornecimento das preparações previstas no cardápio do dia durante o período de atendimento aos usuários, sendo das 11h às 14h no almoço, sem



interrupções ou atrasos de qualquer natureza, na quantidade estabelecida no contrato, sob risco de aplicação de penalidade.

3.3 - Responsabilizar-se por solicitar a confecção e afixação de Placas do Restaurante Popular, com as devidas logomarcas, nos locais onde serão instalados os restaurantes.

3.4 - Responsabilizar-se exclusivamente por todos os encargos sociais, fiscais, comerciais, e outros que decorrem da execução do objeto contratual. A prestação de serviços de que trata este Termo de Referência não gera qualquer vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração Pública. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA a seleção de pessoal devidamente qualificado para as diversas funções dos restaurantes; a capacitação regular dos empregados; o fornecimento e acompanhamento da correta utilização de todo o equipamento de proteção individual (EPI) e de proteção coletiva (EPC), e uniformes completos; a responsabilização pela realização e cobrança de exames periódicos (PCMSO) e levantamento de riscos (PPRA), assim como laudos técnicos de segurança do trabalho; todos os encargos e tributos relacionados aos empregados dos restaurantes, não havendo qualquer vínculo trabalhista entre os empregados e a CONTRATANTE.

3.5 - Toda a documentação relativa aos empregados deverá ser mantida atualizada e arquivada em local próprio nas dependências do restaurante. A CONTRATADA deve manter um quadro permanente de pessoal mínimo para a execução dos serviços, garantindo o cumprimento das obrigações contratuais, podendo a CONTRATANTE solicitar alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços, caso haja majoração do número de refeições servidas ao longo do contrato. Desenvolver boas relações com 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. Promover capacitação das equipes operacionais, administrativas e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do idoso.

3.6 - Manter, durante toda a execução dos serviços contratados, um Responsável Técnico Nutricionista legalmente habilitado nível superior, além do cumprimento adequado do quadro técnico de nutricionistas para a unidade, bem como um coordenador de serviços e pessoal qualificado de forma a garantir o atendimento aos usuários, sendo devidamente registrados pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária.

3.7 - Providenciar o Alvará de Fiscalização do Serviço de Vigilância Sanitária, emitido pela Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde do Município



referente ao local onde será instalado o Restaurante Popular, só podendo iniciar as atividades após a apresentação deste documento à CONTRATANTE.

3.8 - Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos públicos, quando aplicável bem como por qualquer multa decorrente da não observância da legislação vigente.

3.9 - Arcar com todos os ônus e obrigações concernentes a custos de embalagens, mão de obra, transportes, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive despesas com água, energia e telefone.

3.10 - Manter em perfeitas condições de uso as instalações do Restaurante Popular, tais como: pisos, azulejos, cantoneiras dos azulejos, portas, vidros, ferragens de esquadrias, telas, forro, torneiras, sifões, ralos, grelhas, registros, louças sanitárias, válvulas de descarga, interruptores, tomadas, disjuntores, quadros elétricos, luminárias, lâmpadas, reatores, entre outras instalações gerais e especiais, equipamentos e móveis vinculados à execução dos serviços.

3.11 - Responsabilizar-se pela manutenção corretiva dos equipamentos e das instalações da cozinha, vestiários e demais áreas.

3.12 - Assumir as despesas de manutenção, conserto e /ou substituição dos equipamentos e materiais permanentes.

3.13 - Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente Termo de Referência.

3.14 - Adquirir os gêneros alimentícios preferencialmente da Agricultura Familiar local e da região, podendo a CONTRATANTE estabelecer as interlocuções necessárias com os órgãos parceiros do município para promover a viabilidade deste processo.

3.15 - Disponibilizar, sempre que solicitado pela a CONTRATANTE, amostra de qualquer material e / ou gênero alimentício a ser empregado na execução contratual, sem custos adicionais.

3.16 - Substituir, por determinação da CONTRATANTE, o gênero alimentício que apresentar baixa aceitabilidade por parte dos consumidores.

3.17 - Promover treinamento específico e periódico de seus funcionários, bem como quando identificada essa necessidade pela CONTRATANTE.

3.18 - Providenciar, de acordo com o período estipulado pela legislação pertinente, exame de saúde de seus funcionários, a fim de evitar a veiculação de doenças aos usuários pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestado médicos, exames e laudos laboratoriais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade



sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, obedecendo às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica, mas poderá ser reduzida dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças.

