



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

EDITAL Nº 150/2023 PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 035/2023.

Objeto: Registro de Preços para empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas/RS, **Recebimento de propostas: até às 08 horas e 59 minutos do dia 19/07/2023. Abertura de Propostas: às 09 horas do dia 19/07/2023. Disputa: às 09 horas e 10 minutos do dia 19/07/2023. Edital:** site www.pregaobanrisul.com.br; www.pregaoonlinebanrisul.com.br ou www.canoas.rs.gov.br

Deise Cristine Busato da Silva

Secretária Municipal de Licitações e Contratos



EDITAL Nº 150/2023 PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 035/2023

1. PREÂMBULO

1.1. O **MUNICÍPIO DE CANOAS (RS)**, por intermédio da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos (SMLC), Diretoria de Licitações (DL), torna público que realizará licitação, processado na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, em **REGIME DE REGISTRO DE PREÇOS**, com o critério de julgamento do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, nos termos deste edital e de seus anexos, por meio da utilização de recursos de tecnologia da informação - INTERNET. **LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO POR CENTO) PARA MICROEMPRESA (ME), EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP) E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL** A presente licitação reger-se-á pela Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Decreto Municipal nº 106, de 3 de abril de 2018; Decreto Federal nº 10.024/2019, de 23 de setembro de 2019; Decreto Municipal nº 171, de 24 de maio de 2021, Decreto Municipal nº 354, de 26 de agosto de 2015, Decreto Municipal nº 363, de 29 de setembro de 2022, e legislação pertinente; subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993; e pelas condições previstas neste Edital e seus anexos.

1.2. Integram o presente edital os seguintes anexos.

Anexo I – Termo de referência.

Anexo II – Modelo de declarações relativas às exigências legais (Art. 4º, inciso VII, da Lei 10.520/2002, Inexistência de suspensão, impedimentos e/ou inidoneidade, Art. 7º, XXXIII da CF/88 e do artigo 27, inciso V, da Lei 8.666/93 e Quadro Societário)

Anexo III – Modelo de declaração de que não está incurso nos impedimentos do § 4º, artigo 3º, da Lei Complementar 123/2006.

Anexo IV – Modelo de declaração de enquadramento no art. 3º e não incurso nos impedimentos do § 4º do mesmo artigo da lei complementar nº 123/06

Anexo V - Minuta da Ata de Registro de Preços;

Anexo VI - Minuta de Contrato;

Anexo VII – Formulário de dados da empresa.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação visa o Registro de Preços para empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas



da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas/RS, que fará parte do Edital como anexo.

3. DA DISPONIBILIZAÇÃO DO EDITAL

3.1. O Edital e seus anexos poderão ser obtidos nos *sites* da **Prefeitura Municipal de Canoas**: www.canoas.rs.gov.br, link licitações e do **Banrisul**: www.pregaobanrisul.com.br ou www.pregaoonlinebanrisul.com.br.

4. DA REALIZAÇÃO

4.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da *internet*, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, através da utilização do aplicativo "**Licitações**", do **Portal Eletrônico do Banco do Estado do Rio Grande do Sul S/A**, sendo os trabalhos conduzidos pelo(a) pregoeiro(a), com o suporte de sua equipe de apoio, os quais, juntamente, com a autoridade competente, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.

5. DA DATA E DO HORÁRIO DA LICITAÇÃO

5.1. **Recebimento de propostas: até às 08 horas e 59 minutos do dia 19/07/2023.**

5.2. **Abertura de Propostas: às 09 horas do dia 19/07/2023.**

5.3. **Disputa: às 09 horas e 10 minutos do dia 19/07/2023.**

6. DA PARTICIPAÇÃO

6.1. Respeitadas as condições normativas próprias e as constantes deste Edital, poderá participar desta licitação:

6.1.1. pessoa jurídica legalmente estabelecida no País que esteja devidamente credenciada nos termos do item 8 deste Edital;

6.1.1.1. **Lote(s) Preferencial(is)**: qualquer pessoa jurídica cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação e que atenda a todas as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.1.1.2. **Lote(s) Exclusivo(s)**: exclusivamente microempresas e empresas de pequeno porte cujo objeto social seja compatível com o objeto da licitação e que atenda a todas as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.1.2. empresa estrangeira, desde que apresente Decreto de Autorização para funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir e, ainda, atenda às exigências de habilitação mediante documentos equivalentes,



autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por Tradutor Público e Intérprete Comercial, devendo ter representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

6.2. Não poderá participar direta ou indiretamente desta licitação o licitante enquadrado em qualquer das seguintes hipóteses:

6.2.1. declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, nas suas esferas federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, incisos III e IV, da Lei 8.666/1993, respectivamente;

6.2.2. que estejam temporariamente suspensos de participar em licitação e impedidos de licitar e contratar com a Administração Pública;

6.2.3. com decretação de falência, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, salvo mediante autorização do juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, sendo necessário apresentação dos seguintes documentos relativos à habilitação:

6.2.3.1. autorização do juízo em que tramita o procedimento da recuperação judicial, certificando que a empresa está apta econômica e financeiramente a suportar o cumprimento de um futuro contrato com a Administração Pública, levando em consideração o objeto a ser contratado neste certame específico;

6.2.3.2. plano de homologação da recuperação judicial em pleno vigor;

6.2.3.3. certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

6.2.3.4. todos os demais documentos referentes à habilitação previstos no edital;

6.2.3.5. a apresentação dos documentos elencados neste subitem são obrigatórios, salvo existência expressa na referida ordem judicial que dispense a licitante da apresentação.

6.2.4. submetido a concurso de credores, em liquidação ou em dissolução;

6.2.5. que possua em seu quadro societário, servidores (Efetivos ou Comissionados) do Município de Canoas, ou em suas autarquias e fundações, na condição de sócios ou administradores com poder de direção.

6.2.6. em que o ramo de atividade não seja pertinente ou compatível com o objeto desta licitação;

6.2.7. cooperativas de trabalho, considerando a vedação contida no art. 5º da Lei federal nº 12.690/2012, salvo se legalmente viável e, nestes termos, autorizado expressamente no Termo de Referência;

6.2.8. os interessados enquadrados nas hipóteses do art. 9º, da Lei 8.666/1993.

6.3. Não poderá participar desta licitação, ainda que direta ou indiretamente, servidor público da entidade ou do órgão contratante, ou responsável pela licitação.



6.3.1. Para fins do disposto no subitem 6.3, considera-se participação indireta a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

6.4. Nenhum licitante poderá participar desta licitação com mais de uma proposta por lote.

6.5. A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes deste Edital, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento.

7. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E DE EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

7.1. Os licitantes que comprovem, quando do envio da proposta inicial, o atendimento dos requisitos estabelecidos neste edital e em seus anexos e que estejam cadastrados/credenciados junto à Central de Compras do Estado do Rio Grande do Sul através do site www.pregaobanrisul.com.br ou www.celic.rs.gov.br, o enquadramento social de que trata este item, terão tratamento diferenciado e favorecido nos termos da Lei Complementar federal nº 123/2006.

7.1.1. A ME ou EPP interessada em participar da licitação deverá apresentar, na forma da Lei, juntamente com os documentos de habilitação, declaração formal, conforme anexo IV, de que não está incurso em nenhum dos impedimentos do § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/2006, assinada por representante legal da licitante ou por procurador/credenciado, munido de procuração hábil, nos termos da Lei ou de carta de credenciamento.

7.1.2. A apresentação da Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte na forma eletrônica, dispensa a apresentação da Declaração de enquadramento na forma do Anexo IV.

7.2. A ausência dessa declaração, no momento do envio da proposta, significará a desistência da microempresa e/ou de empresa de pequeno porte de utilizar-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar federal nº 123/2006.

7.3. Consideram-se empatadas as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que estiverem no limite de até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada, desde que esta não seja microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.3.1. a aplicação dos critérios de desempate estão previstos nos art. 44 e art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, seguido da aplicação do critério estabelecido no §2º do art. 3º da Lei Federal 8.666/1993, se não houver licitante que atenda à primeira hipótese.

7.4. Ocorrendo o empate, nos termos da Lei Complementar federal nº 123/2006, a microempresa e empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta inferior à proposta de menor MVP 33.730/2023



preço apurada no certame, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.4.1. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.5. No caso de não contratação da microempresa ou da empresa de pequeno porte serão convocadas as empresas remanescentes, de mesmo enquadramento social, na ordem classificatória, para o exercício de mesmo direito, que se encontrem na situação de empate.

7.5.1. Na hipótese de não haver mais empresas de mesmo enquadramento social, o objeto da licitação será adjudicado para a empresa originalmente vencedora.

7.6. Nos termos dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006, as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar os documentos de habilitação, mesmo que estes apresentem alguma restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista, sob pena de inabilitação.

7.6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentar documentos com restrições quanto à regularidade fiscal e trabalhista tem assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da declaração de vencedor da licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.6.2. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

7.7. Não se aplicam os critérios de desempate previstos nos itens 7.3, 7.4, caso a licitação se destine exclusivamente a participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. Os interessados em participar na presente licitação deverão estar regularmente credenciados junto ao provedor do sistema, dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis) através do site www.pregaobanrisul.com.br necessitando estar credenciadas junto à Sessão de Cadastro da Central de Compras/RS - CELIC, podendo também ser acessada através do site www.celic.rs.gov.br.

8.2. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.



8.2.1. A chave de identificação e a senha recebida junto a CELIC poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou outro fato impeditivo de participação de licitação em órgãos públicos.

8.2.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao BANRISUL S/A (provedor do sistema) ou ao Município de Canoas responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.2.3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.

8.3. O credenciamento do licitante ou de seu representante implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

8.4. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

8.5. No caso de participação de empresas em consórcio, o credenciamento e a operação do sistema eletrônico devem ser realizados pela empresa líder do consórcio.

9. DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

9.1. Os licitantes deverão elaborar e enviar a proposta inicial e os documentos de habilitação até a data e hora marcadas para a abertura da sessão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, em campo próprio do sistema, quando se encerrará a fase de recebimento de propostas e encaminhamento de documentos de habilitação.

9.2. Da Proposta

9.2.1. As propostas deverão ter prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data da abertura da licitação.

9.2.1.1. Se não constar o prazo de validade, entende-se 60 (sessenta) dias.

9.2.2. A proposta de preços inicial deverá conter as características técnicas do produto ofertado, com especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas do objeto proposto e outros elementos que identifiquem suas configurações, indicando obrigatoriamente e expressamente, a sua marca e, se for o caso, o modelo, ou ainda declaração de pleno atendimento as especificações contidas no edital.



9.2.3. A escolha do material a ser utilizado para a comprovação das especificações técnicas do objeto proposto, quando solicitado, fica a critério da licitante, ressaltando-se que será desclassificado aquele que, seja qual for o motivo, venha a apresentar a documentação incompleta ou deixe de comprovar qualquer característica do objeto proposto ou não atenda a todas as exigências constantes no edital; 9.2.4. A proposta final deverá manter inalteradas as características, bem como a marca e modelo indicados no item 9.2.3.

9.2.5. As propostas deverão, sempre que possível, conter o código de barras do objeto ofertado.

9.2.5.1. O descumprimento do disposto no subitem 9.2.6 não motivará a desclassificação da proposta.

9.2.6. Os licitantes deverão consignar o valor da proposta em reais, considerado suficiente e completo, já inclusas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros, ainda que aqui não especificado, que possa incidir ou ser necessária à execução e ao cumprimento integral do objeto da licitação.

9.2.6.1. Será de inteira responsabilidade da licitante o preço proposto, não sendo consideradas reclamações por erros ou equívocos manifestados após a abertura das propostas, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.2.6.2. É de inteira responsabilidade do licitante obter dos órgãos competentes informações sobre a incidência ou não de tributos de qualquer natureza relativos ao objeto desta licitação, nos mercados interno e/ou externo, não se admitindo alegação de desconhecimento de incidência tributária, ou outras correlatas.

9.2.7. A apresentação da proposta financeira pressupõe o pleno conhecimento e a plena aceitação, por parte da licitante, das normas, exigências e condições de habilitação estabelecidas no edital e seus anexos.

9.2.8. A eventual omissão na proposta financeira em relação a exigências do edital importa na submissão da licitante às normas nele estabelecidas.

9.2.9. Até data e hora marcada para o início da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

9.2.10. Após a abertura da sessão, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo resultante de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

9.2.11. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital, que forem omissas ou apresentarem irregularidades.

9.2.12. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

9.2.13. Considerando a Lei complementar 123/2006, este edital contempla cota reservada exclusiva para MES E EPPS de 25% e cota principal de 75% com ampla participação de interessados;



9.2.13.1. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal referente ao mesmo objeto;

9.2.13.2. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, considerando o mesmo objeto, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço ofertado.

9.3. Das Declarações

9.3.1. No momento do envio da proposta e dos documentos de habilitação, o licitante deverá prestar, por meio do sistema eletrônico, as seguintes declarações:

9.3.2.1. que está ciente das condições contidas neste Edital, bem como que cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

9.3.2.2. que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua participação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

9.3.2.3. que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, se for o caso;

9.3.2.4. que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, ressalvado na condição de aprendiz a partir de quatorze anos;

9.3.2.5. que assume o compromisso de guardar todos os documentos originais/autenticados, anexados eletronicamente ou apresentados para digitalização, se for o caso, pelo prazo de 10 (dez) anos, e apresentá-los quando requeridos pela Administração Pública;

9.3.2.6. que os documentos anexados eletronicamente ou apresentados para digitalização, se for o caso, são fiéis aos originais e válidos para todos os efeitos legais, incorrendo nas sanções previstas na Lei Federal nº10.520/2002, Lei Federal nº8.666/1993, e Decreto 171/2021 em caso de declaração falsa, sem prejuízo da responsabilização civil e criminal.

9.3.3. nos casos em que os documentos faltantes relativos à habilitação em pregões forem de fácil elaboração e consistam em **meras declarações sobre fatos preexistentes ou em compromissos pelo licitante, deve ser concedido prazo razoável para o devido saneamento**, em respeito aos princípios do formalismo moderado e da razoabilidade, bem como ao art. 2º, caput, da Lei 9.784/1999 (Acórdão 988/2022 – TCU-Plenário);

9.3.4. Nos casos de emissão de declaração falsa, o licitante estará sujeito à tipificação no crime de falsidade ideológica, previsto no art. 299 do Código Penal Brasileiro, nos crimes previstos arts. 337-E a 337-P do Código Penal, em virtude do art 178 da Lei federal nº 14.133/2021, e ao art. 5º da Lei Federal



nº 12.846/2013 e Lei Municipal 5.893/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no presente Edital.

