

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL VIA INTERNET
PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022
REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TIPO “MARMITEX” PARA ATENDER DEMANDA DOS SERVIDORES EM HORÁRIO DE TRABALHO DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO – SAAE DE ITABIRITO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTABELECIDAS NO ANEXO I DESTE EDITAL.

O SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO DE ITABIRITO - MG, TORNA PÚBLICO, NA PRESENÇA E CIÊNCIA DO (A) PREGOEIRO (A) DESIGNADO (A) PELA PORTARIA PELA PORTARIA Nº.: SAAE 099/2021 DE 31 DE DEZEMBRO DE 2021, QUE ÀS **09:00 HS** DO DIA **20/01/2022**, NA SALA DE REUNIÕES DO SAAE, LOCALIZADA À RUA RIO BRANCO, Nº. 99, BAIRRO CENTRO, SERÁ REALIZADA LICITAÇÃO NA MODALIDADE **PREGÃO PRESENCIAL, PARA REGISTRO DE PREÇOS**, DO TIPO **“MENOR PREÇO GLOBAL”**.

Razão Social			
CNPJ			
Endereço:			
e-mail:			
Cidade:		Estado:	
Telefone:		Fax:	

Obtivemos através do acesso à página www.saaeita.mg.gov.br nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de 2022.

Assinatura

Sr. Licitante,
Visando comunicação futura entre o SAAE – Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito e essa empresa, solicitamos **PREENCHER O RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL E REMETER AO SETOR DE LICITAÇÕES**, via tel. (31) 3562-4102 ou através do e-mail compras@saaeita.mg.gov.br

A não remessa do recibo exige o SAAE, da responsabilidade de comunicação de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS: Nº.: 002/2022

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

SETOR: ADMINISTRAÇÃO – R.H.

RECEBIMENTO DE ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E DAS PROPOSTAS: 20/01/2022 até às 09:00 (nove) horas, em sua sede na Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, Itabirito-MG.

CREDENCIAMENTO E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL: 20/01/2022 às 09:00 (nove) horas.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Regido pela Lei Federal nº. 10.520/02, retificada em 18 de julho de 2002 e Lei nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, com suas posteriores alterações, pela Lei Complementar nº. 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014 e Decreto Municipal nº 8.949 de 26 de abril de 2010.

RECURSO ORÇAMENTÁRIO:

Os recursos para o objeto do presente Registro de Preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TIPO “MARMITEX” PARA ATENDER DEMANDA DOS SERVIDORES EM HORÁRIO DE TRABALHO DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO – SAAE DE ITABIRITO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTABELECIDAS NO ANEXO I DESTE EDITAL.

PREGÃO PRESENCIAL

O Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito, na presença e ciência do (a) Pregoeiro (a) designado (a) pela PORTARIA PELA PORTARIA Nº.: SAAE 099/2021 DE 31 DE DEZEMBRO DE 2021, torna pública a abertura do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022**, **REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022**, DO TIPO **MENOR PREÇO GLOBAL**, regido pelas Leis Federais nº. 8.666/1993 e 10.520/2002, pela Lei Complementar nº. 123/2006 e pelo Decreto Municipal nº 8.949/2010.

A sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a PROPOSTA COMERCIAL e os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, iniciar-se-á às **09:00 (nove) horas** do dia **20/01/2022**, na sala do Depto. de Compras e Licitações do SAAE, localizada à Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, no município de Itabirito - MG.

I – DO OBJETO

1.1.Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito, conforme especificações e quantidades estabelecidas no anexo I deste edital.

1.2.Local de entrega: As refeições deverão estar bem acondicionadas durante todo o processo de transporte para que sejam entregues em perfeitas condições de consumo. Os Marmitex deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE no município de Itabirito/MG, mediante requisição do Gestor do Contrato.

1.3 Todas as despesas referentes às entregas correrão sempre por conta do proponente.

II - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas que forneçam o objeto do presente edital, legalmente constituídas e que atendam às condições de habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório.