3.19 - Manter todos os seus funcionários devidamente uniformizados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, e identificados.

3.20 - Garantir o fornecimento de todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPI aos funcionários, de acordo com as atividades desenvolvidas, responsabilizando-se por acidentes de trabalho que venham a ocorrer, por danos resultantes de caso de fortuito ou de força maior, por qualquer causa de danificação ou incorreções dos serviços de seus funcionários ou de terceiros.

3.21 - Fornecer diariamente aos comensais do Restaurante, embalagem contendo talheres, guardanapo de papel, palito de dente e copo descartável para o suco.

3.22 - Disponibilizar sabonete líquido para higienização das mãos dos comensais e funcionários e detergente, sabão e outros materiais de limpeza para higienização dos utensílios da cozinha.

3.23 - Realizar serviço de dedetização e desratização trimestralmente com reforço mensal, bem como limpeza de caixas de gordura e de passagem de rede hidro sanitária da cozinha, caixas d'água.

3.24 - Fornecer o gás de cozinha para o preparo das refeições do Restaurante.

3.25 - Seguir todos os critérios técnicos para a distribuição e o descarte de alimentos. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados à saúde dos comensais por falta de controle higiênico, sanitário ou de conservação dos alimentos.

3.26 - Conduzir os serviços com estrita observância à legislação federal, estadual, municipal, encargos trabalhistas, tributários e secundários incidentes sobre a execução deste Contrato.

3.27 - Implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) personalizado no Restaurante Popular no prazo de até 02 (dois) meses após a assinatura do contrato. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável e acessíveis aos funcionários, servidores da CONTRATANTE e à autoridade sanitária e deverão ser atualizados sempre que houver necessidade.

3.28 - No mínimo, deverá existir Procedimento Operacionais Padrão (POP) para:

I- Higiene e saúde dos funcionários;

II- Capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. Da IN/DIVISA/SVS Nº 04 DE 15 de dezembro de 2014;

III- controle de qualidade na recepção de mercadorias;



IV- Transporte de alimentos;

V- Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis com periodicidade adequada;

VI- Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.

3.29 - Dispor no refeitório, um mural ou quadro de avisos, em local visível, medindo 2(dois) metros de comprimento por 1,5 metro de largura, para expor comunicações diversas. Afixar no mural o cardápio do dia e da semana, em letras suficientes grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades.

3.30 - A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, empresas ou qualquer outros.

4 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

4.1 - Controlar, com acompanhamento da CONTRATADA, o número de refeições servidas diariamente, no Restaurante Popular, por intermédio da fiscalização do Executor Técnico do contrato, devidamente nomeado pela CONTRATANTE.

4.2 - Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente aos seus funcionários observando as especificações constantes deste Termo de Referência, supervisionando rotineiramente a observância das normas de segurança, higiene e saúde dos funcionários;

4.3 - Fiscalizar a manutenção das instalações, dos equipamentos e de todo o material utilizado na execução contratual, bem como exigir da CONTRATADA o reparo e / ou substituição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

5 - DO PAGAMENTO.

5.1 - O critério base para o pagamento à CONTRATADA é a **quantidade de refeições fornecidas no período mensal de referência bem como uso do imóvel (Restaurante Popular)**. Para fins de pagamento, será considerado o valor constante no relatório diário/ mensal que será extraído do controle de acesso com quantitativos de atendimento efetivamente realizados e aluguel (m2).

5.2- Caso haja divergência nos valores constantes na nota fiscal e no relatório, serão considerados, para fins de pagamento, os valores especificados no relatório de controle institucional, a diferença será considerada glosa.

5.3 - O pagamento deverá ser efetuado mensalmente à CONTRATADA até 30(trinta) dias do mês subsequente à prestação dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal/ fatura devidamente atestada pelo responsável pela fiscalização do contrato, comprovando a realização dos serviços.



5.4 - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao reajustamento de preços.

5.5 - A Nota Fiscal deverá ser emitida a cada 30 (trinta) dias, conforme a quantidade de refeições e apresentada ao fiscal de contrato.

6 - PROPOSTA DE PREÇOS.

6.1 - A proposta de preços deverá conter valor igual ou inferior ao preço estimado para o lote de interesse da licitante.

6.2 - A proposta de preços deverá contemplar todos os custos previstos no presente Termo de Referência.

7 - ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL.