9.4. Dos Documentos de Habilitação

9.4.1. São exigidos os seguintes documentos de habilitação abaixo discriminados.

9.4.2. Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

9.4.2.1. registro comercial, no caso de empresa individual;

9.4.2.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

9.4.2.3. inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

9.4.2.4. decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

9.4.2.5. enquadramento como empresa de pequeno porte ou microempresa emitido pela Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul ou Órgão equivalente de outro Estado da Federação, ou, ainda, pela forma prevista no art. 39A da Lei federal nº 8.934, de 18 de novembro de 1994, acompanhada do modelo constante no Anexo V ou declaração na forma eletrônica, quando for o caso.

9.4.3. Documentos Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

9.4.3.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

9.4.3.2. prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.4.3.3. prova de regularidade para com a fazenda federal, estadual e municipal da sede do licitante;

9.4.3.4. prova de regularidade relativa à seguridade social e ao fundo de garantia do tempo de serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei

9.4.3.5. prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou de Certidão Positiva com Efeitos de Negativa, emitida nos exatos termos da disposição do §2º do art. 642, “a” da CLT.

9.4.4. Documentos Relativos à Qualificação Técnica:

9.4.4.1. Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) da licitante ou declaração emitida por órgão sanitário de



dispensa de alvará sanitário/licença sanitária para licitantes que desempenhem atividades econômicas de baixo risco.

9.4.4.2. Declaração formal (conforme anexo) com indicação do Responsável Técnico pela credenciada, este com curso superior completo de Nutrição devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição conforme legislação em vigor.

9.4.4.3. Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o fornecimento de objeto compatível em características, quantidades e prazos com objeto licitado. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: Nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), produto e quantidade fornecida.

9.4.5. Documentos Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

9.4.5.1. **Certidão negativa em matéria falimentar**, de recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante. Será admitida a participação de empresas em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, mediante atendimento do subitem 6.2.3.1,(DA PARTICIPAÇÃO) e seguintes.

9.4.6. Documentos Complementares para Habilitação:

9.4.6.1. Os documentos para habilitação serão complementados, de acordo com o que está disposto no Anexo I - Termo de Referência.

9.4.6.2 O Cartão de Registro Cadastral (CRC) junto ao Município, emitido pela Secretaria Municipal de Licitações e Contratos (SMLC), substituem os documentos para habilitação que nele constam, exceto os relativos ao item 9.4.4. Documentos Relativos à Qualificação Técnica.

9.4.6.3. A entrega da documentação física original ou autenticada fica dispensada, podendo ser solicitada a qualquer momento em prazo estabelecido pelo pregoeiro.

9.5. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para acesso público após o encerramento do envio de lances. 9.6. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, no prazo definido pelo pregoeiro de, no mínimo, 02 (duas) horas.

10. DA OPERACIONALIZAÇÃO DA SESSÃO ELETRÔNICA

10.1. Os trabalhos serão conduzidos pelo pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos no endereço eletrônico mencionado nos **itens 7.1 e 8.1.**



10.2. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário estabelecidos neste Edital.

10.3. Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública da licitação, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

10.4. Se ocorrer a desconexão do pregoeiro durante a etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

10.4.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e **reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

10.5. No caso de desconexão do licitante, o mesmo deverá de imediato, sob sua inteira responsabilidade, providenciar sua conexão ao sistema.

11. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

11.1. Todas as referências de tempo citadas no aviso da licitação, neste Edital, e durante a sessão pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília/DF e serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

12. DA ABERTURA DA PROPOSTA E DA ETAPA COMPETITIVA

12.1. A abertura da sessão pública ocorrerá na data e na hora indicada no **item 5**.

12.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente pelo sistema eletrônico.

12.2.1. Não será aceito nenhum outro tipo de contato, como meio telefônico ou *e-mail*.

12.3. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

12.4. A desclassificação da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real pelos licitantes, anexando-se cópia das propostas desclassificadas aos autos do processo licitatório.

12.5. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro.

12.6. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.



12.7. Os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e do valor consignados no registro de cada lance.

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

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

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

12.10. Durante o transcurso da sessão, os licitantes terão informações, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

12.11. A apresentação de lances respeitará o intervalo mínimo de diferença de valor/percentual estabelecido no **Anexo I – Termo de Referência**.

12.12. Não poderá haver desistência dos lances ofertados após a abertura da sessão, sujeitando-se os licitantes desistentes às sanções previstas neste Edital, salvo as decorrentes de caso fortuito ou imprevisível com a devida justificativa aceita pelo pregoeiro.

12.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

12.14. Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

12.15. A disputa ocorrerá pelo modo aberto.

12.16. A etapa de envio de lances na sessão pública durará 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.

12.17. A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

12.18. Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida nos itens 12.16 e 12.17 a sessão pública será encerrada automaticamente.

12.19. No caso da sessão encerrar sem prorrogação automática, o pregoeiro poderá admitir o reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa, aplicando-se os subitens 12.16 e 12.17.



12.20. Definida a proposta vencedora, para fins de empate ficto, aplica-se o disposto no item 7.3, se for o caso.

13. DA NEGOCIAÇÃO

13.1. Após o encerramento da etapa de lances e da aplicação do empate ficto, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, visando a que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento estabelecido, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital.

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

14. DA ACEITABILIDADE E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

14.1. O licitante classificado em primeiro lugar, por convocação e no prazo definido pelo pregoeiro de, no mínimo 02 (duas) horas, deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao valor proposto, exclusivamente, por meio eletrônico (no endereço constante dos itens 7.1 e 8.1), a qual fará parte do contrato como anexo, bem como os documentos de habilitação complementares a serem definidos pelo pregoeiro.

14.2. O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta, habilitação ou a documentação complementar solicitada, será desclassificado e estará sujeito às sanções previstas neste Edital.

14.3. O pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do órgão ou entidade contratante ou de terceiros, para orientar sua decisão.

14.4. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

14.5. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie expressamente à parcela ou à totalidade de remuneração.

14.6. Na verificação da conformidade da melhor proposta apresentada com os requisitos deste Edital, será desclassificada aquela que:

14.6.1. não atenda às exigências do ato convocatório da licitação;

14.6.2. apresentar preços em desacordo com os critérios de aceitabilidade estabelecidos no Anexo I – Termo de Referência;

14.6.3. apresentar preços manifestamente inexequíveis não comprovando sua exequibilidade.



14.7. Em caso de divergência entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso.

14.8. A Administração concederá ao licitante a oportunidade de demonstrar a exequibilidade de sua proposta.

14.8.1. O pregoeiro poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade da proposta ou exigir do licitante a sua demonstração;

14.8.2. se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, o pregoeiro poderá adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

14.8.2.1. questionamentos junto ao licitante para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

14.8.2.2. pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

14.8.2.3. verificação de outros contratos que o licitante mantenha com a Administração Pública ou com a iniciativa privada;

14.8.2.4. pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;

14.8.2.5. verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo licitante;

14.8.2.6. estudos setoriais;

14.8.2.7. consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

14.8.2.8. análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o licitante disponha para o fornecimento;

14.8.2.9. demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

14.8.3. Será considerada inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

14.9. Será vencedor o licitante que atender a íntegra do Edital e ofertar o menor preço para o lote.

14.10. A classificação dos lances apresentados, a indicação da proposta vencedora e demais informações relativas à sessão pública constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade previstas na legislação pertinente.

15. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

15.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de



participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da

União (<https://certidoes.cgu.gov.br/>);

- b) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

- c) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU ([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:1:111412168369472:::~:](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=704144:1:111412168369472:::)).

15.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “a”, “b” e “c” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>).

15.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

15.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado por falta de condição de participação.

15.2. Quando da apreciação dos documentos para habilitação, o pregoeiro procederá ao que segue:

15.2.1. na falta de consignação do prazo de validade dos documentos arrolados no subitem 9.4, serão considerados válidos pelo prazo de 90 (noventa) dias contados da data de sua emissão.

15.2.2. os documentos referentes à habilitação do licitante deverão estar válidos no dia de abertura da sessão pública.

15.2.2.1. Caso a data do julgamento da habilitação não coincidir com a da abertura da sessão, e não for possível ao pregoeiro verificar esta condição por meio de consulta a sites oficiais, o licitante será convocado a encaminhar no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, documento válido que comprove sua condição de habilitação na data da convocação, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, §1º, da Lei Complementar nº 123/2006.

15.2.2.2. Convocado o licitante na forma do item 15.2.2.1, fica dispensada a comprovação de que o mesmo estava habilitado na data de abertura da sessão, considerando-se para fins de habilitação, somente a data da sua última convocação.



15.2.3. se os documentos para habilitação não estiverem completos e corretos, ou contrariarem qualquer dispositivo deste Edital, considerando o disposto no item 16.4.3, o pregoeiro considerará o licitante inabilitado;

15.3. no caso de inabilitação do primeiro classificado, serão retomados os procedimentos descritos no item 13, respeitada a ordem de classificação do licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, e assim sucessivamente, até que sejam atendidas as condições do Edital.

15.4. na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos deverão ser apresentados em formato digital, via sistema, após solicitação do pregoeiro no sistema eletrônico, no prazo por este definido, de no mínimo 2 (duas) horas.

15.5. Os licitantes remanescentes ficam obrigados a atender à convocação e a acusar o aceite da Nota de Empenho no prazo fixado pela Administração, ressalvados os casos de vencimento das respectivas propostas, sujeitando-se às penalidades cabíveis no caso de recusa.

15.6. Os documentos deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil e as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados com tradução livre. Para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

15.7. Nos casos de apresentação de documento falso, o licitante estará sujeito à tipificação nos crimes de falsidade, previstos nos artigos 297 e 298 do Código Penal Brasileiro, nos crimes previstos nos arts no crime de falsidade ideológica, previsto no art. 299 do Código Penal Brasileiro, nos crimes previstos nos arts. 337-E a 337-P do Código Penal, em virtude do art 178 da Lei federal nº 14.133/2021, e no art. 5º da Lei federal 12.846/2013, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no presente Edital.

15.8. Os documentos apresentados pelo licitante que forem emitidos pela *internet*, ou que sejam substituídos pelo CEF, terão sua validade verificada pelo Pregoeiro no momento da habilitação.

16. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÕES, RECURSOS E DEMAIS DISPOSIÇÕES

16.1. Dos Pedidos de Esclarecimentos

16.1.1 Os esclarecimentos quanto ao Edital poderão ser solicitados ao pregoeiro em até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da licitação, exclusivamente pelo sistema.



16.1.2. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

16.1.3. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração. 16.2. Das Impugnações ao Edital

16.2.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio do sistema, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública. As impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao pregoeiro.

16.2.2. Decairá do direito de impugnação ao Edital o licitante que não se manifestar em até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

16.2.3. O licitante que apresentar impugnação deverá encaminhar suas razões fundamentadas ao pregoeiro em campo próprio do sistema, que responderá e submeterá à aprovação da autoridade competente.

16.2.4. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

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

16.2.6. A impugnação feita tempestivamente não impedirá o licitante de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

16.2.7. Acolhida a impugnação contra o instrumento convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame, quando da resposta resultar alteração que interfira na elaboração da proposta.

16.3. Dos Recursos

16.3.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, em campo próprio do sistema, com registro em ata da síntese das suas razões.

16.3.2. Será concedido o prazo de 3 (três) dias, contados da declaração de vencedor, para o licitante interessado apresentar suas razões fundamentadas, exclusivamente no sistema em que se realiza o certame, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.



16.3.3. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

16.3.4. Caberá ao pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente, devidamente informados, quando mantiver a sua decisão.

16.3.5. A autoridade competente deverá proferir a sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento do recurso.

16.3.6. A petição de recurso dirigida à autoridade competente, por intermédio do pregoeiro, deverá ser fundamentada e encaminhada eletronicamente por meio do sistema,

16.3.7. O recurso será conhecido pelo pregoeiro, se for tempestivo, se estiver fundamentado conforme as razões manifestadas no final da sessão pública, se estiver de acordo com as condições deste Edital e se atender as demais condições para a sua admissibilidade.

16.3.8. O acolhimento de recurso implicará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.3.9. Os arquivos eletrônicos com textos das razões e contrarrazões serão encaminhados eletronicamente por meio do sistema. 16.3.10. O recurso terá efeito suspensivo.

16.4. Disposições Gerais

16.4.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia de início e se incluirá o do vencimento.

16.4.2. Os prazos previstos neste Edital iniciam e expiram exclusivamente em dia de expediente no âmbito do órgão/entidade em que se realiza a licitação.

16.4.3. O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação e das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação e classificação, observado o disposto na Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999.

16.4.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 16.4.3, 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.



17. DA ADJUDICAÇÃO, DA HOMOLOGAÇÃO E DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

17.2. Constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17.3. A Unidade de Atas de Registro de Preço do DL/SMLC convocará regularmente a licitante vencedora para assinar a ata de registro de preços, dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogável por uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo da sanção prevista no item 23.2.3.

17.4. É facultado à administração, quando a convocada não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação, sem prejuízo da sanção prevista no item 23.2.3.

17.5. As cláusulas relativas ao registro de preços, reajuste e atualização dos preços, bem como prazos, condições gerais, obrigações, fiscalização, pagamentos, penalidades e demais cláusulas e condições relativas à execução do objeto, estão previstas no edital e deverão ser atendidas na íntegra pela(s) licitante(s) vencedora(s), bem como pelas licitantes que tiverem suas propostas financeiras classificadas e seus preços registrados e que venham a ter o menor preço em virtude de reajuste ou reequilíbrio econômico-financeiro.

17.6. Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar a ata de registro de preços ou solicitar reajuste do preço e/ou reequilíbrio econômico-financeiro do objeto cujo resultado deferido elevar seu preço a preço maior do que o segundo menor preço registrado, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, conforme disposição do Decreto Municipal 354/2015. Neste caso persistirão as obrigações referidas neste edital e na ata de registro de preços para o novo fornecedor detentor do menor preço.

17.7. Observados os critérios e condições estabelecidos neste edital, a administração poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela administração, observadas as condições do edital e o preço registrado.

17.8. A existência de preços registrados não obriga a administração a firmar contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às



licitações, assegurado o direito de preferência ao detentor da ata de registro de preços, em igualdade de condições de acordo com o Decreto Municipal 354/2015.