2.1.1. Participarão exclusivamente as microempresas e empresas de pequeno porte, em cumprimento ao art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, desde que se enquadrem nas disposições abaixo estabelecidas.

2.1.2 Não será aplicado o disposto no item 2.1.1, previsto no art. 48 da Lei Complementar 123/2006, quando:

II - não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

III - o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

2.1.3 Para fins do art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/06 o alcance da expressão “regionalmente”, a empresa vencedora do certame deverá possuir Cozinha industrial na cidade de Itabirito-MG, ou restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima de Itabirito em até 50 (cinquenta) km, para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura dos alimentos e a possibilidade de atender às urgências, caso exista, no prazo de até 01 (uma) hora;

2.1.3.1 Importante destacar que a localização geográfica do objeto é indispensável para a execução satisfatória do contrato, proporcionando eficiência, qualidade e economicidade no fornecimento, o que seria mais vantajoso para a Administração;

2.1.4 A definição da regionalidade objetiva a promoção do desenvolvimento econômico e social, bem como, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica nos termos do artigo 47 da Lei Complementar nº 123/06.

2.2. Não poderão participar deste pregão os interessados que se encontrarem em processo de falência, de dissolução, de fusão, de cisão, de incorporação, que estejam cumprindo suspensão temporária de participação de licitação ou impedidos de contratar com a Administração Pública, ou que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública; bem como as licitantes que se apresentem constituídas na forma de empresa em consórcio¹ e ainda os interessados que se enquadrem nas hipóteses do art. 9º da Lei nº. 8.666/93.

2.3. A simples participação neste certame implica a aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

2.4. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas que forneçam objetos de natureza relacionada com o presente edital.

2.5. Cópia deste edital permanecerá afixada no quadro de avisos localizado no *hall* de entrada do Edifício-Sede do Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito-MG e poderá ser obtida junto ao Setor de Compras/Licitações, em dias úteis, no horário das 08:00h às 12:00 horas e das 13:30h às 16:30 horas; no site do SAAE através do endereço www.saaeita.mg.gov.br/licitacoes; ou solicitado através do e-mail: compras@saaeita.mg.gov.br. Deverão ser atendidas as condições abaixo relacionadas, sendo que o não atendimento de qualquer das condições, independentemente de sua magnitude, implicará a inabilitação do licitante ou a desclassificação de sua proposta.

III – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. Qualquer pessoa poderá solicitar providências ou impugnar o presente instrumento convocatório do Pregão em epígrafe, protocolando o pedido em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

3.2. A apresentação de impugnação contra o presente Edital será processada e julgada na forma e prazos previstos no regulamento da licitação na modalidade de “Pregão” devendo ser dirigida ao Pregoeiro (a) e protocolada no Setor de Compras/Licitações do SAAE localizado na Rua Rio Branco, nº. 99 – Centro – Itabirito - MG.

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

3.4. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

IV – REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pelo (a) Pregoeiro (a), que terá em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar as propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar os documentos de habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;

1 Nota Explicativa

Considerando que é ato discricionário da Administração diante da avaliação de conveniência e oportunidade; considerando a ausência de complexidade do objeto a ser licitado; e considerando que existem no mercado diversas empresas com potencial técnico, profissional e operacional, suficiente para atender satisfatoriamente às exigências previstas neste edital, entende-se que é conveniente a vedação da participação de empresas em “consórcio” neste certame. Ainda, a autorização para o consorciamento de empresas para execução do objeto poderia diminuir circunstancialmente o número de participantes no certame, se mostrando um ato antieconômico.

- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) Adjudicar o objeto dessa licitação à licitante vencedora;
- l) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- m) convocar o vencedor para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido;
- n) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação;

V – DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES

5.1. O credenciamento se dará junto ao Pregoeiro (a) por um sócio ou por um representante munido de Procuração ou Carta de Credenciamento (conforme modelo do Anexo II), em ambos os casos com a apresentação conjunta dos seguintes documentos, **fora de envelopes**:

- a)** Documento oficial de identidade do sócio/representante;
- b)** Estatuto ou Contrato Social e a última alteração contratual ou a última alteração consolidada ou Registro Comercial; devidamente registrados;
- c)** Declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (conforme modelo do Anexo III), deste Edital;
- d)** Declaração para microempresas e empresas de pequeno porte (conforme modelo do Anexo VI), se for o caso.