7.1- A fiscalização será exercida pela servidora, Waldeni Maria de Assis Matrícula 054003, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato.

7.2 - A fiscalização, não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na corresponsabilidade da CONTRATADA ou de seus agentes ou prepostos.

8 - CABE AO GESTOR DO CONTRATO.

8.1 - Consolidar as avaliações recebidas e encaminhar as consolidações, bem como os relatórios à CONTRATADA.

8.2 - Apurar o percentual de desconto da fatura correspondente.

8.3 - Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia à CONTRATADA.

8.4 - Analisar relatórios e documentos enviados pelo fiscal do contrato.

8.5 - Propor aplicação de sanções administrativas pelo descumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelo fiscal do contrato.

8.6 - Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela CONTRTADA, mediante a observância das exigências contratuais e legais.

8.7 - A gerência de Alimentação pode realizar a qualquer tempo inspeções nas instalações próprias da CONTRATADA com objetivo de verificar o cumprimento das normas da ANVISA e Vigilância Sanitária.



9 - DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1 - O prazo para início da execução do serviço será de 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses prorrogáveis a critério do CONTRATANTE.

10 - DA QUALIFICAÇÃO E DAS CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

10.1 - O licitante deverá apresentar, por ocasião da assinatura do contrato, além de outras comprovações pertinentes:

I- Comprovação de que se encontra regularmente registrado no Conselho Regional de Nutrição, de sua jurisdição, através de documento emitido pelo referido Conselho.

II - Comprovante de que possui em seu quadro técnico permanente profissional técnico responsável de nível superior, Nutricionista, comprovado através de apresentação da cópia da carteira de trabalho do técnico, da cópia do contrato social (quando se tratar de sócio da empresa) ou contrato de prestação de serviço, devidamente inscrito na entidade profissional a que pertence (CRN), detentor de conhecimentos na área específica pertinente ao objeto.

III- Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

IV- Prova de capacitação técnica da empresa, mediante a apresentação de atestado(s) de capacitação técnica fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou ou executa serviços de fornecimento de refeição completa de almoço e ou jantar com disponibilização de equipamentos e demais utensílios pelo período mínimo de 1(um) ano. Os atestados devem estar assinado por nutricionistas (RT) da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo gestor de contratos objeto de atestado, ou ainda, por autoridade que represente formalmente a empresa tomadora dos serviços descritos no atestado.

V- Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

10.2 - Sem prejuízo de outras exigências de habilitação, o licitante deverá apresentar no certame licitatório:

I - Licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela Vigilância Sanitária Municipal, constando a atividade específica.

II - Apresentar Declaração, de que, em se sagrando vencedor: deverá no prazo de 30 dias, a contar da assinatura do Contrato, instalar sua cozinha central de forma a atender integralmente o objeto desta licitação.



10.3 - O presente Termo de Referência não implica em obrigatoriamente de locação do imóvel ou aceite de quaisquer das propostas apresentadas, nem tão pouco da de menor valor estimativo reservando-se à Administração Pública Municipal o direito de optar pelo imóvel que melhor atenda às necessidades do beneficiário. Devendo antes da instalação do restaurante popular passar por uma avaliação do responsável Técnico-RT e o Arquiteto do município para fazer a Avaliação do Imóvel, de acordo com as legislações vigentes.

11 - SANÇÕES:

11.1 - No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, garantida a prévia defesa, aplicar-se-ão as seguintes sanções, obedecidos os seguintes critérios:

11.2 - Advertência, que será aplicada sempre por escrito, com prazo de 48 (quarenta e oito horas) para adimplir ou justificar a inexecução parcial ou total do pactuado, sob pena de aplicação das demais penalidades previstas;

11.3 - Multas, na forma prevista no Edital, sem prejuízo das demais sanções;

11.4 - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Araguari, por prazo não superior a 2 (dois) anos, conforme estabelecido na Lei 10.520;

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

11.6 - Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas:

11.7 - Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado;

11.8 - 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou não cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual;

11.9 - 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, na hipótese de a contratada, injustificadamente, desistir ou não cumprir o contrato;

11.10 - As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;



11.11 - As multas previstas neste item será(ão) descontada(s) do(s) pagamento(s) devido(s) à empresa ou cobrada(s) amigavelmente na esfera administrativa e, quando for o caso, pelas vias judiciais;

11.12 - O adjudicatário será descredenciado dos sistemas de cadastramento onde estiver inscrito, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais, e ainda será impedido de licitar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10520/02, nos seguintes casos:

11.12.1 - Se convocado durante o prazo de validade de sua proposta deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;

11.12.2 - Deixar de assinar o contrato;

11.12.3 - Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.12.4 - Não mantiver a proposta;

11.13 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal

11.14 - Além das sanções citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, no que couber às demais sanções referidas na seção III do Capítulo IV da Lei nº 8.666/93 (Dos crimes e das penas).