18. DA ADESÃO A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

18.1. A ata de registro de preços oriunda desta licitação poderá ser aderida mediante o cumprimento das seguintes fases a serem ultrapassadas: recebimento da manifestação de interesse em aderir a uma ata de registro de preços gerenciada pelo município; resposta ao órgão interessado, indicando os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados; interesse do fornecedor em atender ao pedido observadas as condições estabelecidas na ata, optando pela aceitação ou não do fornecimento e desde que esta adesão não comprometa o fornecimento do material/serviço ao Município de Canoas.

19. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

19.1. O objeto deverá ter garantia contra defeitos, a contar da data de expedição do termo de recebimento definitivo e/ou carimbo de certificação/aceitação do objeto na fatura.

19.2. O objeto deverá ser compatível com as normas técnicas exigíveis.

19.3. O **prazo de entrega**: Conforme Anexo I - Termo de Referência deste edital.

19.4. **Local e horário de entrega**: Conforme termo de referência deste edital.

19.5. Além da entrega no(s) local(is) designado(s) pelo município, deverá a contratada também descarregar e armazenar os materiais, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos.

19.6. Toda e qualquer entrega, fora do local e/ou fora das especificações estabelecidas neste edital fará com que a contratada seja notificada por escrito, a qual ficará obrigada a recolher/ substituir os mesmos, o que fará prontamente, ficando entendido que correrá por sua conta e risco tal recolhimento/substituição, sendo aplicadas, se necessário, as sanções previstas no item 10.4. deste edital.

19.7. A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como pelos danos ou prejuízos causados ao município ou a terceiros decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade éticoprofissional pela perfeita execução do contrato.

19.8. As embalagens quanto a entrega, deverão estar devidamente acondicionados para evitar danos no transporte e armazenamento, devendo serem apresentados em suas embalagens originais, visando a validação dos dados dos fabricantes, especificações técnicas.



20. DO PAGAMENTO

20.1. Para o efetivo pagamento a contratada estará sujeita ao cumprimento das disposições contidas no Decreto 196/2018.

20.2. A nota fiscal/ fatura relativa a aquisição do objeto deverá ser apresentada junto a Unidade de Liquidação (UL) da Secretaria Municipal da Fazenda (SMF), conforme art.11 do Decreto 012/2013.

20.3. As notas fiscais/faturas entregues não deverão portar vícios ou incorreções que impossibilitem ou atrasem o pagamento, hipótese em que a contratada suportará os ônus decorrentes do atraso.

20.4. O objeto será pago em até 30(trinta) dias contar da data da entrega da nota fiscal/fatura na Unidade de Liquidação da Secretaria Municipal da Fazenda (SMF), que deverá ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de:

20.4.1. Nota fiscal/fatura.

20.4.2. Termo de fiscalização aprovado e emitido pela Secretaria Municipal responsável.

21. DO REAJUSTE E REEQUILÍBRIO FINANCEIRO

21.1. O preço cotado será fixo e irrevogável durante a vigência da ata de registro de preços.

21.2. Pedidos de Reequilíbrio econômico - Financeiro relativamente aos preços registrados serão analisados conforme disposições dos Decretos Municipais 354/2015 e 12/2013.

21.3. No caso de solicitação de reequilíbrio financeiro por parte da contratada, esta deverá manter as entregas dos produtos, até a publicação do resultado da solicitação, a fim de não prejudicar a oferta da alimentação nos programas atendidos.

22. DA FONTE DE RECURSOS

22.1. As despesas decorrentes do contrato objeto desta licitação correrão por conta de recurso da seguinte dotação orçamentária constata do PA (Pedido e Autorização) para a aquisição do respectivo objeto.

23. DAS OBRIGAÇÕES DO ADJUDICATÁRIO

23.1. Se a Administração Pública relevar o descumprimento, no todo ou em parte, de quaisquer obrigações do adjudicatário, tal fato não poderá liberar, desonerar ou de qualquer modo afetar ou prejudicar essas mesmas obrigações, as quais permanecerão inalteradas como se nenhuma omissão ou tolerância houvesse ocorrido.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1. A participação na licitação sujeita as sanções administrativas que seguem.

24.2. Quanto procedimento da licitação:

24.2.1. deixar de apresentar a documentação exigida no edital: multa compensatória equivalente a 30% sobre o valor da multa apurada por inexecução total do Contrato:



24.2.1.1. A inabilitação decorrente da interpretação subjetiva da área técnica quanto à comprovação da capacidade técnica ou econômica não será fato gerador para a aplicação da penalidade prevista no subitem anterior.

24.2.2. Manter comportamento inadequado durante o pregão: afastamento do certame e multa compensatória de 30% (trinta por cento), sobre o valor da proposta, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa, e suspensão do direito de licitar e contratar com a administração pelo prazo de 60 (sessenta) meses nos casos de pregão, regido pela lei 10.520/2002 e de 24 (vinte e quatro) meses para as demais modalidades licitatórias previstas na lei 8.666/1993;

24.2.2.1. multa compensatória de 30% (trinta por cento), sobre o valor da proposta, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 60 (sessenta) meses nos casos de Pregão, regido pela Lei 10.520/2002 e de 24 (vinte e quatro) meses para as demais modalidades licitatórias previstas na Lei 8.666/1993;

24.2.3. Por deixar de apresentar a(s) amostra(s) exigida(s) no edital: multa compensatória de 30% (trinta por cento), sobre o valor da proposta, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa e suspensão do direito de licitar e contratar com a administração pelo prazo de 60 (sessenta) meses nos casos de pregão, regido pela lei 10.520/2002 e de 24 (vinte e quatro) meses para as demais modalidades licitatórias previstas na lei 8.666/1993;

25. DAS AMOSTRAS

25.1. - METODOLOGIA DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

25.1.1. A(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar para cada item, somente após a aprovação de sua documentação, deverão apresentar as amostras de cada preparação listada e descrita no termo de referência, embalado da mesma forma que será entregue e conforme segue:

25.1.1.1. Para cada um dos itens: 1, 2, 3 e 4 - A(s) empresa(s) deverão entregar 05 diferentes kits de refeição, o equivalente a 05 opções de cardápio, de forma a ser avaliado o padrão de montagem da empresa.

25.1.1.2. Para o item 4 - A(s) empresa(s) deverão entregar 03 diferentes kits de refeição, o equivalente a 03 opções de cardápio, de forma a ser avaliado o padrão de montagem da empresa.

25.1.2. Tratando-se o objeto de alimento servido quente, a entrega e análise serão realizadas no mesmo dia e horário.

25.1.3. A apresentação da amostra pela empresa classificada em primeiro lugar será divulgada pelo pregoeiro, através do sistema eletrônico, comunicado informando a data, local e horário de realização do



procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

25.1.4. Esta data deverá ficar entre o 5º e o 7º dia útil após a aprovação dos documentos de qualificação técnica previstos neste termo de referência.

25.1.5. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social – SMAS, situada na Rua Pedro Weingartner, 238, bairro: Centro – Canoas/RS.

25.1.6. A Diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Produtiva analisará as amostras e expedirá termo de aprovação/reprovação, que será anexado aos autos do processo.

25.1.7. Para o caso de reprovação em algum destes itens, a empresa terá a oportunidade de, em 24 horas úteis, apresentar outras amostras para nova avaliação do item apontado. Reincidindo a reprovação, a licitante será considerada desclassificada.

25.1.8. A não apresentação das amostras no prazo descrito ou sua apresentação em não conformidade com as exigências do edital implicará na desclassificação da proposta proponente no respectivo certame.

25.1.9. A Secretaria poderá, de forma independente e a seu critério, realizar testes laboratoriais em todo e/ou qualquer componente da amostra entregue, para fins de conferência sobre o exigido no edital à aprovação do material.

25.2.2. CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

25.2.2.1. As amostras deverão atender toda a descrição do termo de referência e das especificações técnicas. As amostras submetidas à apreciação técnica serão avaliadas sob os seguintes critérios subjetivos e objetivos:

- I. Análise sensorial (sabor, odor, consistência, aparência).
- II. Adequação com a especificação técnica do item no edital (Anexo 1) - serão comparados os itens da amostra com a descrição detalhada dos itens no edital e verificado se atende à variedade e quantidade solicitada, bem como conferida a temperatura (conforme Portaria RS 078/2009 e RDC 216/2004).
- III. Verificação da embalagem (deve estar dentro das normas da RDC nº 326/2019 da ANVISA, e ser de tamanho, descrição e material conforme edital).

25.2.2.2. Para o caso de reprovação em algum destes itens, a empresa terá a oportunidade de, em 24 horas úteis, apresentar outras amostras para nova avaliação do item apontado. Reincidindo a reprovação, a licitante será considerada desclassificada.

25.2.2.3. As amostras não serão devolvidas nem doadas, pois serão manipuladas pela comissão avaliadora (Portaria RS 078/2009 e Lei nº 14.016/2020).



26. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. As atas serão geradas eletronicamente após o encerramento da sessão pública pelo pregoeiro.

26.1.1. Nas atas da sessão pública, deverão constar os registros dos licitantes participantes, das propostas apresentadas, da análise da documentação de habilitação, das manifestações de intenção de interposição de recursos, se for o caso, do respectivo julgamento dos recursos, e do vencedor da licitação;

26.1.2. Os demais atos licitatórios serão registrados nos autos do processo da licitação.

26.2. O licitante deverá examinar detidamente as disposições contidas neste Edital, pois a simples apresentação da proposta o vincula de modo incondicional ao competitivo.

26.3. A falsidade de qualquer documento ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

26.4. O contratado deverá conceder livre acesso aos seus documentos e registros contábeis, referentes ao objeto da licitação, para os servidores do órgão ou entidade contratante e dos órgãos de controle interno e externo.

26.5. O presente Edital, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do instrumento de contrato (Nota de Empenho), como se nele estivessem transcritos.

26.6. Durante a execução do contrato/nota de empenho, a contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pelo município dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes da licitação.

26.7. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior convocar os licitantes para quaisquer esclarecimentos necessários ao entendimento de suas propostas.

26.8. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação

26.9. Aplicam-se aos casos omissos as disposições constantes na Lei federal nº 8.666/1993.

26.10. Em caso de divergência entre as disposições deste Edital ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

26.11. Fica eleito o foro da Comarca de Canoas, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas a este Edital ou ao contrato vinculado a esta licitação.

Canoas, 15 de maio de 2023.

Deise Cristine Busato da Silva

Secretária Municipal de Licitações e Contratos



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Fornecimento de refeições para atender as demandas da Secretaria de Assistência Social

USO EXCLUSIVO DA SMAS

1. DESCRIÇÃO TÉCNICA DO OBJETO E ORÇAMENTO ESTIMADO

1.1. Do objeto: Contratação de empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de alimentação pronta (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social, município de Canoas/RS. Conforme especificações quantitativas e qualitativas constantes do presente termo de referência.

1.2. Do Orçamento Estimado: Para obter a avaliação do custo pela Administração, a Secretaria Municipal de Assistência Social realizou pesquisa de preços com empresas do mercado e também através do site Painel de Preços, conforme comprovam os documentos que se encontram no processo. O valor médio definiu a estimativa da contratação, determinando expressamente os valores máximos aceitáveis no presente procedimento licitatório.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Política de Assistência Social no Município de Canoas é executada pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SMAS, sendo desenvolvida mediante serviços continuados, benefícios, programas e projetos, por meio da execução direta e parcerias firmadas. Desta forma, incluem os serviços e ações da assistência social, as demandas do público prioritário, a saber, a população em situação de vulnerabilidade e risco social, além de um grande número de pessoas em situação de rua. O acesso à alimentação saudável, requisito fundamental para o fortalecimento do sistema imunológico, é um direito social constitucionalmente previsto, conforme art. 6º da Constituição Federal. Colocando-se como objetivo primordial e urgente das políticas públicas pertinentes o de garantir tal acesso. Em decorrência disso, a Prefeitura Municipal de Canoas, através da SMAS necessita manter o funcionamento do Restaurante Popular no Município, bem como atender as demandas de Segurança Alimentar no Albergue Municipal e na Acolhida do Bem - ação realizada por esta secretaria nos meses de inverno. Tal medida, mostra-se apta a proteger e resguardar os segmentos mais vulneráveis da malha social e urge a adoção de medidas capazes de amenizar os efeitos devastadores da atual crise econômica pela qual passa o País. Para tanto, é fundamental que se possa utilizar as instalações do Restaurante Popular para atender a população mais vulnerável como medida protetiva daquela população mencionada e que a resguarde, garantindo-lhe o atendimento das suas necessidades alimentares, através do fornecimento de refeições. Cabe reforçar que os Restaurantes Populares visam viabilizar a entrega de refeições saudáveis, de qualidade, para população em vulnerabilidade social, sejam trabalhadores informais e/ou desempregados,

MVP 33.730/2023



imigrantes e refugiados, entre outros. Adicionalmente, para que o direito de acesso à alimentação seja garantido de fato e atinja a população vulnerável como um todo, é preciso que o poder público municipal coloque em prática o que prevê a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, implementada a partir de 2013. Esta Política Municipal está inserida no Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), que assim como o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Sistema Único de Saúde (SUS), deve possuir estrutura suficiente para implementação daquelas políticas públicas. Fazem parte dessa estrutura: os Bancos de Alimentos, as Cozinhas Comunitárias públicas, as Feiras Livres e os Restaurantes Populares.

Finalmente, considerando a complexa logística para que se produza e distribua grande volume diário de refeições, justifica-se a contratação de uma empresa profissional e especializada, capacitada no ramo de serviço de preparo e distribuição de alimentação, para a adequada execução deste serviço, o que, ademais, está previsto nas especificações constantes do Termo de Referência.

Além disso, a população em situação de rua, público prioritário no Restaurante Popular frequenta o Albergue. Com a chegada do inverno, e, conseqüentemente, os dias mais frios do ano, a situação das pessoas em situação de rua se torna mais precária. O aumento da procura de abrigos neste período é rotineira e natural. Dados da Secretaria Municipal de Assistência Social apontam que Canoas registrou um crescimento significativo de pessoas em situação de rua no ano de 2022. Considerando essas informações, a Prefeitura Municipal de Canoas, através da Secretaria Municipal de Assistência Social e da Diretoria de Proteção Social Especial, está providenciando o aumento de vagas de acolhimento para pessoas em situação de rua em virtude da chegada do inverno, através da AÇÃO DE INVERNO que será realizada em um ginásio. Assim, visando a busca frequente pela qualidade no atendimento à sociedade, os serviços públicos têm a obrigação de fornecer as refeições para pessoas em situação de rua que serão acolhidas neste período, e conseqüentemente, prescinde da ampliação das refeições para atender esta demanda específica.