5.2. O Contrato Social/Estatuto/Registro Comercial do licitante poderá ser apresentado em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, conforme o disposto no art. 32 da Lei nº. 8.666/93.

5.3. Se a licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e, principalmente, de recorrer dos atos do (a) Pregoeiro (a).

5.4. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa licitante neste PREGÃO, sob pena de exclusão sumária dos representados.

5.5. A outorga de poderes para efetuar lances deverá estar expressa na carta de credenciamento ou procuração, caso contrário os credenciados ou procuradores não poderão ofertar lances.

5.6. Após o encerramento do credenciamento, identificação dos representantes das empresas proponentes e entrega dos envelopes contendo as propostas e a documentação, será declarada a abertura da sessão pública pelo (a) Pregoeiro (a), e não mais serão admitidos novos proponentes.

VI – DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.1. A PROPOSTA COMERCIAL e a DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO exigidas neste edital deverão ser apresentadas em envelopes distintos, indevassáveis, colados, e rubricados nos fechos, sob pena de desclassificação, até o dia, horário e local, fixados neste Edital, contendo em sua parte externa, as seguintes informações:

ENVELOPE Nº.: 01
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO LICITANTE
“PROPOSTA DE PREÇO”
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022
MODALIDADE: PREGÃO Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

ENVELOPE Nº.: 02

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO LICITANTE

"DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022

MODALIDADE: PREGÃO Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

6.2. A entrega dos envelopes poderá ser realizada via postal ou através de protocolo no Setor de Compras/Licitações do SAAE localizado na Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, Itabirito - MG, CEP: 35.450-081, até a data e horário previstos no preâmbulo deste instrumento convocatório, ou diretamente na sala de licitações do SAAE até a hora da abertura da sessão.

6.3. O SAAE não se responsabilizará por envelopes endereçados via postal ou por outras formas, entregues em local diverso do Setor de Compras/Licitações do SAAE, e que, por isso, não cheguem à data e horário previstos.

VII – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE Nº.: 01

7.1. São requisitos da proposta:

7.1.1. Apresentar a Planilha de Especificações e Preços (*conforme modelo do Anexo I*), devidamente preenchida, contendo as especificações e o valor em moeda corrente brasileira em duas casas decimais, explicitado unitariamente e globalmente, no qual já deverão estar incluídos todos os custos para a entrega do marmitex/refeições ora licitado, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transportes e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto desta licitação;

7.1.2. Ser impressa em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo, preferencialmente conter: razão social, CNPJ, endereço, número de telefone, número de fax da empresa licitante e dados bancários;

7.1.3. Conter a assinatura do representante legal do licitante em todas as suas páginas;

7.1.4. Conter o prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar do dia da sessão de recebimento dos envelopes, em caso de alguma de omissão desse prazo, será entendido como válida por 60 (sessenta) dias.

7.2. Os preços desta proposta deverão ser fixos e irrevogáveis, admitidas à repactuação, nos termos e condições previstas neste edital.

7.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, ou irrisórios, de valor zero, excessivos ou manifestamente inexequíveis.

7.4. Não serão aceitas propostas enviadas via fax, e-mail ou em envelopes abertos/grampeados.

7.5. Deverá conter especificações e características detalhadas do marmitex/refeições e outros elementos, de modo a ser atendido o disposto no art. 31 da Lei nº. 8.078/90 [Código do Consumidor], que identifiquem o produto ofertado, a fim de que o (a) pregoeiro (a) possa facilmente constatar se as especificações deste Edital foram ou não atendidas.

7.6. Após a entrega das propostas, não será admitida a sua retirada ou o descumprimento das condições estabelecidas neste edital, ficando o licitante sujeito à suspensão ou cancelamento de seu registro no cadastro de fornecedores do SAAE.