11.15 - As sanções previstas neste edital não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime a contratada da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao Município por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

11.16 - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.



DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO – RESTAURANTE POPULAR

Designação: Restaurante Popular

Proprietário: Prefeitura Municipal de Araguari

Endereço: a ser definido - Araguari - MG

CNPJ: 16.829.640/0001-49

Inscrição Estadual:

Responsável Técnico de Atividades: a ser definido

Nutricionista - CRN:

CPF:

Responsável Técnico Projeto Arquitetônico de Reforma e Adequação:
a ser definido

1- OBJETIVOS E ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:

O presente memorial tem como objetivo descrever proposta de elaboração de projeto para instalação de restaurante designado por “Restaurante Popular” com a finalidade de processar refeições a preços acessíveis. As propostas do projeto são para melhor atender ao consumidor de acordo com as legislações vigentes, de acordo com a RDC 216/ 2004. O terreno onde será implantado o restaurante deverá possuir toda a infraestrutura básica tais como : energia, fornecimento de água, telefonia ,coleta de lixo, etc.. O imóvel objeto desta análise deverá ser terreno seco, livre de inundações com declividade inferior a 30% e com condições de escoamento das águas superficiais. As cotas de níveis do terreno deverão ser devidamente representadas em projeto.

O projeto do Restaurante deverá ser constituído no mínimo, pelos seguintes compartimentos:



1. Sala para Nutricionista;
2. Salão para distribuição de refeições;
3. Platina;
4. Cozinha industrial;
5. Recepção de funcionários e cargas;
6. Administração;
7. Despensa
8. Vestiário Feminino;
9. Vestiário Masculino;
10. Depósito;
11. DML;
12. Banheiro masculino para PCD;
13. Banheiro feminino para PCD;
14. WC / Serviços externos;
15. Almoxarifado;
16. DML externo;
17. DRS (depósito de resíduos sólidos);
18. Casa de Gás;

O deverá ser concebido, dando especial atenção para o controle sanitário. Os ambientes deverão ser idealizados em cumprimento as normas vigentes no caso a RDC 216/2004, que estabelece condições de instalação e funcionamento ideais para o fim a que se propõe.

2 - Descrição dos Ambientes:

2.1- Sala para Nutricionista

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.2- Salão para distribuição de refeições



- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.3 - Platina

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável;

2.4 - Cozinha industrial

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável;

2.5 - Recepção de funcionários e cargas

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável;

2.6 - Administração

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.7 - Despensa



- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.8 - Vestiário Feminino

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.

2.9 - Vestiário Masculino

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.

2.10 - Depósito

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.11 - DML

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.12 - Banheiro masculino para PCD



- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.

2.13 - Banheiro feminino para PCD

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.

2.14 - WC / Serviços externos

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.

2.15 - Almoxarifado

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.

2.16 - DML externo

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.
- Torneira a 30cm do chão e tanque

2.17 - DRS (depósito de resíduos sólidos)



- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.
- Esquadrias com dimensões conforme Código de Obras vigente.
- Ralo sifonado com tampa escamoteável.
- Torneira a 30cm do chão e tanque

2.18 - Casa de Gás

- Piso em cerâmica antiderrapante, com índice de absorção de 2% na cor clara (preferencialmente).
- Paredes de alvenaria rebocadas, pintadas com tinta acrílica lavável.
- Teto em laje ou forro.

OBS.:

1. O pé direito dos compartimentos deve ser de acordo com o Código de Obras.
2. O piso deverá ser na cor clara preferencialmente
3. A tinta usada nas paredes deverá ser lavável e na cor clara preferencialmente
4. **Deverá ser representada em projeto rampa de acessibilidade, se necessário.**

3 - Considerações Gerais:

Estas Diretrizes tem por objetivo orientar para uma melhor elaboração do projeto e consequentemente o funcionamento do restaurante a fim de, garantir a boa qualidade dos produtos e a segurança sanitária em consonância com a legislação vigente. As áreas dos compartimentos serão definidas de acordo com o que determina a legislação para cálculo das mesmas.