Com relação às quantidades estimadas em estudo preliminar, obtivemos:

I. Restaurante Popular - os dados disponíveis do CADÚNICO registram a situação de fragilidade econômica das famílias canoenses, onde atualmente mais de 20 mil famílias recebem o Bolsa Família, com renda caracterizada como extrema pobreza, e mais de 37 mil famílias possuindo renda per capita menor que meio salário mínimo. Assim, a quantidade estimada, embora não atenda completamente a demanda, baseou a estimativa na média de acolhimento do Restaurante Popular nos dois últimos anos, bem como consideramos o recurso disponível para esta ação, aliado à quantidade de usuários que o espaço atualmente comporta receber - 200 refeições/dia.



II. Eventos:

a) A SMAS é responsável por 5 conselhos de controle social: CONSEAN, CONDI, COMDIP, CMAS e CONDICA. Para cada conferência são realizadas até 4 (quatro) pré-conferências, correspondentes aos diferentes quadrantes de Canoas. As pré-conferências contam com a participação média de até 200 pessoas, e as conferências, participação média de 400 pessoas, gerando a estimativa máxima de 6.000 refeições para este tipo de evento no período de 12 meses.

b) A SMAS promove seminários de capacitação da sua equipe, no mínimo, duas vezes ao ano, necessitando ofertar refeições no local do evento. Além disso, cada diretoria da SMAS promoverá capacitações específicas das suas áreas, onde há recursos disponíveis para aquisição de refeições dos participantes. Considerando a média de participantes nas capacitações da SMAS, a quantidade total prevista é de 300 refeições para os dois seminários de capacitação a serem realizados no período.

c) A estimativa também considerou as confraternizações dos grupos de usuários atendidos nos serviços ofertados nos 5 (cinco) Centros de Referência de Assistência Social/CRAS, Centros de Referência Especializado de Assistência Social/CREAS e Albergue Municipal. Atualmente, 450 famílias tem acompanhamento somente no PAIF. Os eventos de confraternização dos grupos de PAIF e PAEFI são estendidos aos familiares. São realizados 4 (quatro) eventos de confraternização com as famílias por ano, totalizando a média de 5.400 refeições oferecidas neste tipo de evento no período de 12 meses.

III. Albergue - atualmente possui 50 vagas para pernoite, sendo esta a quantidade suficiente para atender a demanda.

IV. Ação de Inverno ACOLHIDA DO BEM - nos anos anteriores, 2021 e 2022, 150 vagas/dia foram disponibilizadas, entretanto, a média de atendimentos foi de 80 a 90 vagas/dia. Deste modo, estimamos em 100 refeições diárias o mínimo a ser solicitado.

Uma vez consideradas todas as peculiaridades desta pretensa formação de Registro de Preços que destina-se a diferentes públicos, solicitamos que o mesmo seja de uso exclusivo da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Atestamos que os preços cotados neste expediente estão de acordo com os praticados no mercado.

3. OBJETO

3.1. O objeto da presente licitação é a seleção de propostas visando o Registro de Preços para empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas, para o período de 12 meses, conforme especificações constantes neste Edital.

3.2. Considerações gerais sobre o fornecimento de refeições à SMAS:



Metodologia de execução

3.2.1. Local e prazo de entrega:

3.2.1.1. Locais de Entrega:

I. RESTAURANTES POPULARES: I - ALMOÇO - Av. Boqueirão, nº 2781 - Bairro Estância Velha - Canoas; e II - ALMOÇO - Ainda não há definição sobre o endereço do novo Restaurante Popular dentro da cidade de Canoas, preferencialmente no bairro Mathias Velho, e a informação poderá ser dada a qualquer momento pela gestão, devendo a empresa vencedora entregar as refeições no local indicado pela SMAS.

II. ALBERGUE MUNICIPAL - Av Rio Grande do Sul, 1770.

III. AÇÃO DE INVERNO/ACOLHIDA DO BEM - Endereço a ser definido, dentro do Município de Canoas - JANTAR.

IV. EVENTOS - Endereços a serem definidos para as Conferências Municipais dos Conselhos vinculados à SMAS e eventos promovidos pela SMAS dentro do Município de Canoas.

3.2.1.2. Prazo de Entrega:

I. RESTAURANTE POPULAR 1 e 2 - ALMOÇO: A entrega das refeições (almoço) deverá ocorrer, diariamente de segunda a sexta-feira às 11h, sendo necessária a presença de responsável da empresa pela distribuição até às 14h. A entrega da alimentação para o público será feita nos 2 RESTAURANTES POPULARES nos locais indicados acima citados, por pessoa indicada pela CONTRATADA, que acompanhará todo o período do almoço, e poderá ser acompanhado pelo fiscal do contrato, cumprindo o que determina o presente Termo de Referência. Haverá no mínimo um endereço e no máximo dois, e o Município poderá solicitar no mínimo 200 refeições diárias somando as quantidades dos dois pontos de entrega, devendo ter um funcionário responsável da empresa contratada pela entrega das refeições para cada 200 refeições servidas.

II. Albergue Municipal: Av Rio Grande do Sul, 1770 - JANTAR. A entrega do jantar deverá ser realizada às 19h no endereço citado acima apenas nos SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS. A empresa contratada deixará as refeições em caixas apropriadas para conservação da sua temperatura até a distribuição, não terá que entregar diretamente ao usuário. As embalagens deverão ser retiradas ao término da distribuição, próximo das 21 horas, ou no dia seguinte.

III. Acolhida do Bem / Ação de inverno: A entrega do jantar deverá ser realizada às 19h no endereço a ser definido de segunda a domingo por um período de aproximadamente 90 dias (meses de inverno), inclusive nos feriados. A empresa contratada deixará as refeições em caixas apropriadas para



conservação da sua temperatura até a distribuição, não terá que entregar diretamente ao usuário. Embalagens deverão ser retiradas ao término da distribuição, próximo das 21 horas, ou no dia seguinte.

IV. Refeições das Conferências e eventos promovidos pela SMAS dentro do Município de Canoas. Dias específicos, avisados com no mínimo 10 dias de antecedência, podendo variar de 100 a 400 refeições. Poderá ser almoço ou jantar. A empresa será responsável por servir as refeições no local, bem como higienizar o espaço utilizado e fazer o recolhimento dos resíduos gerados.

3.2.1.3. Prazos da contratante: para os serviços de que tratam os itens 1, 2, 3 e 4 do Anexo I deste Termo de Referência, serão sempre solicitados com antecedência mínima de 10 (dez) dias, ocasião em que também será encaminhado o cronograma de entregas à contratante.

3.2.2. Metodologia de Execução: A empresa vencedora deverá entregar diariamente as refeições solicitadas, prontas e em perfeitas condições de consumo em cada um dos endereços solicitados.

3.2.2.1. O fornecimento das refeições será nos dias especificados conforme item que será vencedora. As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, em que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).

3.2.2.2. As refeições (quentinhas) deverão ser produzidas no dia, com controle de temperatura da saída da empresa até o consumo final, devendo seguir a Portaria SES-RS nº 78/2009.

3.2.2.3. O cardápio deverá ser fornecido pela CONTRATADA, com quinze dias de antecedência para a aprovação prévia da Nutricionista da CONTRATANTE. No dia do fornecimento das quentinhas, o cardápio será verificado se está de acordo com aquele previamente aprovado. Toda necessidade de alteração de cardápio necessita ser comunicada, com antecedência, para a fiscal do contrato, de forma que não prejudique a variedade e quantidade do cardápio, e, caso seja necessário, compensada essa alteração em outro dia.

3.2.2.4. Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI's conforme a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Nos Restaurantes Populares, a empresa deverá disponibilizar um bebedouro com filtro no local, e esta deverá ser servida em copos individuais (fornecidos pela empresa contratada).

3.2.2.5. VEÍCULO PARA TRANSPORTE: Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado conforme a RDC nº 216/2004.



De acordo com a portaria CVS-15 de 7 de novembro de 1991, os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Código Sanitário vigente.

3.2.3. Descrição analítica

3.2.3.1. REFEIÇÕES DO RESTAURANTE POPULAR e ALBERGUE

Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.

Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;

Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).

Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.

Duas vezes ao mês, deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;

Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana, sem repetições - carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, purê de batatas, etc), e duas vezes por semana, preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida mais do que 3 vezes ao mês.

Uma salada por refeição, sendo no mínimo, 20 gramas para saladas folhosas e, quando não folhosas, 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.

Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.

Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.

1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.

As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantida de forma



adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).

3.2.3.2. REFEIÇÕES DA AÇÃO DE INVERNO

Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.

Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;

Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).

Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hambúrguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.

Duas vezes ao mês, deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;

Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana, sem repetições - carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, purê de batatas, etc), e duas vezes por semana, preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida mais do que 3 vezes ao mês.

Uma salada por refeição, sendo no mínimo, 20 gramas para saladas folhosas e, quando não folhosas, 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.

Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sago ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.

Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.

1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.

As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantida de forma



adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).

Fornecer uma garrafa de água mineral - 500 ml por refeição.

3.2.3.3. REFEIÇÕES DAS CONFERÊNCIAS E EVENTOS DA SMAS:

Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 550g e toda a refeição (marmita + sobremesa + salada) no mínimo 700g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.

Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 150 gramas;

Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 100 gramas (metade grãos e metade caldo).

Carnes de 150 gramas cozida, descontado o peso do osso. Opções de carne (a serem escolhidas no pedido) :

Carne vermelha (gado): estrogonofe de gado com iscas de patinho ou coxão mole.

Frango assado: Coxa e sobrecoxa (as duas juntas).

Bife de filé de frango à milanesa.

Guarnições 150 gramas. Opções de guarnição (a serem escolhidas no pedido):

massa ao alho e óleo

massa com molho

legumes refogados

Aipim com farofa

Purê de batatas

Suflê de espinafre

Couve refogada com farofa

Salada: 2 variedades podendo ser escolhidas no pedido entre as opções abaixo:

Alface

Cenoura ralada

Beterraba ralada

Repolho

Chuchu cozido

Tomate em rodela

Pepino em rodela

As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.

Sobremesa: 100g em pote individualizado contendo uma colher.



sobremesa caseira das citadas logo a seguir: torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse.

Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.

1 kit contendo: 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.

1 copo de 300ml de suco de frutas (concentrado ou natural ou néctar de frutas, não será aceito suco em pó diluído).

As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).

PARA ESTA MODALIDADE DE REFEIÇÃO, O DESCARTÁVEL DEVERÁ CONTER DIVISÓRIAS INTERNAS PARA ACONDICIONAR SEPARADAMENTE ARROZ / FEIJÃO / CARNE / GUARNIÇÃO.

3.3. Considerações gerais:

3.3.1. Poderão ocorrer variações da quantidade de refeições solicitadas por dia em cada local, nunca sendo inferiores a 200 unidades por Restaurante Popular, 50 unidades para o Albergue Municipal, 100 unidades para Ação de Inverno Acolhida do Bem e 100 unidades para os Eventos.

3.3.2. Especificamente quanto ao Restaurante Popular - Item 1 - poderá haver cancelamento das refeições a qualquer momento pelo Município, desde que com 48 horas de antecedência e em situações específicas, a exemplo de feriados e/ou pontos facultativos, após publicação no Diário Oficial de Canoas, conforme previsto nos artigos 1º e 2º da Lei Nº 4,390/1999, que disciplina a instituição de ponto facultativo no município. Para quaisquer casos, a contratada será informada pela contratante com - no mínimo - 48 horas de antecedência.

3.3.3. Para todos os itens deste Termo de Referência, poderá haver cancelamento dos serviços em casos de calamidade pública, conforme previsto na Lei Orgânica do Município - artigo 66, inciso XXXII.

3.3.4. Todos os alimentos fornecidos deverão estar em perfeito estado de conservação, deverão ser embalados individualmente por produto, e estes acondicionados em embalagens adequadas e resistentes.

3.3.5. Os alimentos perecíveis deverão estar tenros e sem machucados, caso contrário não serão aceitos pela SMAS.

4. ESTIMATIVA DE CUSTO E CONSUMO



4.1. Do orçamento estimado: para obter a avaliação do custo pela administração, a Secretaria Municipal de Assistência Social/SMAS utilizou-se dos valores constantes nos documentos acostados ao processo. Os valores de mercado definiram a estimativa da contratação, onde a SMAS definiu expressamente o valor máximo aceitável no presente procedimento utilizando metodologia mista, através de cotações com empresas que trabalham com estes itens, bem como pesquisa no SITE PAINEL DE PREÇOS do Governo Federal com objeto semelhante - REFEIÇÕES INDUSTRIAIS - PREPARO/DISTRIBUIÇÃO. A média dos orçamentos aliada à média do Painel de Preços foi utilizada como valor máximo aceitável. Foram descartados orçamentos de empresas para 3 (três) itens por serem considerados valores excessivamente altos, de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº73 de 5 de agosto de 2020. Para o item 4 - ALMOÇO das Conferências e Eventos da SMAS - obtivemos o retorno de uma única empresa, e deste modo, foi utilizada a média entre o valor proposto pela empresa e a média do Painel de Preços.

5. DO ENDEREÇO E PRAZO DE ENTREGA

5.1. As entregas deverão ser feitas de acordo com as planilhas específicas de cada item, que serão enviadas antecipadamente à contratada. A lista de endereços onde as entregas serão realizadas ficam todas dentro do município de Canoas e serão informadas na planilha de entrega. Eventuais problemas nas entregas dos produtos deverão ser imediatamente comunicadas à SMAS. O servidor ou o responsável pelo recebimento do produto fica responsável pela avaliação das características do mesmo na ocasião da entrega, estando autorizados a recusar o produto que não estiver de acordo com o descrito neste Termo de Referência, no termo de aprovação da amostra ou com a legislação pertinente (Portaria RS 078/2009, RDC 216/2004, RDC nº 326/2019 da ANVISA). Para tais inspeções diárias, serão utilizados os mesmos critérios do instrumento de análise das amostras, conforme Anexo III deste Termo de Referência. Os produtos que forem recebidos e estiverem em desacordo com algum item do edital deverão ser trocados imediatamente. O não cumprimento dos prazos implicará nas penalidades previstas no edital. A contratante poderá solicitar cancelamento e/ou alterações do pedido de gêneros constantes nas planilhas fornecidas com no mínimo, 2 (dois) dias de antecedência, assim como a contratada deverá atender imediatamente situações emergenciais solicitadas pela SMAS. Durante a execução do serviço / Nota de Empenho ou Contrato, a Contratada deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pelo Município dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes da licitação. Além da entrega no(s) local(is) designado(s) pelo Município, deverá a Contratada também descarregar e armazenar os materiais, comprometendo-se, ainda, integralmente com eventuais danos causados aos mesmos. Toda e qualquer entrega fora do local e/ou fora



das especificações estabelecidas neste Edital fará com que a contratada seja notificada por escrito, a qual ficará obrigada a recolher/ substituir os mesmos, o que fará prontamente, ficando entendido que correrá por sua conta e risco tal recolhimento / substituição, sendo aplicadas, se necessário, as sanções previstas no item sobre penalidades deste Edital. Os nutricionistas responsáveis pela Diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Produtiva da SMAS de Canoas poderão realizar visitas técnicas em qualquer momento aos fornecedores e verificar se o local está cumprindo as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, conforme legislação específica (Portaria RS 078/2009 e RDC 216/2004). Nos casos em que seja constatada a inadequação do cumprimento das normas, o fornecedor poderá ser desclassificado, inclusive durante a vigência do registro de preços.