VIII – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1.** Os envelopes de PROPOSTAS COMERCIAIS serão abertos pelo (a) Pregoeiro (a) que, após a rubrica por todos os presentes, verificará sua conformidade com os requisitos do edital e seus anexos, examinará a aceitabilidade quanto aos preços apresentados e procederá à classificação daquelas que estiverem em acordo com o edital e apresentarem o MENOR PREÇO GLOBAL ou valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente ao menor preço, para participarem dos lances verbais.
- 8.2.** Para fins do que dispõe o art. 48, inciso II da Lei nº. 8.666/93, o (a) Pregoeiro (a) poderá exigir a apresentação da planilha de custos na abertura das propostas bem como após a fase de lances, na própria Sessão.
- 8.3.** Caso não haja no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item 8.1, o (a) Pregoeiro (a) classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três), neste número já incluso a de **menor preço global**, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.
- 8.4.** Na ocorrência de empate dentre os classificados para participarem dos lances verbais, a ordem para esses lances será definida através de sorteio.
- 8.5.** Às licitantes classificadas conforme os itens 8.1 e 8.3 serão dada nova oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.
- 8.5.1.** Caberá ao Pregoeiro (a) a definição e/ou alteração de valores mínimos na fase de lances verbais.
- 8.6.** Caso não se realize lances verbais, verificada a conformidade entre a proposta de **menor preço global**, as exigências do Edital e ainda, o preço estimado para a contratação, o (a) Pregoeiro (a) negociará diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 8.7.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades do previstas no título XIV deste Edital.
- 8.8.** Quando não houver mais lances, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas exclusivamente pelo critério do menor preço.
- 8.9.** O (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade, quanto ao preço apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e anexo.
- 8.10.** Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias, do proponente. Se não aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, prosseguindo-se o certame.
- 8.11.** Ocorrendo a hipótese do item 8.10, será lícito ao Pregoeiro (a) negociar diretamente com o proponente para obtenção de melhor preço.
- 8.12.** Ainda durante a sessão pública do pregão, a licitante declarada vencedora deverá readequar seu preço, com as modificações necessárias para sua adaptação ao novo preço proposto, se for o caso.
- 8.13.** Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

8.13.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço.

8.14. Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

8.14.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

8.14.2. Não ocorrendo contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 8.14.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.13.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.14.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.13.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.15. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 8.14.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.16. O disposto no item 8.13 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.17. Não serão aceitos lances verbais com valores irrisórios, incompatíveis com o valor orçado.

8.18. Serão realizadas tantas rodadas de lances verbais quantas se façam necessárias.

8.19. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

8.20. Casos não mais se realizem lance verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.21. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando convocados pelo (a) Pregoeiro (a), as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

8.22. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a), não implicará a exclusão imediata da licitante da etapa de lances verbais, mas sim a manutenção do último preço por ele apresentado, impossibilitando-o de efetuar novos lances, salvo nas hipóteses previstas no inciso XVI e XVII do artigo 4º da Lei Federal nº. 10.520/02.

8.23. Será desclassificada a proposta que:

8.23.1. Contiver cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação;

8.23.2. Não atender aos requisitos deste instrumento convocatório;

8.23.3. Apresentar preço unitário ou global simbólico, de valor zero, superestimado ou manifestamente inexequível, incompatível com os preços e insumos de mercado, assim considerados nos termos do disposto no § 3º do art. 44 e nos incisos I e II do art. 48, da Lei Federal nº 8.666/93;

8.23.4. Contiver alternativas, condições rasuras, emendas, borrões, entrelinhas, defeitos de linguagem ou outras irregularidades que impossibilitem o julgamento;

8.23.5. Não se referir à integralidade do objeto.

8.24. Em caso de divergência entre o preço unitário e o total, prevalecerá o primeiro, do mesmo modo que prevalecerá o valor expresso por extenso sobre o valor numérico.