Deverá ser designado um responsável técnico de atividades; no caso um nutricionista responsável.



Nota Técnica

Esta nota técnica visa esclarecer quanto a solicitação para elaboração de uma mapa referencial de preços por região para implantação do Restaurante Popular no município de Araguari. Desta forma foram fornecidas 3 possíveis área de interesse e realizadas as pesquisas de preço do valor do metro quadrado para locação de imóveis com as características necessárias para implantação do empreendimento.



Figura 1 - Área de Interesse

As regiões que devem atender a esta demanda são as regiões 1, 2 e 3, destacadas na figura 1, não sendo necessário o precificar o metro quadrado para locação na região 4. Foram entrevistados quatro proprietários de imóveis com as características para atendimento da demanda e identificados os seguintes valores:

Quadrante	Endereço	Área	Valor	R\$/m ²
3	Av. Bahia, 41	250,00	4.500,00	18,00
1	Av. Theodolino Pereira, 580	400,00	4.800,00	12,00
1	Rua Virgílio de Melo Franco, 410	480,00	7.000,00	14,58
2	Avenida Batalhão Mauá, 1100	350,00	4.500,00	12,86

Concluimos então esta nota técnica, informando que os valores previstos para locação de imóveis que apresentaram características físicas compatíveis com o empreendimento durante a pesquisa de mercado são no **mínimo R\$12,00 e no máximo R\$18,00** por metro quadrado.

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023**

DADOS DA EMPRESA PARTICIPANTE			
Local e Data:			
Razão Social:			
CNPJ/MF:			
Referência Bancária para pagamento:		Conta:	Agência: Banco:
Endereço completo:			
Telefone/Fax:			
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL PARA EFETIVAÇÃO/ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL OU OUTRO HÁBIL, CASO A ADJUDICAÇÃO/HOMOLOGAÇÃO DO OBJETO SEJA FAVORÁVEL A ESTA EMPRESA			
REPRESENTANTE LEGAL	Nome		
	Cargo/Função		
	Endereço		
RG		CPF	
EMAIL PARA ENVIO DO CONTRATO			TEL.

Item	Descrição	Qtde	Unidade Medida	Valor Mensal	Valor Total
1	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) 2ª A 6ª FEIRA, NUTRICIONALMENTE BALANCEADAS, CONTENDO NO MÍNIMO O PORCENTUAL PROTEICO, CALÓRICO (NDPCAL) NO MÍNIMO 6% E NO MÁXIMO 10%. SEGUNDO O PAT O ALMOÇO DEVE POSSUIR DE 600-800CAL. O CARDÁPIO DIÁRIO DA REFEIÇÃO DO TIPO ALMOÇO DEVERÁ SER CONSTITUÍDO, OBRIGATORIAMENTE, DE ARROZ, FEIJÃO, GUARNIÇÃO, PRATO PROTEICO, VERDURA, SUCO(BEBIDA), EM QUANTIDADES SUFICIENTES CONFORME DESCRITO TR, DE ATÉ 1.000 (MIL) REFEIÇÕES DIA. O PREÇOS REFERENCIAL POR METRO QUADRADO DA ÁREA A SER LOCADA, REGIÃO PARA IMPLANTAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI SERÁ CONFORME NOTA TÉCNICA EM TERMO DE REFERÊNCIA (TR) E SERÁ DE RESPONSABILIDADE DA EMPRESA CONTRATADA, DEVENDO TER ÁREA DE NO MÍNIMO DE 370 M². CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E PLANILHAS EM ANEXO. OBSERVAÇÃO: 1) O LOCAL DEVERÁ ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUÇÃO CONFORME DIRETRIZES PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS ARQUITETÔNICO- RESTAURANTE POPULAR O AMBIENTE DEVERÁ SER IDEALIZADO EM CUMPRIMENTO AS NORMAS VIGENTES NO CASO RDC 275/2002 QUE ESTABELECE CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO PARA O FIM	12,00	MÊS		



	A QUE SE PROPÕE. O VALOR DO M² PARA A LOCAÇÃO E ESTIMADO EM R\$ 14,36. 2) O VALOR SUBSIDIADO PELA PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI, SERÁ DE ATÉ R\$ 12,00 (DOZE REAIS).3) O VALOR FIXADO PARA COBRANÇA AO USUÁRIO SERÁ DE R\$ 4,00 (QUATRO REAIS)				
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA EM R\$					

Declaramos que,

1) nos preços indicados em nossa proposta estão computados todas as despesas de transporte, os tributos, encargos sociais e trabalhistas, e demais custos que os compõem.