5.1.1. O Município fará empenhos e contratos conforme a demanda, não sendo obrigado a solicitar todo o quantitativo previsto neste edital.

5.1.2. Poderá a administração solicitar uma quantidade maior do que 200 refeições ao dia por Restaurante Popular, não ultrapassando a quantidade total prevista para o período de 12 meses, constantes no Anexo I deste Termo de Referência.

6. ELABORAÇÃO DA PROPOSTA FINANCEIRA

6.1. Por tratar-se de registro de preços, o valor proposto será cotado para a unidade especificada no Anexo I.

6.2. Os preços apresentados são os máximos aceitáveis para cada item do certame.

6.3. Propostas finais superiores ao máximo aceitável serão desclassificadas.

7. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

7.1. O critério de julgamento das propostas financeiras será o de menor preço por item, desde que cumpridas as exigências técnicas do presente termo de referência.

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA FINS DE HABILITAÇÃO. Serão exigidos os seguintes documentos para fins de habilitação técnica:

8.1.2. Cópia da Licença Sanitária Municipal, Estadual ou Federal/Alvará de Licença (Documento válido através da apresentação da própria certidão) da licitante ou declaração emitida por órgão sanitário de dispensa de alvará sanitário/licença sanitária para licitantes que desempenhem atividades econômicas de baixo risco.

8.1.3. Declaração formal (conforme Anexo II) com indicação do Responsável Técnico pela credenciada, este com curso superior completo de Nutrição devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição conforme legislação em vigor.



8.1.4. Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o fornecimento de objeto compatível em características, quantidades e prazos com objeto licitado. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: Nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), produto e quantidade fornecida.

8.2. DAS AMOSTRAS:

8.2.1. METODOLOGIA DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

8.2.1.1. A(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar para cada item, somente após a aprovação de sua documentação, deverão apresentar as amostras de cada preparação listada e descrita no termo de referência, embalado da mesma forma que será entregue e conforme segue:

8.2.1.1.1. Para cada um dos itens: 1, 2 e 3 - A(s) empresa(s) deverão entregar 05 diferentes kits de refeição, o equivalente a 05 opções de cardápio, de forma a ser avaliado o padrão de montagem da empresa.

8.2.1.1.2. Para o item 4 - A(s) empresa(s) deverão entregar 03 diferentes kits de refeição, o equivalente a 03 opções de cardápio, de forma a ser avaliado o padrão de montagem da empresa.

8.2.1.2. Tratando-se o objeto de alimento servido quente, a entrega e análise serão realizadas no mesmo dia e horário.

8.2.1.3. A apresentação da amostra pela empresa classificada em primeiro lugar será divulgada pelo pregoeiro, através do sistema eletrônico, comunicado informando a data, local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.2.1.4. Esta data deverá ficar entre o 5º e o 7º dia útil após a aprovação dos documentos de qualificação técnica previstos neste termo de referência.

8.2.1.5. As amostras deverão ser entregues na Secretaria de Assistência Social – SMAS, situada na Rua Pedro Weingartner, 238, Bairro – Centro – Canoas/RS.

8.2.1.6. A Diretoria de Segurança Alimentar e Inclusão Produtiva analisará as amostras e expedirá termo de aprovação/reprovação, que será anexado aos autos do processo.

8.2.1.7. Para o caso de reprovação em algum destes itens, a empresa terá a oportunidade de, em 24 horas úteis, apresentar outras amostras para nova avaliação do item apontado. Reincidindo a reprovação, a licitante será considerada desclassificada.



8.2.1.8. A não apresentação das amostras no prazo descrito ou sua apresentação em não conformidade com as exigências do edital, implicará na desclassificação da proponente no respectivo certame.

8.2.1.9. A Secretaria poderá, de forma independente e a seu critério, realizar testes laboratoriais em todo e/ou qualquer componente da amostra entregue, para fins de conferência sobre o exigido no edital para aprovação do material.

8.2.2. CRITÉRIOS PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

8.2.2.1. As amostras deverão atender toda a descrição do termo de referência e das especificações técnicas. As amostras submetidas à apreciação técnica serão avaliadas sob os seguintes critérios subjetivos e objetivos:

I. Análise sensorial (sabor, odor, consistência, aparência).

II. Adequação com a especificação técnica do item no edital (Anexo 1) - serão comparados os itens da amostra com a descrição detalhada dos itens no edital e verificado se atende à variedade e quantidade solicitada, bem como conferida a temperatura (conforme Portaria RS 078/2009 e RDC 216/2004).

III. Verificação da embalagem (deve estar dentro das normas da RDC nº 326/2019 da ANVISA, e ser de tamanho, descrição e material conforme edital).

8.2.2.2. Para o caso de reprovação em algum destes itens, a empresa terá a oportunidade de, em 24 horas úteis, apresentar outras amostras para nova avaliação do item apontado. Reincidindo a reprovação, a licitante será considerada desclassificada.

8.2.2.3. As amostras não serão devolvidas nem doadas, pois serão manipuladas pela comissão avaliadora (Portaria RS 078/2009 e Lei nº 14.016/2020).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor e legislação vigente, às especificações do objeto e as cláusulas estabelecidas no Contrato;

9.2. O(s) fornecedor(es) que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto e que possuem autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades previstas em lei.

9.3. O fornecedor compromete-se a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecido na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pelas nutricionistas.



9.4. O fornecedor compromete-se a fornecer as refeições conforme Cronograma de Entrega definido pela SMAS.

9.5. Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.

9.6. Assumir como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento de material, mão de obra, necessários à boa e perfeita entrega dos produtos. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à Contratante ou a Terceiros. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da produção, fornecimento, manipulação e entrega de refeições prontas, objeto deste Contrato;

9.7. Entregar o objeto, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência, devendo permanecer sob a sua responsabilidade até que a distribuição/entrega tenha sido concluída;

9.8. Fornecer talheres, copos e guardanapos descartáveis em quantidades compatíveis com o número de refeições contratadas. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela produção diária, armazenamento, transporte e distribuição das quentinhas no local indicado;

9.9. A CONTRATADA deverá Informar, por escrito, as pessoas que entregarão as refeições, indicando o nome completo e o CPF, uma vez que a apresentação da identificação poderá ocorrer nas entregas;

9.10. Indicar um preposto que possa ser encontrado mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da empresa contratada no que disser respeito aos assuntos relacionados à execução do contrato;

9.11. A CONTRATADA deverá cumprir, rigorosamente, os horários das entregas das refeições;

9.12. A CONTRATADA deverá permitir visitas técnicas do fiscal do contrato no estabelecimento para a realização de averiguação do cumprimento das normas higiênico-sanitárias. Havendo alguma irregularidade, a empresa deverá imediatamente tomar as providências para a sua adequação, sob risco de interrupção do contrato. Arcar com todos os ônus necessários à completa execução do serviço objeto do contrato, e ainda, quaisquer despesas referentes à entrega, inclusive licença em repartições públicas, registros, publicações e autenticações do contrato e dos documentos a ele relativos. A visita técnica pode ser realizada inclusive no período de análise da documentação por equipe técnica designada pela SMAS.

9.13. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da entrega ou de sua elaboração, salvo quando o defeito for, comprovadamente, provocado pela CONTRATANTE;



9.14. Responsabilizar-se pela qualidade e quantidade das refeições fornecidas;

9.15. Manter pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço ou demissão de empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE;

9.16. Executar diretamente o objeto desta licitação, sem transferência de responsabilidade ou subcontratações não autorizadas pela Contratante; Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços; A CONTRATADA obriga-se a atender ao objeto do Contrato de acordo com as especificações e critérios estabelecidos neste Termo de Referência.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Constituir-se-ão obrigações do CONTRATANTE:

10.1.1. Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do Contrato;

10.1.2. Notificar a CONTRATADA, formal e tempestivamente, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

10.1.3. Efetuar o pagamento nas condições estabelecidas neste Contrato;

10.1.4. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

10.1.5. Emitir termo de Fiscalização;

10.1.6. Indicar, formalmente, o gestor/fiscal para acompanhamento/fiscalização da execução contratual;

10.1.7. Encaminhar a liberação dos pagamentos mensais das faturas de prestação dos serviços, após devidamente analisadas e aprovadas pela fiscalização contratual;

10.1.8. Informar a CONTRATADA, previamente ao início dos serviços, e sempre que julgar necessários, todas as normas, as rotinas e os protocolos institucionais que deverão ser seguidos para a correta e a satisfatória execução dos serviços contratados, bem como indicar e disponibilizar instalações necessárias à execução dos mesmos;

10.1.9. É dever do CONTRATANTE, sempre que houver necessidade, averiguada em processo formal, a aplicação à CONTRATADA das penalidades legais e contratuais;

10.1.10. Relacionar caso necessário as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação;

10.1.11. Notificar a CONTRATADA, formal e tempestivamente, através da Secretaria requisitante, por escrito, quanto ao não cumprimento de cláusulas do contrato.



10.2. Além destas obrigações, ainda compete à CONTRATANTE:

10.2.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais de prestação dos serviços;

10.2.2. Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação dos serviços e o atendimento das exigências contratuais;

10.2.3. Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ou incompatíveis com o exercício das atribuições que lhe foram designadas;

10.2.4. Impedir que terceiros, que não seja a empresa CONTRATADA, efetuem os serviços prestados;

10.2.5. Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA, exigindo sua correção, no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sob pena de suspensão do contrato, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e aceitos pela CONTRATANTE;

10.2.6. Verificar, antes de cada pagamento, a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, mediante consulta à Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação, dentre outras coisas, do devido recolhimento das contribuições sociais (FGTS e Previdência Social) e demais tributos estaduais e federais, conforme cada caso, e demais documentação exigida no Contrato;

10.2.7. Proceder a vistorias nos locais onde os serviços estão sendo realizados, por meio do fiscal do contrato ou outros servidores devidamente designados, cientificando o preposto da CONTRATADA e determinando a imediata regularização das falhas eventualmente detectadas;

10.2.8. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

10.2.9. Obedecer os prazos estipulados no subitem 3.2.1.3 deste termo de referência.

11. EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1. Por se tratar de registro de preços, será lavrada ata de registro de preços. Poderá ser solicitado contrato conforme orientação da SMLC.

11.2. No caso de solicitação de reequilíbrio financeiro por parte da contratada, esta deverá manter as entregas dos produtos até a publicação do resultado da solicitação a fim de não prejudicar a oferta da alimentação nos programas atendidos.



11.3. A contratada deverá apresentar, como condição de assinatura da Ata de Registro de Preços, a cópia da Licença Sanitária dos veículos adequados para Transporte de Alimentos, dentro da validade, pertencente à contratada ou à locatária do veículo. Os veículos de transporte de alimentos deverão ser fechados, conforme Decreto 23.430 de outubro de 1974 (seção X). Os veículos deverão ser capazes de cumprir as entregas solicitadas.

12. ORÇAMENTO ESTIMADO

12.1. A descrição técnica e os valores máximos aceitáveis unitários são os constantes no Anexo I.

13. FISCALIZAÇÃO:

13.1. A fiscalização/gestão se dará por servidor formalmente designado pela autoridade competente, nos termos do art. 6º do Decreto Municipal Nº 196/2018.

13.2. O responsável pela fiscalização deverá analisar cada etapa de cumprimento do objeto contratado, entre o gerenciamento, acompanhamento, e a fiscalização da execução até o recebimento do objeto.

13.3. O responsável pela fiscalização poderá solicitar o assessoramento técnico necessário.

13.4. O responsável pela fiscalização deverá anotar em expediente próprio as irregularidades encontradas, as providências que determinou, os incidentes verificados e o resultado dessas medidas.

13.5. Poderá o fiscal do contrato, a qualquer tempo, acompanhar a entrega dos materiais, realizar a sua avaliação e dar providências sobre o recebimento do objeto.

13.6. Diariamente uma amostra das refeições será analisada sob os mesmos itens descritos na avaliação das amostras (item 8.2.2) e qualquer problema encontrado será imediatamente comunicado à empresa para adequação. Itens analisados diariamente:

Análise sensorial (sabor, odor, consistência, aparência).

Adequação com a especificação técnica do item no edital (Neste item serão comparados os itens da amostra e a descrição detalhada dos itens no edital e verificado se atende a variedade e quantidade solicitada e se a temperatura está de acordo com Portaria RS 078/2009 e RDC 216/2004).

Verificação da embalagem (deve estar dentro das normas da RDC nº 326/2019 da ANVISA, e ser de tamanho, descrição e material conforme edital).

Além disso, diariamente será verificado o veículo onde alimentos foram transportados para verificar se seguem de acordo com descrição do item 3.2.2.4

13.7. O cardápio mensal é analisado e verificado se atende ao detalhamento do edital com relação à variedade solicitada.



13.8. Um relatório mensal será emitido pelo fiscal do contrato ao gestor (Secretário) da SMAS sobre a execução do contrato.

14. PREVISÃO DE QUANTIDADES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS

14.1. A quantidade estimada é uma previsão de consumo, não sendo a Administração Municipal obrigada a comprar toda a quantidade de gêneros constantes no Edital, contudo existe o comprometimento para fins de definição do valor unitário a quantidade mínima a ser solicitada por tipo de refeição a ser solicitada.

Com relação às quantidades estimadas em estudo preliminar, obtivemos:

14.2.1. Restaurante Popular - os dados disponíveis do CADÚNICO registram a situação de fragilidade econômica das famílias canoenses, onde atualmente mais de 20 mil famílias recebem o Bolsa Família, com renda caracterizada como extrema pobreza, e mais de 37 mil famílias possuindo renda per capita menor que meio salário mínimo. Assim, a quantidade estimada, embora não atenda completamente a demanda, baseou a estimativa na média de acolhimento do Restaurante Popular nos dois últimos anos, bem como consideramos o recurso disponível para esta ação, aliado à quantidade de usuários que o espaço atualmente comporta receber - 200 refeições/dia.