8.25. Na análise das propostas não serão consideradas ofertas e outras informações não solicitadas neste instrumento ou em diligências.

8.26. O (a) Pregoeiro (a) poderá desconsiderar eventuais falhas formais sanáveis e que não afetem o seu conteúdo.

IX – DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ENVELOPE Nº.: 02

9.1. Para habilitar-se a esta licitação, a proponente deverá apresentar os seguintes documentos, com

vigência plena até a data fixada para abertura do envelope “Documentos de Habilitação”:

- a)** Cópia do Cartão de Cadastro Nacional de Pessoas Jurídica (**CNPJ**) do estabelecimento que participará da licitação;
- b)** Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;
- c)** Certificado de Regularidade Relativo ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**CRF**) – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal;
- d)** Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa; para com a Fazenda Municipal sede da Licitante;
- e)** Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa; para com a Fazenda Estadual sede da Licitante;
- f)** Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa; para com a Fazenda Federal;
- g)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**) Conforme Lei nº. 12.440/2011;
- h)** Declaração (*conforme modelo do Anexo IV*) da empresa participante sob as penas da Lei de que não está suspensa, nem é impedida de licitar com Órgão Público, conforme Inciso III e IV Artigo 87 da Lei nº. 8.666/93 com suas posteriores alterações;
- i)** Declaração (*conforme modelo do Anexo V*) do Empregador Pessoa Jurídica em cumprimento ao Disposto no Inciso XXXIII do art. 7 da Constituição Federal, de que não emprega menor;
- j)** Declaração (*conforme modelo do Anexo VII*) somente para as microempresas ou empresa de pequeno porte, quanto à restrição em Documentação de Regularidade Fiscal, se for o caso;
- k)** Declaração de Elaboração Independente de Proposta (*conforme modelo do Anexo VIII*);
- l)** Deverá apresentar também, Ato constitutivo: estatuto acompanhado do documento de eleição de seus administradores ou contrato social e a última alteração, ou a última alteração consolidada ou Registro Comercial, devidamente registrados.

9.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

9.2.1. A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação **ALVARÁ** atualizado de Cozinha Industrial expedido pela **VIGILÂNCIA SANITÁRIA** competente;

9.2.2. A empresa licitante deverá possuir CNAE compatível com Cozinha Industrial;

9.2.3. A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação atestado(s) de capacidade técnica fornecida (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que apresentem condições similares (quantidades e prazos de fornecimento) às solicitadas neste termo de referência;

9.2.4. A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação comprovação de possuir em seu quadro de funcionários nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, devendo demonstrar o vínculo por meio de cópia da

Carteira de Trabalho (CTPS) ou Ficha de Registro de Empregado (FRE) autenticada pela DRT/MT, ou ainda, contrato de prestação de serviços. No caso de dirigente da empresa, tal comprovação poderá ser feita através da cópia da Ata da Assembleia que o investiu no cargo ou no Contrato Social em vigor;

9.2.5. Alvará de localização e funcionamento do local da sede da Licitante, atualizado.

9.3. Os documentos acima enumerados poderão ser apresentados em originais ou cópias reprográficas legíveis, devidamente autenticados em cartório ou pelo (a) Pregoeiro (a) ou pela sua equipe de apoio, sendo reservado a estes o direito de exigir a apresentação do original para conferência, no ato da abertura da habilitação, conforme disposto no art. 32 da Lei nº. 8.666/93. A documentação acima citada quando extraídas da internet, terá o seu aceite condicionado a consulta via internet no ato da abertura da habilitação.

9.4. Para certidões emitidas que não tenha, de forma explícita, o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 90 (noventa) dias contados a partir de suas emissões, devendo estar válidas na data de abertura dos envelopes de documentos de habilitação.

X – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE HABILITAÇÃO

10.1. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o Envelope Nº.: 02 “Documentos de Habilitação” da proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar.

10.2. Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o (a) Pregoeiro (a) prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicada o objeto do certame.

10.3. Para microempresas e empresas de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do SAAE, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.3.1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.3, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, conforme item 10.2, ou revogar a licitação, sem prejuízos das penalidades cabíveis aos licitantes.