2) O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da abertura da licitação.

3) Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado, indicando para esse fim o Sr. _____, carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, _____(profissão), _____(função na empresa), residente a Rua, Avenida _____ nº _____, em _____ (Cidade), como responsável desta empresa.

4) Caso consagremos vencedores nesta licitação, o pagamento do preço dos itens a ser retirados do contrato, de acordo com nossa proposta financeira, será creditado em nossa conta _____ (corrente/poupança) de nº _____, Agência nº _____, do Banco _____, na forma como definido na Resolução do Banco Central nº 2.882, de 30/08/2001.

5) Prazo de instalação do objeto da licitação será **de acordo com o Anexo I - Termo de Referência**, contados da assinatura do contrato.

6) Prazo de pagamento será até no máximo 30 (trinta) dias após a cada entrega, mediante a apresentação da nota fiscal, empenho e liberação por quem de direito.

7) Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no pregão e seus anexos

Araguari/MG, de _____ de 2023.

Assinatura e Carimbo CNPJ do Proponente



ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023

PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) , CNPJ n.º , com sede à , neste ato representado pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o(s) Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Governo do Município de Araguari Estado de Minas Gerais (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão n.º /2023 (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura



ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n.º. _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a). _____, portador do Documento de Identidade n.º. _____, inscrito no CPF sob o n.º. _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como _____ (incluir a condição da empresa: micro empresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), art. 3º da Lei Complementar n.º. 123/2006 e que não está sujeita a qualquer dos impedimentos do §4º deste artigo, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da citada Lei.

☐ Declaramos possuir restrição fiscal no(s) documento(s) de habilitação e pretendemos utilizar o prazo previsto no art. 43, § 1º da lei Complementar n.º. 123/06, para regularização, estando ciente que, do contrário, decairá o direito à contratação, estando sujeita às sanções previstas no art. 81 da Lei Federal n.º. 8.666/93.

Obs: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Local e data.

Assinatura do representante legal.



ANEXO V - MINUTA DO CONTRATO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023 - PROCESSO Nº 159/2023

TERMO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO DE **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA, QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE ARAGUARI E XXXXXXXXXXXXXXXX.**

O Município de Araguari, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Gaioso Neves, n.º. 129, bairro Goiás, CEP 38.440-001, inscrito no CNPJ do Ministério da Fazenda sob o N.º. 16.829.640/0001-49, doravante simplesmente denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu **SECRETÁRIO MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E DEPENDÊNCIA QUÍMICA, Sr.** _____, _____, inscrito no CPF/MF sob o n.º _____, portador do RG n.º _____ SSP/ _____, residente e domiciliada nesta cidade de Araguari/MG, e, **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com sede na Rua xxxxxxxx, bairro xxxxxxxx, na cidade de xxxxxxxx-xx, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, que para efeitos do presente, recebe a denominação de **CONTRATADA**, sendo neste ato representado por seu Sócio Proprietário – **Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx**, xxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, xxxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado em xxxxxxxxxx, inscrito no CPF/MF sob o n.º. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002 (Lei do Pregão), na Lei Municipal n.º 3.794/2002, no Decreto Municipais n.º 109/2020, aplicando subsidiariamente a Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações, a Lei Complementar Federal n.º 123/2006, a Lei Complementar Federal n.º 147/2014, a Lei Municipal Geral MPE n.º 4.697/2010, alterada pela Lei Municipal n.º 5.680/2017, e o Decreto Municipal n.º 107/2013, com as alterações conferidas pelo Decreto Municipal n.º 034/2017, Decreto Municipal 116/2021 e demais legislações complementares, que rege o presente, e em obediência ao processo licitatório modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº 064/2023**, e pelos preceitos de direito público, aplicando-se subsidiariamente os Princípios da Teoria Geral dos Contratos, e as demais disposições legais e regulamentais aplicáveis à espécie, **RESOLVEM**, celebrar o presente contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

1- CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO



1.1. Constitui objeto desta licitação a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRODUÇÃO E FORNECIMENTO DIÁRIO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) DE 2ª A 6ª FEIRA, QUE SERÃO FORNECIDAS NO RESTAURANTE POPULAR NO MUNICÍPIO DE ARAGUARI, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DA JUVENTUDE, COMBATE A FOME E A DEPENDÊNCIA QUÍMICA**, devendo estar incluso no preço da proposta todo o material a ser utilizado bem como a mão de obra empregada, mediante Contrato, conforme especificações constantes neste instrumento convocatório.