14.2.2. Eventos:

I. A SMAS é reponsável por 5 conselhos de controle social: CONSEAN, CONDI, COMDIP, CMAS e CONDICA. Para cada conferência são realizadas até 4 (quatro) pré-conferências, correspondentes aos diferentes quadrantes de Canoas. As pré-conferências contam com a participação média de até 200 pessoas, e as conferências, participação média de 400 pessoas, gerando a estimativa máxima de 6.000 refeições para este tipo de evento no período de 12 meses.

II. A SMAS promove seminários de capacitação da sua equipe, no mínimo, duas vezes ao ano, necessitando ofertar refeições no local do evento. Além disso, cada diretoria da SMAS promoverá capacitações específicas das suas áreas, onde há recursos disponíveis para aquisição de refeições dos participantes. Considerando a média de participantes nas capacitações da SMAS, a quantidade total prevista é de 300 refeições para os dois seminários de capacitação a serem realizados no período.

III. A estimativa também considerou as confraternizações dos grupos de usuários atendidos nos serviços ofertados nos 5 (cinco) Centros de Referência de Assistência Social/CRAS, Centros de Referência Especializado de Assistência Social CREAS e Albergue Municipal. Atualmente, 450 famílias tem acompanhamento somente no PAIF. Os eventos de confraternização dos grupos de PAIF e PAEFI



são estendidos aos familiares. São realizados 4 (quatro) eventos de confraternização com as famílias por ano, totalizando a média de 5.400 refeições oferecidas neste tipo de evento no período de 12 meses.

14.2.3. Albergue - atualmente possui 50 vagas para pernoite, sendo esta a quantidade suficiente para atender a demanda.

14.2.4. Ação de Inverno ACOLHIDA DO BEM - nos anos anteriores, 2021 e 2022, 150 vagas/dia foram disponibilizadas, entretanto, a média de atendimentos foi de 80 a 90 vagas/dia. Deste modo, estimamos em 100 refeições diárias o mínimo a ser solicitado.

15. SANÇÕES APLICÁVEIS:

15.1. Pelo inadimplemento das obrigações, a contratada estará sujeita as penalidades que seguem:

15.1.1 Advertência escrita, para a correção de irregularidades que não possuam gravidade suficiente para caracterizar infração passível de levar a uma medida mais drástica.

15.1.2. Multa moratória, tendo como parâmetro os seguintes percentuais:

15.1.2.1. 0,5% (cinco décimos por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, limitada a incidência deste percentual a 5 (cinco) dias.

15.1.2.2. 1 % (um por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, contados a partir do sexto dia de atraso, limitada a incidência deste percentual a 10 (dez) dias.

15.1.2.3. 1,5% (um vírgula cinco por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, contados a partir do décimo primeiro dia de atraso, limitada a incidência deste percentual a 15 (quinze dias) dias de atraso, prazo após o qual será considerada a inexecução do contrato.

15.1.2.4. 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato ou item por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 5% (cinco por cento), limitada a incidência deste percentual a 15 (quinze dias) dias de atraso, prazo após o qual será considerada a inexecução do contrato.

15.1.3. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias de atraso na execução do contrato restará caracterizada a inexecução contratual, sem prejuízo da rescisão unilateral e a aplicação da multa compensatória.

15.1.4. A multa compensatória deverá ser aplicada conforme os seguintes critérios, levando-se em consideração a gravidade da conduta do infrator, o dano causado à Administração e o princípio da proporcionalidade:



15.1.4.1. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o montante inadimplido, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa, no caso de inexecução parcial do contrato;

15.1.4.2. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa, no caso de inexecução total do contrato;

15.1.5. O descumprimento integral da obrigação, além da aplicação das multas moratória e compensatória será aplicada, cumulativamente, a pena de suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 36 (trinta e seis) meses, no caso de inexecução parcial e de até 60 (sessenta) meses no caso de inexecução total do contrato.

15.1.6. Quando a CONTRATADA causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual e negar-se a indenizar o erário administrativamente, será aplicada a 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.

15.1.7. A recusa em aceitar a nota de empenho, ordem de serviço ou ordem de fornecimento, sujeita e infratora a mesma penalidade aplicável pelo inadimplemento total da obrigação.

15.2. Caso as multas aplicadas e as indenizações cabíveis superem o valor de pagamentos eventualmente devidos pela Administração ao contratado, além da perda desses valores, a diferença será descontada da garantia prestada e/ou será cobrada judicialmente.

16. SERVIDOR RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:

16.1. Servidora Anelise Siviero Ribeiro. Cargo Nutricionista, Matrícula: 101247, contato: (51) 3236-2706- E-mail: anelise.ribeiro@canoas.rs.gov.br.

Anelise Siviero Ribeiro
Nutricionista - DSAIP
Matr 101247 - CRN² 7496

Paulo Ricardo Lopes de Souza
Secretário Municipal de Assistência Social
Matrícula - 125997



LOTE 01 - COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO)

Qtd Mensal Estimada	<u>Descrição do Objeto</u>	MÁXIMO VALOR UNITÁRIO ACEITÁVEL	MÁXIMO VALOR TOTAL ACEITÁVEL
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - BOQUEIRÃO e II - Mathias Velho <u>LOTE 01 - COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO)</u>			
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - Boqueirão e II - Mathias Velho (ainda não inaugurado) Mínimo de 7.000 refeições mensais, sendo no mínimo 200 diárias (2ª a 6ª feira). Total para 12 meses: até 63.000	Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmitta + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmitta quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado. <ul style="list-style-type: none">● Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.● Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;● Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas	15,52	977.760,00



refeições	<p>vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).• Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI’s conforme a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Nos Restaurantes Populares, a empresa deverá disponibilizar um bebedouro com filtro no local, e esta deverá ser servida em copos individuais (fornecidos pela empresa contratada).		
-----------	---	--	--



ITEM 2: JANTAR do Albergue Municipal			
<u>LOTE 01 - COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO)</u>			
ITEM 2: JANTAR do Albergue Municipal 700 refeições mensais, sendo no mínimo 50 por entrega (sábado, domingos e feriados) Total para 12 meses: até 6.300 refeições	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmitta + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmitta quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">● Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.● Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;● Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.	25,86	162.918,00



	<ul style="list-style-type: none">• Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 3: JANTAR da Ação de Inverno / Acolhimento do Bem <u>LOTE 01 - COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO)</u>			
ITEM 3:	Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do	17,38	195.525,00



<p>JANTAR da Ação de Inverno / Acolhimento do Bem</p> <p>5000 refeições mensais, sendo no mínimo 100 por entrega (segunda a domingo, inclusive feriado, por 90 dias nos meses de inverno)</p> <p>Total para 12 meses: até 11.250 refeições</p>	<p>peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">● Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.● Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;● Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.● Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.		
--	---	--	--



	<ul style="list-style-type: none">• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer uma garrafa de água mineral - 500 ml por refeição• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 4: ALMOÇO das Conferências e Eventos da SMAS <u>LOTE 01 - COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO)</u>			
ITEM 4: ALMOÇO das Conferências	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 550g e toda a refeição (marmita + sobremesa + salada) no mínimo 700g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 150 gramas;	22,81	205.290,00



<p>e Eventos da SMAS</p> <p>1.000 refeições mensais, sendo no mínimo 100 por entrega (segunda a domingo) em dias específicos.</p> <p>Total para 12 meses: até 9.000 refeições</p>	<ul style="list-style-type: none">● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 100 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 150 gramas cozida, descontado o peso do osso. Opções de carne (a serem escolhidas no pedido) :<ul style="list-style-type: none">- Carne vermelha (gado): estrogonofe de gado com iscas de patinho ou coxão mole.- Frango assado: Coxa e sobrecoxa (as duas juntas).- Bife de filé de frango à milanesa.● Guarnições 150 gramas. Opções de guarnição (a serem escolhidas no pedido):<ul style="list-style-type: none">- massa ao alho e óleo- massa com molho- legumes refogados- Aipim com farofa- Purê de batatas- Suflê de espinafre- Couve refogada com farofa● Salada: 2 variedades podendo ser escolhidas no pedido entre as opções abaixo:<ul style="list-style-type: none">- Alface- Cenoura ralada- Beterraba ralada- Repolho		
---	---	--	--



- Chuchu cozido
- Tomate em rodela
- Pepino em rodela

As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.

- Sobremesa: 100g em pote individualizado contendo uma colher.
 - sobremesa caseira das citadas logo a seguir: torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse.
- Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.
- 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.
- 1 copo de 300ml de suco de frutas (concentrado ou natural ou néctar de frutas, não será aceito suco em pó diluído).
- As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C). **PARA ESTA MODALIDADE DE REFEIÇÃO, O DESCARTÁVEL DEVERÁ CONTER DIVISÓRIAS INTERNAS PARA ACONDICIONAR SEPARADAMENTE ARROZ / FEIJÃO / CARNE / GUARNIÇÃO.**

LOTE 02 - COTA RESERVADA 25% APENAS ME/EPP



Qtd Mensal Estimada	Descrição do Objeto	MÁXIMO VALOR UNITÁRIO ACEITÁVEL	MÁXIMO VALOR TOTAL ACEITÁVEL
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - BOQUEIRÃO e II - Mathias Velho <u>LOTE 02 - COTA RESERVADA 25% APENAS ME/EPP</u>			
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - Boqueirão e II - Mathias Velho (ainda não inaugurado) Mínimo de 7.000 refeições mensais, sendo no mínimo 200 diárias (2ª a 6ª feira). Total para 12 meses: até 21.000 refeições	Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmitta + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmitta quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado. <ul style="list-style-type: none">● Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.● Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;● Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição	15,52	325.920,00



	<p>deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.</p> <ul style="list-style-type: none">● Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.● Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.● 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.● As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).● Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI’s conforme a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Nos Restaurantes Populares, a empresa deverá disponibilizar um bebedouro com filtro no local, e esta deverá ser servida em copos individuais (fornecidos pela empresa contratada).		
<p style="text-align: center;">ITEM 2: JANTAR do Albergue Municipal <u>LOTE 02 - COTA RESERVADA 25% APENAS ME/EPP</u></p>			



<p>ITEM 2:</p> <p>JANTAR do Albergue Municipal</p> <p>700 refeições mensais, sendo no mínimo 50 por entrega (sábado, domingos e feriados)</p> <p>Total para 12 meses: até 2.100 refeições</p>	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;• Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).• Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.• Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;• Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.• Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues	<p>25,86</p>	<p>54.306,00</p>
--	--	--------------	------------------



	<p>separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 3: JANTAR da Ação de Inverno / Acolhimento do Bem <u>LOTE 02 - COTA RESERVADA 25% APENAS ME/EPP</u>			
ITEM 3: JANTAR da Ação de	Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.	17,38	65.175,00



<p>Inverno / Acolhimento do Bem</p> <p>5000 refeições mensais, sendo no mínimo 100 por entrega (segunda a domingo, inclusive feriado, por 90 dias nos meses de inverno)</p> <p>Total para 12 meses: até 3.750 refeições</p>	<ul style="list-style-type: none">● Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.● Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;● Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.● Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.● Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues,		
---	---	--	--



	<p>separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fornecedor uma garrafa de água mineral - 500 ml por refeição• Fornecedor 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 4: ALMOÇO das Conferências e Eventos da SMAS <u>LOTE 02 - COTA RESERVADA 25% APENAS ME/EPP</u>			
ITEM 4: ALMOÇO das Conferências e Eventos da SMAS	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 550g e toda a refeição (marmita + sobremesa + salada) no mínimo 700g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 150 gramas;	22,81	68.430,00



<p>1.000 refeições mensais, sendo no mínimo 100 por entrega (segunda a domingo) em dias específicos.</p> <p>Total para 12 meses: até 3.000 refeições</p>	<ul style="list-style-type: none">● Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 100 gramas (metade grãos e metade caldo).● Carnes de 150 gramas cozida, descontado o peso do osso. Opções de carne (a serem escolhidas no pedido) :<ul style="list-style-type: none">- Carne vermelha (gado): estrogonofe de gado com iscas de patinho ou coxão mole.- Frango assado: Coxa e sobrecoxa (as duas juntas).- Bife de filé de frango à milanesa.● Guarnições 150 gramas. Opções de guarnição (a serem escolhidas no pedido):<ul style="list-style-type: none">- massa ao alho e óleo- massa com molho- legumes refogados- Aipim com farofa- Purê de batatas- Suflê de espinafre- Couve refogada com farofa● Salada: 2 variedades podendo ser escolhidas no pedido entre as opções abaixo:<ul style="list-style-type: none">- Alface- Cenoura ralada- Beterraba ralada- Repolho		
--	---	--	--



- Chuchu cozido
- Tomate em rodela
- Pepino em rodela

As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.

- Sobremesa: 100g em pote individualizado contendo uma colher.
 - sobremesa caseira das citadas logo a seguir: torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse.
- Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.
- 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.
- 1 copo de 300ml de suco de frutas (concentrado ou natural ou néctar de frutas, não será aceito suco em pó diluído).
- As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C). **PARA ESTA MODALIDADE DE REFEIÇÃO, O DESCARTÁVEL DEVERÁ CONTER DIVISÓRIAS INTERNAS PARA ACONDICIONAR SEPARADAMENTE ARROZ / FEIJÃO / CARNE / GUARNIÇÃO.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO

Declaro, sob as penas da Lei, que o(a) Sr.(a) ----- Será o (a) Responsável Técnico (a) pela execução dos serviços objeto do presente credenciamento.

Canoas, _____ de _____ de 2023.

Nome e Assinatura do representante



MODELO DE INSTRUMENTO PARA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

PREGÃO Nº XXX/20XX

EDITAL Nº XXX/20XX

MVP XXXX*20XX

As amostras submetidas à apreciação técnica serão avaliadas sob os seguintes critérios subjetivos e objetivos:

- I. Análise sensorial (sabor, odor, consistência, aparência).
- II. Adequação com a especificação técnica do item no edital - serão comparados os itens da amostra com a descrição detalhada dos itens no edital e verificado se atende à variedade e quantidade solicitada, bem como conferida a temperatura (conforme Portaria RS 078/2009 e RDC 216/2004).
- III. Verificação da embalagem (deve estar dentro das normas da RDC nº 326/2019 da ANVISA, e ser de tamanho, descrição e material conforme edital).

EMPRESA: XXXXX LTDA/ME/EPP

CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX-XX

(Considerações da equipe técnica responsável pela análise conforme quadro).