10.4. Ocorrendo a hipótese contida no item 10.3, o juízo de habilitação referente à microempresa e a empresa de pequeno porte será suspenso até a apresentação da documentação necessária ou a expiração do prazo.

10.4.1. A sessão será suspensa e o (a) Pregoeiro (a) definirá e comunicará às licitantes a data na qual será dada continuidade ao pregão.

XI – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Constatado o atendimento pleno às exigências do Edital, será declarada a licitante vencedora, sendo-lhe adjudicado pelo (a) Pregoeiro (a) o objeto da presente licitação.

11.2. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada com o registro das licitantes credenciadas, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, dos preços a serem registrados, da análise dos documentos de habilitação dos recursos interpostos, além de ocorrências relevantes.

11.3. Inexistindo manifestação recursal, o (a) Pregoeiro (a) adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

11.4. Havendo a interposição de recurso, após o julgamento e seu trânsito em julgado, a autoridade superior adjudicará e homologará o procedimento licitatório à licitante vencedora.

XII – INSTRUÇÕES E NORMAS PARA INTERPOSIÇÃO DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de interpor recurso, desde que devidamente registrada síntese de suas razões em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar razões de recurso, facultando-se às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

12.1.1. O recurso contra decisão do (a) Pregoeiro (a) terá efeito suspensivo.

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) à vencedora.

12.3. O acolhimento de recurso ou a reconsideração de decisão pelo (a) Pregoeiro (a) importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4. As razões e contrarrazões do Recurso poderão ser apresentadas de forma oral reduzida a termo em ata da sessão ou apresentadas através de memoriais devendo ser protocoladas no Setor de Compras/Licitações do SAAE situado à Rua Rio Branco, nº. 99 – Bairro Centro – Itabirito – MG; no prazo estabelecido no item 12.1.

12.5. Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade competente homologará o resultado da licitação.

12.6. Dos demais atos da Administração, após a Adjudicação, decorrentes da aplicação da Lei nº. 8.666/93, caberá:

a) recurso dirigido à autoridade superior por intermédio do (a) Pregoeiro (a), interposto no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, a ser protocolizado no endereço referido no preâmbulo

deste Edital, nos casos de: anulação ou revogação da licitação; rescisão de contrato, a que se refere o inciso I do art. 79 da Lei nº. 8.666/93 aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou multa;

b) representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do contrato, de que não caiba recurso hierárquico;

c) pedido de reconsideração, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo de 10 (dez) dias úteis da intimação do ato.

12.6.1. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhá-lo devidamente informado àquela autoridade. Neste caso, a decisão deverá ser proferida dentro de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade (§ 4º do art. 109 da Lei nº. 8.666/93).

12.6.2. A intimação da decisão referida no item 12.6.1 deste edital, excluindo-se as penas de advertência e multa de mora, será feita mediante publicação na imprensa local.

12.7. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

XIII – PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

- 13.1.** Depois de homologado o resultado desta licitação, a empresa adjudicatária poderá ser convocada para eventual contratação correspondente a respectiva Ata.
- 13.2.** A convocação de que trata o item anterior deverá ser feita até o prazo máximo da validade da Ata de registro de Preços, ou seja, 12 (doze) meses.
- 13.3.** Não serão admitidos recursos, protestos, representações, ressalvas ou outra forma de discordância ou inconformismo a quaisquer tópicos do contrato que guardem absoluta conformidade com a minuta, em expressão e substância.
- 13.4.** Ao assinar o instrumento contratual e retirar a nota de empenho, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer o produto a ela adjudicado, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do edital.
- 13.5.** Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular no ato da emissão da Nota de Empenho ou recusar-se a retirá-la no prazo estipulado, é facultativo à Administração não emitir a respectiva Nota de Empenho e convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital.