1.2. Forma de execução de serviços: Os serviços serão executados de forma integral.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO

2.1. O presente Contrato está vinculado à Licitação PREGÃO ELETRÔNICO n.º 064/2023, homologado em/..../.....

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1. As partes atribuem a este contrato, para todos os efeitos de direito, o preço global de **R\$** _____ (_____).

Os preços unitários constam da Proposta de Preços apresentada pela CONTRATADA nos autos do processo licitatório correspondente.

3.2. O valor definido nesta cláusula inclui todos os custos operacionais da atividade, os tributos eventualmente devidos e benefícios decorrentes de trabalhos executados em horas extraordinárias, trabalhos noturnos, dominicais e em feriados, inclusive o custo da vigilância noturna, bem como as demais despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução dos serviços, objeto deste contrato.

4 - CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO

4.1. O Contrato terá sua **vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações**, sendo que a expedição e recebimento da Ordem de Compras, emitida por quem de direito deverá conter a anuência do Sr. Secretário Municipal de Fazenda, conforme disciplinado no art. 2º, inciso III, do Decreto Municipal n.º 107/2013.

4.2. Os serviços deverão ser executados no prazo estabelecido no Termo de Referência.

5- CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO



O pagamento será efetuado pela Tesouraria da Prefeitura Municipal de Araguari com até 30 (trinta) dias após a entrega do serviço e após apresentação da Nota Fiscal ou de acordo com a disponibilidade financeira do município. (Conforme a Lei nº8666/93, Artigo 40, XIV).

Haverá compensações financeiras e penalizações, por eventuais atrasos, e descontos, por eventuais antecipações de pagamentos. (Conforme a Lei nº8666/93, Artigo 40, XIV. "d").

O pagamento será realizado de acordo com a proposta financeira do Contratado, e será creditado em conta _____ (corrente/poupança) de nº _____, Agência nº _____, do Banco _____.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A(s) Nota(s) Fiscal(is) ou Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) deverá(ão) ser enviada(s) mensalmente para a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAGUARI-MG**.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Caso ocorra, a qualquer tempo, a não aceitação de qualquer serviço, o prazo de pagamento será interrompido e reiniciado após a correção pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, o decurso de prazo para pagamento será interrompido, reiniciando a contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.

6- CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1 - Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2 - Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^o) / I^o$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento.

6.3 - Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.



6.4 - No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

6.5 - Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.7 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8 - O reajuste será realizado por apostilamento.

7- CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

Constituem obrigações das partes, além de outras previstas neste Contrato, no Termo de Referência e na legislação pertinente, as seguintes:

7.1. DO CONTRATANTE

7.1.1 - Informar dotação orçamentária e mantê-la com saldo programado no decorrer da execução do contrato de modo a garantir sua liquidez;

7.1.2 - Efetuar os pagamentos devidos à contratada;

7.1.3 - Receber os itens objetos do contrato, nos termos, prazos, condições e especificações estabelecidas no instrumento contratual;

7.1.4 - Designar servidor responsável para fiscalização e acompanhamento do contrato;

7.1.5 - Rejeitar, no todo ou em parte, por intermédio da fiscalização, itens que estejam em desacordo com o firmado, exigindo sua troca e não realizando trâmites para liquidação e pagamento enquanto não for efetivada;

7.1.6 - Aplicar à contratada as penalidades depois de constatadas às irregularidades, garantido o contraditório e a ampla defesa;

7.1.7 - Fornecer à contratada todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;



7.1.8 - Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

7.2. DA CONTRATADA

7.2.1 - Entregar os itens nos prazos estabelecidos contados a partir dos requerimentos emitidos pela Secretaria de Educação;

7.2.2 - A Contratada se responsabilizará integralmente por todas as despesas, sem ônus à Contratante, decorrentes da execução do contrato, tais como, as despesas com frete, recursos humanos e materiais, assim como os encargos fiscais, sociais, comerciais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outras despesas necessárias ao cumprimento das obrigações decorrentes do contrato;

7.2.3 - É vedada a subcontratação total ou parcial do fornecimento do objeto deste Termo de Referência;

7.2.4 - Responsabilizar-se pelo ressarcimento de danos causados à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização;

7.2.5 Responsabilizar-se pela substituição de itens que apresentem inconformidades.

8 - CLÁUSULA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES

O presente Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade superior.