PRODUTO	ANÁLISE DO ITEM			RESULTADO FINAL
Item:xxxx	Análise sensorial	Aprovado		REPROVADO
	Especificação Técnica	Aprovado		
	Embalagem	Reprovado	Ex: A empresa apresentou a amostra em embalagem plástica	
Item:xxx	Análise sensorial	Aprovado		APROVADO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

	Especificação Técnica	Aprovado		
	Embalagem	Aprovado		
Item: xxx	Análise sensorial	Aprovado		APROVADO
	Especificação Técnica	Aprovado		
	Embalagem	Aprovado		
Item: xxx	Análise sensorial	Aprovado		APROVADO
	Especificação Técnica	Aprovado		
	Embalagem	Aprovado		



ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO ESTÁ TEMPORARIAMENTE SUSPENSA DE PARTICIPAR EM LICITAÇÃO E IMPEDIDA DE CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO, NÃO FOI DECLARADA INIDÔNEA PARA LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA E DE CUMPRIMENTO DO ART. 27, INC. V, DA LEI N.º 8.666/93 – PESSOA JURÍDICA

(preferencialmente deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa licitante)

Declaro(amos), sob as penas da Lei, que a empresa _____, CNPJ n.º _____._____._____/ _____ - ___, não está temporariamente suspensa de participar em licitação e impedida de contratar com a Administração, não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, bem como não possui, em seu quadro de pessoal, empregado ou associado menor de dezoito anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e/ou menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, nos termos do art. 27, inc. V, da Lei n.º 8.666/93 e art. 7º, inc. XXXIII, da Constituição Federal.

Declaro (amos), ainda que todo e qualquer fato que importe em modificação da situação ora declarada será imediatamente comunicada, por escrito, a SMLC do Município de Canoas/RS.

_____ ,

de ____ de 2023.

(assinatura e nome do representante legal)



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÕES RELATIVAS ÀS EXIGÊNCIAS LEGAIS (ART. 4º, INCISO VII, DA LEI 10.520/2002, INEXISTÊNCIA DE SUSPENSÃO, IMPEDIMENTOS E/OU INIDONEIDADE, ART. 7º, XXXIII DA CF/88 E DO ARTIGO 27, INCISO V, DA LEI 8.666/93 E QUADRO SOCIETÁRIO)

A licitante _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, proponente na Pregão Eletrônico nº _____, instaurado pelo Município de Canoas, por intermédio da Diretoria de Licitações da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos (SMLC), sob as penas da Lei, **DECLARA**:

- 1) o cumprimento de todos os requisitos de habilitação da licitação, em atendimento ao disposto no artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/2002;
- 2) não estar temporariamente suspensa de participar de licitação e/ou impedida de contratar com a Administração, não ter sido declarada inidônea de licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 3) não desenvolver trabalho noturno, perigoso ou insalubre com pessoas menores de dezoito anos, nem qualquer trabalho com menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, demonstrando cumprimento do disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da CF/88 e do artigo 27, inciso V da Lei nº 8.666/1993, por aplicação subsidiária.
- 4) não possuir em seu quadro societário, servidores efetivos e/ou comissionados vinculados ao município de Canoas ou de suas autarquias e fundações, incluídos na condição de sócios e/ou administradores.

..... de..... de 2023.

Assinatura do representante legal da licitante ou do procurador/preposto/credenciado

Nome
do representante legal da licitante ou do procurador/preposto/credenciado



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO ART. 3º E NÃO INCURSÃO NOS IMPEDIMENTOS DO § 4º DO MESMO ARTIGO DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06.

A licitante _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____, proponente na Pregão Eletrônico nº _____, instaurado pelo Município de Canoas, por intermédio da Diretoria de Licitações da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos (SMLC), sob as penas da Lei, **DECLARA** estar enquadrada na definição do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, pelo que pretende exercer o direito de preferência conferido por esta Lei e que, para tanto, atende suas condições e requisitos, não estando incurso em nenhum dos impedimentos constantes de seu § 4º.

..... de..... de 2023.

Assinatura do representante legal da licitante ou do procurador/preposto/credenciado

Nome do representante legal da licitante ou do procurador/preposto/credenciado



ANEXO V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O **MUNICÍPIO DE CANOAS (RS)**, por intermédio da Secretaria Municipal de Licitações e Contratos (SMLC), representada pelo Secretário Municipal, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, .., CNPJ/CPF nº. ..., sito na Rua / Avenida ..., doravante denominado **COMPROMITENTE**, representado(a) pelo(a) Sr(a). ..., CPF nº., firmam a presente **Ata de Registro de Preços**, descrito na Cláusula Primeira – DO OBJETO, constante no processo administrativo nº. 33.730/2023, EDITAL Nº. 150/2023 – REGISTRO DE PREÇOS Nº. 035/2023, regendo-se o mesmo pelas Leis Federais nº. 8666/93 e nº 10520/02 e Lei Municipal 4.213 de 24 de outubro de 1997 e pelos Decretos Municipais nº. 171/2021, nº. 354/2015, e nº. 363/2022, bem como pela legislação pertinente e pelas cláusulas previstas no Edital e seus Anexos da licitação supra, nos termos que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E DO PRAZO DE VALIDADE

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas/RS, de acordo com as especificações constantes no Termo de Referência, Lote(s) xxxxxxxx, conforme Edital e Anexos.

1.2. O prazo de validade do Registro de Preços: é de 12 meses a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO(S) PREÇO(S)

2.1. O(s) preço(s) registrado(s) é(são) o(s) constante(s) da proposta vencedora da licitação, lançada na listagem de Registro de Preços.

2.2. O(s) preço(s) registrado(s) não será(ão) reajustado(s) durante o prazo de validade do Registro de Preços.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

3.1. Dos Direitos:

3.1.1. Do **MUNICÍPIO**: contratar, se necessário, o objeto deste Registro; e

3.1.2. Do **COMPROMITENTE**: ser contratado se o **MUNICÍPIO** utilizar o Registro de Preços, ou, em igualdade de condições, ser preferido, no caso de contratação por outra forma, nos termos do Decreto Municipal nº. 354/2015.

3.2. Das Obrigações:

3.2.1. Do **MUNICÍPIO**: contratar com o **COMPROMITENTE**, ou em igualdade de condições, dar preferência ao mesmo se contratar por outra forma, nos termos do Decreto Municipal nº. 354/2015.



3.2.2. Do COMPROMITENTE: atender, nas condições estabelecidas no Edital e em seus Anexos, todos os pedidos de contratação recebidos durante o período de validade do Registro de Preços.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O preço registrado poderá ser cancelado:

4.1.1. Pelo MUNICÍPIO quando:

4.1.1.1. O COMPROMITENTE:

- I – Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços (ARP);
- II – Não firmar o Contrato ou negar-se a retirar / aceitar o instrumento contratual (Nota de Empenho ou outro instrumento hábil expedido pela Administração, cfe. Art. 62, caput e §2º, da Lei 8666/93) ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III – Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- IV – Sofrer as penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, e art. 87, inc. III e IV, da Lei nº 8.666/93.
- V – Presentes razões de interesse público.

4.1.2. Pelo COMPROMITENTE, mediante solicitação por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências do Edital e seus Anexos, nos termos do Decreto Municipal nº. 354/2015, sem prejuízo das penalidades previstas no Edital e em seus Anexos, nesta Ata, e na legislação pertinente, bem como de sua obrigação de indenizar o MUNICÍPIO ou terceiros por perdas e danos decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

5.1. O MUNICÍPIO e o COMPROMITENTE ficam adstritos à fiel observância das cláusulas do Edital e dos Anexos da licitação, em especial quanto a Condições Gerais, Obrigações, Fiscalização, Pagamento, Penalidades e demais cláusulas e condições relativas à execução do objeto, que deverão ser atendidas na íntegra pela(s) licitante(s) vencedora(s) acaso contratada.

5.2. Fica eleito o Foro de Canoas (RS) para dirimir dúvidas ou questões oriundas da presente Ata. E, por estarem às partes justas e compromissadas, assinam a presente Ata em duas vias, de igual teor.

Deise Cristine Busato da Silva
Secretária Municipal de Licitações e Contratos

Empresa Detentora do Preço Registrado
Canoas (RS), de de 2023.



ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº xxxx/2023

Contratação de empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas/RS,

O MUNICÍPIO DE CANOAS, pessoa jurídica de Direito Público Interno, inscrita no CNPJ sob o nº. 88.577.416/0001-18, com sede na Rua XV de Janeiro nº. 11, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, doravante denominado CONTRATANTE e XXXXXXXXXXXXXXXX, pessoa jurídica de Direito Privado, com sede em XXXX, na XXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob número XXXXXXXXXXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATADA por este instrumento e na melhor forma de Direito, celebram o presente Contrato, objeto do Processo Administrativo nº 33.730/2023, subordinando-se às disposições da Lei n.º. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 171 de 24 de maio de 2021, e, no que couber, e subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93, bem como das seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para produção, fornecimento, manipulação e distribuição de refeições prontas (tipo quentinha) para atender as demandas da Secretaria Municipal de Assistência Social do município de Canoas/RS.

1.2. A execução do objeto do contrato está expressamente condicionada ao Termo de Referência, à Proposta Financeira apresentada pela CONTRATADA e demais condições constantes no Processo Administrativo nº 33.730/2023.

CLAUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O preço total do contrato é de R\$xxx (xxx), incluídos além do objeto contratado, os encargos sociais, previdenciários, trabalhista, fiscais e comerciais, bem como demais encargos incidentes, os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, etc.), o fornecimento de mão de obra especializada, materiais, a administração, o lucro e deslocamentos de qualquer natureza, bem
MVP 33.730/2023



como qualquer outra despesa, ainda que não especificada e que possa incidir ou ser necessária à execução do serviço.

2.2. TABELA DE VALORES CONTRATADOS

Qtd Mensal Estimada	Descrição do Objeto	VALOR UNITÁRIO	
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - BOQUEIRÃO e II - Mathias Velho			
ITEM 1: ALMOÇO do Restaurante Popular I - Boqueirão e II - Mathias Velho (ainda não inaugurado)	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmitta + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmitta quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;• Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).• Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hambúrguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.• Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;• Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

	<ul style="list-style-type: none">• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo “marmitex” (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).• Todas as pessoas que farão o manejo das refeições deverão usar uniformes e estar protegidos por EPI's conforme a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Nos Restaurantes Populares, a empresa deverá disponibilizar um bebedouro com filtro no local, e esta deverá ser servida em copos individuais (fornecidos pela empresa contratada).		
ITEM 2: JANTAR do Albergue Municipal			
ITEM 2: JANTAR do Albergue Municipal	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;• Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).• Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas caseira, hambúrguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.• Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;• Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados,		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

	<p>sufflê, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.</p> <ul style="list-style-type: none">• Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo "marmitex" (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 3: JANTAR da Ação de Inverno / Acolhimento do Bem			
<p>ITEM 3:</p> <p>JANTAR da Ação de Inverno / Acolhimento do Bem</p> <p>Total para 12 meses: até refeições</p>	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 750g e toda a refeição (marmita + fruta + salada) no mínimo 900g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 250 gramas;• Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 250 gramas (metade grãos e metade caldo).• Carnes de 100 gramas cozida, descontado o peso do osso, observando: Carne vermelha (gado) duas vezes na semana; Duas vezes na semana frango; Uma vez na semana porco ou peixe ou ovo ou embutido - deverá ao longo de um mês ter uma opção de cada. As preparações que seguem deverão ter frequência no cardápio de no mínimo uma vez ao mês: panqueca (peso carne + guarnição), lasanha de carne e queijo (peso carne + guarnição), almôndegas		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

	<p>caseira, hamburguer caseiro, bife de gado a milanesa, estrogonofe de frango, estrogonofe de gado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Duas vezes por mês deverá ser servido lentilha em substituição ao feijão;• Guarnições prontas 150 gramas: guarnição três vezes por semana carboidratos complexos variados (massa, polenta, batata, farofa, nhoque, aipim, pure de batatas, etc) , duas vezes por semana preparações com legumes variados (legumes, vegetais refogados, suflês, etc). A guarnição deverá ser variada, não sendo repetida na mesma semana, nem repetida mais do que 3 vezes ao mês.• Uma Salada diária no total de 20 (peso aceito apenas para folhosos) a 50 gramas. As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.• Sobremesa: fruta 150g (maçã, laranja, melancia, abacaxi, banana ou frutas da época). As frutas deverão ser entregues, separadamente, em embalagens apropriadas (quando inteiras acondicionadas também em embalagem individual). Uma vez por semana no cardápio deverá ter uma sobremesa caseira das citadas logo a seguir: creme de chocolate/coco/baunilha ou torta de bolacha ou pudim de leite ou sagu ou mousse (não deve repetir no mês a mesma sobremesa). Neste dia fornecer colher de sobremesa descartável.• Fornecer uma garrafa de água mineral - 500 ml por refeição• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo "marmitex" (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C).		
ITEM 4: ALMOÇO das Conferências e Eventos da SMAS			
ITEM 4: ALMOÇO das	<p>Cada quentinha deverá ter peso mínimo de 550g e toda a refeição (marmita + sobremesa + salada) no mínimo 700g. OBS: do peso da marmita quando for carne com osso deverá ter este peso adicionado.</p> <ul style="list-style-type: none">• Arroz cozido, tipo 1, polido, classe longo fino cozido: 150 gramas;		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

<p>Conferências e Eventos da SMAS</p>	<ul style="list-style-type: none">• Feijão tipo 1 (carioca ou preto) cozido: 100 gramas (metade grãos e metade caldo).• Carnes de 150 gramas cozida, descontado o peso do osso. Opções de carne (a serem escolhidas no pedido) :<ul style="list-style-type: none">- Carne vermelha (gado): estrogonofe de gado com iscas de patinho ou coxão mole.- Frango assado: Coxa e sobrecoxa (as duas juntas).- Bife de filé de frango à milanesa.• Guarnições 150 gramas. Opções de guarnição (a serem escolhidas no pedido):<ul style="list-style-type: none">- massa ao alho e óleo- massa com molho- legumes refogados- Aipim com farofa- Purê de batatas- Sufê de espinafre- Couve refogada com farofa• Salada: 2 variedades podendo ser escolhidas no pedido entre as opções abaixo:<ul style="list-style-type: none">- Alface- Cenoura ralada- Beterraba ralada- Repolho- Chuchu cozido- Tomate em rodela- Pepino em rodela<p>As saladas deverão ser entregues separadamente em embalagens apropriadas e devidamente tampadas.</p>• Sobremesa: 100g em pote individualizado contendo uma colher.<ul style="list-style-type: none">- sobremesa caseira das citadas logo a seguir: torta de bolacha ou pudim de leite ou sugu ou mousse.		
---------------------------------------	--	--	--



<ul style="list-style-type: none">• Fornecer 1 sachê de sal (1g) por refeição.• 1 kit contendo 1 garfo descartável + 1 faca descartável + 1 guardanapo.• 1 copo de 300ml de suco de frutas (concentrado ou natural ou néctar de frutas, não será aceito suco em pó diluído).• As refeições deverão ser acomodadas em embalagens do tipo "marmiteX" (marmitas) em embalagens de alumínio ou isopor, de forma que a temperatura do alimento seja mantido de forma adequada até o horário da distribuição, devendo a empresa ter equipamento adequado para acondicionamento das quentinhas em temperatura correta (acima 60°C). PARA ESTA MODALIDADE DE REFEIÇÃO, O DESCARTÁVEL DEVERÁ CONTER DIVISÓRIAS INTERNAS PARA ACONDICIONAR SEPARADAMENTE ARROZ / FEIJÃO / CARNE / GUARNIÇÃO.		
--	--	--

2.3. O valor do contrato será **reajustado** através do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA conforme as disposições da Lei nº 10.192/2001 e do Decreto Municipal nº. 012/2013;

2.3.1. A CONTRATANTE não poderá, em forma acumulativa, conceder reajuste anual e reequilíbrio econômico-financeiro sobre o mesmo período quando ambos estejam utilizando a mesma tabela oficial ou indexador, excetuados os casos devidamente justificados que visam à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do Contrato

2.3.2. Nos contratos provenientes de Atas de Registro de Preços, deverá ser considerado a data da assinatura da Ata para contagem do período do reajuste.