XIV – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 14.1.** Homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, respeitada a ordem de classificação e o número de fornecedores a terem seus preços registrados, o SAAE convocará os proponentes classificados, para no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data do recebimento da convocação, assinar a Ata de Registro de Preços.
- 14.1.1.** O prazo acima poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo Licitante vencedor, durante o transcurso do prazo inicial e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo SAAE.
- 14.2.** A recusa injustificada em assinar a **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, dentro do prazo estabelecido no subitem 20.1, sujeitará o Licitante vencedor à aplicação da penalidade prevista neste instrumento convocatório.
- 14.3.** No caso de o licitante vencedor, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações previstas neste Edital e seus Anexos, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, assinar a Ata.
- 14.4.** O preço registrado e a razão social da licitante serão publicados e ficarão disponibilizados durante a vigência da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**.
- 14.5.** O prazo de validade da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** será de **12 (doze) meses** conforme preceitua o art. 15, § 3º, inciso III, da Lei nº 8.666/93, iniciando sua vigência a partir da data de sua publicação.
- 14.6.** A existência de preço(s) registrado(s) não obriga o SAAE a efetuar a(s) contratação(ões) que dele(s) poderá(ão) advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a

preferência de fornecimento em igualdade de condições.

14.7. A contratação obedecerá à conveniência e necessidade do SAAE, limitada às quantidades estimadas e dentro do período de vigência da ata.

14.8. A assinatura da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** estará condicionada à:

- a) Comprovação da regularidade da situação do Licitante vencedor, nos termos definidos neste edital;
- b) Apresentação da proposta detalhada, com os preços corrigidos após os lances.

14.9. A contratação dos itens discriminados na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, ou de parte dele, poderá ser formalizada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho, autorização de compra ou outro instrumento hábil.

14.10. O setor gerenciador avaliará o mercado constantemente, promovendo, se necessário, as negociações ao ajustamento do preço e fará publicar, trimestralmente, os preços registrados.

14.11. A Ata de Registro de Preços depois de assinada será encaminhada ao Departamento competente e aos gestores do contrato que se incumbirão de realizar todo o Acompanhamento e Gerenciamento da mesma, bem como a pesquisa de mercado.

14.12. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos/serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.13. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberá-lo do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

14.14. Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

14.15. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

14.16. A ARP será utilizada para futura e eventual contratação pelo SAAE, sendo permitida Adesão a Ata por outros entes da Administração Pública, desde que previamente autorizado pelo município.

XV – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

15. O preço registrado poderá ser cancelado nos seguintes casos:

15.1. Pelo CONTRATANTE:

15.1.1 A Contratada deixar de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;

15.1.2. A Contratada não atender à convocação para firmar Ata decorrente de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;

15.1.3. A Contratada praticar atos fraudulentos no intuito de auferir vantagem ilícita;

15.1.4. Ficar evidenciada incapacidade de cumprir as obrigações assumidas pela Contratada, devidamente caracterizada em relatório de inspeção;

15.1.5. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata decorrente do Registro de Preços;

15.1.6. Quando, por força de fusão ou incorporação da CONTRATADA, bem como associação com terceiros, cessão da posição contratual, cisão, não for comunicado ao CONTRATANTE até 05 (cinco) dias úteis dos respectivos atos, devidamente registrados;

15.1.7. Os preços registrados apresentarem-se superiores aos praticados no mercado e a Contratada se recusar a baixá-los.

15.1.8. Por razões de interesse público, mediante despacho motivado, devidamente justificado, conforme inciso XII do artigo 78 da Lei 8666/93.

15.1.9 Demais situações previstas no artigo 78 da Lei nº 8666/93.

15.1.10. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar da Contratada, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial, por uma vez e afixado no local de costume do órgão responsável pelo Registro, considerando-se cancelado o registro na data da publicação na imprensa oficial.

15.2. Pela CONTRATADA:

15.2.1. Mediante solicitação por escrito, aceita motivadamente pela Administração, a Contratada deverá comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

15.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita por correspondência com recibo de entrega, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

15.4. A solicitação da Contratada para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, faculta à Administração, a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, assegurada defesa prévia do fornecedor, nos termos da Lei nº 8.666/93.