PARÁGRAFO ÚNICO

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos, ressalvadas as condições relativas às supressões, que poderão exceder este limite, conforme previsto no § 2º, artigo 65, da Lei Federal n.º 8.666/93.

9 - CLÁUSULA NONA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste contrato correrá(ão) por conta da(s) seguinte(s) Dotação(ões) Orçamentária(s):

Ficha	Fonte	Dotação	Nome
1047	1.500	02.31.14.244.0026.2504.3.3.90.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIRO - PESSOA JURÍDICA



10 - CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

10.1. No caso de inadimplência ou inexecução total ou parcial do compromisso assumido, garantida a prévia defesa, aplicar-se-ão as seguintes sanções, obedecidos os seguintes critérios:

10.2. Advertência, que será aplicada sempre por escrito, com prazo de 48 (quarenta e oito horas) para adimplir ou justificar a inexecução parcial ou total do pactuado, sob pena de aplicação das demais penalidades previstas;

10.3. Multas sem prejuízo das demais sanções;

10.4. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Araguari, por prazo não superior a 2 (dois) anos, conforme estabelecido na Lei 10.520;

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

10.6. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas:

10.6.1. Nos termos do art. 86 da Lei n. 8.666/93, fica estipulado o percentual de 0,5% (meio por cento) sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste pregão, até o limite de 10% (dez por cento) do valor empenhado;

10.6.1. 5% (cinco por cento) sobre o valor global do contrato, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias na execução do objeto ou não cumprimento de obrigação contratual ou legal, com a possível rescisão contratual;

10.6.1. 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato, na hipótese de a contratada, injustificadamente, desistir ou não cumprir o contrato;

10.7. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;

10.8. As multas previstas neste item será(ão) descontada(s) do(s) pagamento(s) devido(s) à empresa ou cobrada(s) amigavelmente na esfera administrativa e, quando for o caso, pelas vias judiciais;

10.9. O adjudicatário será descredenciado dos sistemas de cadastramento onde estiver inscrito, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e de ampla defesa, enquanto perdurar os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações



legais, e ainda será impedido de licitar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios, de acordo com o art. 7º da Lei nº 10520/02, nos seguintes casos:

10.9.1. Se convocado durante o prazo de validade de sua proposta deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;

10.9.2. Deixar de assinar o contrato;

10.9.3. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.9.4. Não mantiver a proposta;

10.9.5. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal

10.10. Além das sanções citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, no que couber às demais sanções referidas na seção III do Capítulo IV da Lei nº 8.666/93 (Dos crimes e das penas).

10.11. As sanções não têm caráter compensatório, sendo que o seu pagamento não exime a contratada da responsabilidade pela reparação de eventuais danos, perdas ou prejuízos causados ao Município por atos comissivos ou omissivos de sua responsabilidade.

10.12. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

11 - CLAÚSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

O Contrato poderá ser rescindido pela Administração Contratante, a qualquer tempo, em conformidade com o disposto nos arts. 77, 78, 79 e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização do Contrato ficará a cargo da servidora **Sra. Waldeni Maria de Assis - Mat. 54.003**, responsável pelo recebimento e a fiscalização do objeto, que deverá ser entregue, através de requisição ou Autorização de Faturamento emitida para este fim. Caso seja por este detectado alguma irregularidade nos mesmos, mediante simples declaração de constatação, será de plano rejeitado o seu recebimento.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **Contratada** deverá manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação necessárias e exigidas na licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas.



O Contratante poderá exigir, durante a vigência do contrato, a apresentação de qualquer dos documentos exigidos para a habilitação da Contratada na licitação.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

I - A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual.

II - É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente os serviços licitados.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

Este Contrato será publicado no Correio Oficial do Município, as expensas do Contratante.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de Araguari/MG para dirimir quaisquer dúvidas ou litígios, decorrentes deste Contrato.

E por estarem ajustadas, assinam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam.

Araguari, ____ de _____ de 2023.

CONTRATANTE

**SR.
CONTRATADO(A)**

TESTEMUNHAS:

NOME: _____. CPF/MF: _____.

NOME: _____. CPF/MF: _____.