2.4. Nos casos de **reequilíbrio econômico-financeiro do Contrato**, a CONTRATADA deverá apresentar em seu pedido os documentos comprobatórios para a solicitação, devendo obrigatoriamente apresentar minimamente os seguintes documentos:

a) Planilha de valores ou documentação equivalente contendo os custos de cada item da proposta inicial e os valores de cada item reequilibrados

b) Documento que demonstre que o desequilíbrio dos valores são fatos alheios à vontade e supervenientes.

c) Comprovação que o desequilíbrio ocorre de fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, desde que, seja apresentado todos os documentos que comprovem a ocorrência do evento.



d) Comprovação da variação cambial, tributária e/ou dos preços de cada item mediante apresentação de notas fiscais, documentos de importação, orçamentos e outros.

e) Vínculo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos do particular.

f) Memória de cálculo em conformidade com a variação dos preços.

g) Cópia do Contrato e Termos aditivos quando houver.

2.5. A CONTRATANTE pode, de forma facultativa, caso não comprovado pelo CONTRATADA, calcular o reequilíbrio a contar da data de protocolo do pedido.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

3.1. Para o efetivo pagamento a CONTRATADA estará sujeita ao cumprimento das disposições contidas no Decreto 196/2018

3.2. A Nota Fiscal / Fatura relativa a aquisição do objeto deverá ser apresentada junto a Unidade de Liquidação (UL) da Secretaria Municipal da Fazenda (SMF), conforme art. 11 do Decreto 012/2013.

3.3. As Notas Fiscais/Faturas entregues não deverão portar vícios ou incorreções que impossibilitem ou atrasem o pagamento, hipótese em que a CONTRATADA suportará os ônus decorrentes do atraso.

3.4. O objeto será pago em até 30 (trinta) dias contar da data da entrega da nota fiscal/fatura na Unidade de Liquidação (UL) da Secretaria Municipal da Fazenda (SMF), que deverá ser ocorrer até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de:

3.4.1. Nota fiscal/ fatura;

3.4.2. Termo de fiscalização aprovado e emitido pela secretaria municipal responsável, conforme determina o Decreto 196/2018.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

4.1. A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data estabelecida na Ordem de Início de Serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos conforme art. 57, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

5.1. As despesas decorrentes do presente Contrato estão lastreadas na seguinte dotação:



Dotação: XXXXX

Fonte de Recurso: XXXXX

Indicador de Recurso: XXXXX

CLÁUSULA SEXTA – DA FISCALIZAÇÃO

6.1. O acompanhamento e a fiscalização do presente Contrato serão efetuados pela Secretaria requisitante que designará servidor para o encargo da fiscalização, conforme disposição do Decreto Municipal 196/2018, o qual poderá comunicar à CONTRATADA as ocorrências que a seu critério exijam medidas corretivas e emitir o Termo de Fiscalização.

6.2. Quando necessário, emitir notificações à contratada demonstrando objetivamente os descumprimentos contratuais verificados pela fiscalização.

6.2.1. A fiscalização exercerá rigoroso controle em relação à qualidade dos serviços executados, a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas quando desatendidas as disposições a ela relativas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE EXECUÇÃO

7.1. É vedado à CONTRATADA subcontratar total ou parcialmente, associar-se a outrem, ceder, transferir total ou parcialmente, realizar fusão, cisão ou incorporação do objeto deste contrato, sem a expressa autorização pelo CONTRATANTE.

7.2. Os serviços deverão ser executados nos locais indicados pelo CONTRATANTE, obedecendo o estabelecido no TERMO DE REFERÊNCIA, Anexo Integrante do presente Contrato, quanto aos prazos e garantias.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 São obrigações da CONTRATADA: além das específicas à execução do objeto contratual dispostas no TERMO DE REFERÊNCIA, anexo I do Edital e que integra o presente Contrato:

8.1.1. Conhecer detalhadamente todas as cláusulas deste Contrato e de seus Anexos;

8.1.2. Realizar com seus próprios recursos todas as obrigações relacionadas com o objeto deste Contrato, de acordo com as especificações determinadas no Processo Administrativo que o originou, assumindo a responsabilidade técnica pelos serviços prestados;



8.1.3. Cumprir as legislações federal, estadual e municipal pertinentes, e se responsabilizar pelos danos e encargos de qualquer espécie decorrentes de ações ou omissões culposas ou dolosas, que praticar;

8.1.4. Pagar e recolher todos os impostos e demais encargos fiscais, bem como todos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais e comerciais, prêmios de seguro e de acidente de trabalho, que forem devidos em decorrência do objeto deste Contrato conforme exigência legal, sendo a única responsável no tocante ao vínculo empregatício com seus profissionais, inclusive reclamações trabalhistas;

8.1.5. Manter durante toda a execução do Contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

8.1.6. Reparar, corrigir, remover, reconstituir, ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções e prestar serviços em conformidade com o cronograma estipulado pela CONTRATANTE;

8.1.7. A CONTRATADA deverá arcar com as despesas do fornecimento dos materiais e mão de obra necessária à execução do serviço contratado.

8.1.8. Obedecer fielmente a proposta apresentada.

8.1.9. Prestar Garantia pelos equipamentos fornecidos e serviços realizados pelo prazo de 12 meses contados da xxxxxx (conclusão dos serviços, entrega dos bens).

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Constituir-se-ão obrigações do CONTRATANTE:

9.1.1. Fornecer e colocar à disposição da CONTRATADA todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do Contrato;

9.1.2. Notificar a CONTRATADA, formal e tempestivamente, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do Contrato;

9.1.3. Efetuar o pagamento nas condições estabelecidas neste Contrato;

9.1.4. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

9.1.5. Emitir termo de Fiscalização;

9.1.6. Indicar, formalmente, o gestor/fiscal para acompanhamento/ fiscalização da execução contratual;

9.1.7. Encaminhar a liberação dos pagamentos mensais das faturas de prestação dos serviços, após devidamente analisadas e aprovadas pela fiscalização contratual;



9.1.8. Informar a CONTRATADA, previamente ao início dos serviços, e sempre que julgar necessários, todas as normas, as rotinas e os protocolos institucionais que deverão ser seguidos para a correta e a satisfatória execução dos serviços contratados, bem como indicar e disponibilizar instalações necessárias à execução dos mesmos;

9.1.9. É dever do CONTRATANTE, sempre que houver necessidade, averiguada em processo formal, a aplicação à CONTRATADA das penalidades legais e contratuais;

9.1.10. Relacionar caso necessário as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do estado de conservação;

9.1.11. Notificar a CONTRATADA, formal e tempestivamente, através da Secretaria requisitante, por escrito, quanto ao não cumprimento de cláusulas do contrato.

9.2. Além destas obrigações, ainda compete à CONTRATANTE:

9.2.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais de prestação dos serviços;

CLÁUSULA DÉCIMA - PRERROGATIVAS DA CONTRATANTE

10.1. Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação dos serviços e o atendimento das exigências contratuais;

10.2. Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ou incompatíveis com o exercício das atribuições que lhe foram designadas;

10.3. Impedir que terceiros, que não seja a empresa CONTRATADA, efetuem os serviços prestados;

10.4. Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela empresa CONTRATADA, exigindo sua correção, no prazo máximo de 1 (um) dia útil, sob pena de suspensão do contrato, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior, devidamente justificados e aceitos pela CONTRATANTE;

10.5. Verificar, antes de cada pagamento, a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, mediante consulta à Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação, dentre outras coisas, do devido recolhimento das contribuições sociais (FGTS e Previdência Social) e demais tributos estaduais e federais, conforme cada caso, e demais documentação exigida no Contrato;



10.6. Proceder a vistorias nos locais onde os serviços estão sendo realizados, por meio do fiscal do contrato ou outros servidores devidamente designados, cientificando o preposto da CONTRATADA e determinando a imediata regularização das falhas eventualmente detectadas;

10.7. Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantidos o contraditório e a ampla defesa;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES.

11.1. Pelo inadimplemento das obrigações, a contratada estará sujeita as penalidades que seguem:

11.1.1. Advertência escrita, para a correção de irregularidades que não possuam gravidade suficiente para caracterizar infração passível de levar a uma medida mais drástica.

11.1.2. Multa moratória, tendo como parâmetro os seguintes percentuais:

11.1.2.1. 0,5% (cinco décimos por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, limitada a incidência deste percentual a 5 (cinco) dias.

11.1.2.2. 1 % (um por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, contados a partir do sexto dia de atraso, limitada a incidência deste percentual a 10 (dez) dias.

11.1.2.3. 1,5% (um vírgula cinco por cento) por dia sobre o valor do item em atraso ou do total do contrato, em caso de atraso na execução do objeto, contados a partir do décimo primeiro dia de atraso, limitada a incidência deste percentual a 15 (quinze dias) dias de atraso, prazo após o qual será considerada a inexecução do contrato.

11.1.2.4. 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato ou item por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 5% (cinco por cento), limitada a incidência deste percentual a 15 (quinze dias) dias de atraso, prazo após o qual será considerada a inexecução do contrato.



11.1.3. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias de atraso na execução do contrato restará caracterizada a inexecução contratual, sem prejuízo da rescisão unilateral e a aplicação da multa compensatória.

11.1.4. A **multa compensatória** deverá ser aplicada conforme os seguintes critérios, levando-se em consideração a gravidade da conduta do infrator, o dano causado à Administração e o princípio da proporcionalidade:

11.1.4.1. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o montante inadimplido, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa, no caso de inexecução parcial do contrato;

11.1.4.2. 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, atualizado até o momento da notificação para apresentação da defesa, no caso de inexecução total do contrato;

11.1.5. O descumprimento integral da obrigação, além da aplicação das multas moratória e compensatória será aplicada, cumulativamente, a pena de suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 36 (trinta e seis) meses, no caso de inexecução parcial e de até 60 (sessenta) meses no caso de inexecução total do contrato.

11.1.6. Quando a CONTRATADA causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual e negar-se a indenizar o erário administrativamente, será aplicada a 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.

11.1.7. A recusa em aceitar a nota de empenho, ordem de serviço ou ordem de fornecimento, sujeita e infratora a mesma penalidade aplicável pelo inadimplemento total da obrigação.

11.2. Caso as multas aplicadas e as indenizações cabíveis superem o valor de pagamentos eventualmente devidos pela Administração ao contratado, além da perda desses valores, a diferença será descontada da garantia prestada e/ou será cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO E ALTERAÇÃO CONTRATUAL



12.1. O presente Contrato pode ser rescindido nas hipóteses descritas no art. 78 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, observado os procedimentos estabelecidos no art. 79 da mesma Lei.

12.2. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE, na condição de Gestor Público, em caso de rescisão administrativa, conforme previsto na Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.

12.3. O presente Contrato pode ser alterado na forma estabelecida nos incisos I e II, do art. 65, da Lei Federal 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA REGÊNCIA E DA VINCULAÇÃO

13.1. O presente Contrato rege-se pelas cláusulas nele constantes, pelas especificações do Processo Administrativo nº 33.730/2023, do Termo de Referência e pela Proposta apresentada pela CONTRATADA, bem como das disposições constantes da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

14.1. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na realização do objeto desta contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A CONTRATANTE é responsável por disponibilizar acesso aos documentos e à legislação relacionada com o objeto do presente contrato.

15.2. A CONTRATADA não pode fazer uso ou divulgar dados e informações relacionadas com este Contrato a terceiros ou a servidores da CONTRATANTE não designado para interagir junto às atividades descritas na Cláusula Primeira.

15.3. Os casos omissos a este Contrato serão definidos subsidiariamente nos termos previstos na Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1. As dúvidas e controvérsias oriundas do Contrato serão dirimidas no Foro de Canoas/RS, quando não resolvidas administrativamente.

E, assim, por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE CANOAS
Secretaria Municipal de Licitações e Contratos

MUNICÍPIO DE CANOAS, aos _____ de _____ de dois mil e vinte e três (____/____/2023).

Jairo Jorge da Silva
Prefeito Municipal

CONTRATADA



ANEXO VII - FORMULÁRIO DE DADOS DA EMPRESA

CADASTRO DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO (CNPJ):	() MATRIZ () FILIAL	INSCRIÇÃO ESTADUAL FUNDAÇÃO: __/__/____ INSCRIÇÃO MUNICIPAL	DATA DE
NOME EMPRESARIAL:			
NOME FANTASIA:			
CNAE-F PRINCIPAL:			
CNAE-F SECUNDÁRIAS:			
SÓCIOS/ADMINISTRADOR(ES):		CPF(S):	
1 -			
2 -			
3 -			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA			
ENDEREÇO:		NÚMERO	COMPLEMENTO
CEP	BAIRRO	MUNICÍPIO	UF
CONTATO : TELEFONE: CELULAR:		E-MAIL: HOME PAGE:	
DADOS BANCÁRIOS			
BANCO	AGÊNCIA	CONTA CORRENTE	
OBS: NESSA FICHA DEVE CONSTAR ASSINATURA DO RESPONSÁVEL DA PESSOA JURÍDICA			