XVI – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. À licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar na execução do contrato, se comportar de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer qualquer espécie de fraude, não executar total ou parcialmente o fornecimento do marmitex/refeição, serão aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Pública:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

16.1.3. Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com o SAAE, por prazo de 02 (dois) anos.

16.1.4. O prazo acima mencionado, quando se tratar da modalidade de licitação denominada pregão, será limitado a 05 (cinco) anos, em conformidade com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, e no art. 6º, do Anexo I do Decreto Municipal nº 8949 de 26 de abril de 2010.

16.2. As sanções previstas nos itens 16.1.1 e 16.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a do item 16.1.2.

16.3. O atraso injustificado no fornecimento do marmitex/refeições, consoante §1º do art. 86 da Lei nº. 8.666/93 sujeitará a licitante adjudicatária, à multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida.

16.3.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias, caracteriza não execução parcial ou total, conforme o caso, aplicando-se o disposto no item 16.1.

16.4. O marmitex/refeições fornecido em desacordo com o estipulado deverá ser substituído no prazo máximo de 01 (uma) horas, contados do recebimento da notificação da recusa.

16.4.1. A não ocorrência da substituição do marmitex/ refeições ensejará a aplicação da multa estabelecida no item 16.3, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo fixado no item 16.4.

16.5. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de defesa prévia da Licitante, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da notificação.

16.6. A defesa deverá ser encaminhada à Chefia do Setor de Compras do SAAE que, em conjunto com o Setor Requisitante, e amparada em Parecer Jurídico, decidirá, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição, ou não, da penalidade.

16.7. Da aplicação das penalidades caberá recurso administrativo ao Diretor do SAAE, que poderá ser interposto através de protocolo no Setor de Compras, nos termos do § 4º do artigo 109 da Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas posteriores alterações, no prazo de 05 (cinco) dias a contar de sua notificação.

16.8. As multas quando for o caso, serão calculadas sobre os valores contratuais reajustados, e serão:

- I. Descontadas da garantia prestada quando da assinatura do contrato ou instrumento equivalente;
- II. Descontadas de pagamentos eventualmente devidos pelo SAAE, quando não houver garantia ou esta for insuficiente.

16.9. Na hipótese do pagamento das multas não ocorrer integralmente na forma prevista no item anterior, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação da decisão definitiva de aplicação da multa, para quitá-la, fazendo-o através de depósito em conta bancária do SAAE.

16.10. Além das sanções previstas no item 14.1, poderá ser aplicada pelo Diretor Presidente do SAAE a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SAAE, nos termos do art. 87 Incisos IV da Lei nº. 8.666/1993, assegurada a defesa prévia da Licitante no prazo de 10 (dez) dias, contados da notificação.

XVII – DO RECEBIMENTO E FORNECIMENTO

17.1. O contrato a ser firmado com a licitante adjudicatária incluirá as condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos, necessárias à fiel execução do objeto desta licitação.

17.2. O início do fornecimento do produto será imediato, após o recebimento da Nota de Empenho. Deverá a Nota fiscal ser emitida eletronicamente e estar em conformidade com a Nota de Empenho emitida, acompanhada de arquivos digitais contendo cópia da

Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União e **CRF** (Certificado de Regularidade do FGTS) da CONTRATADA, boleto bancário ou dados bancários para depósito e todas as incidências fiscais que sobre ela possam recair, condições estas indispensáveis para efetuar-se o pagamento.

17.2.1. As entregas deverão ocorrer diariamente, conforme requisição, sendo a entrega CIF – SAAE/ITABIRITO-MG, com todos os encargos para entrega, na ETA – Rua João Faria Gurgel nº 325, Santa Rita; Sede do SAAE - Rua Rio Branco, 99, Centro; ETE – Estrada do Marzagão, s/nº, MG 030; Almoxarifado do SAAE – Rua Francisco Marques Junior, nº 207, Nossa Senhora de Fátima, Itabirito – MG. Sendo que as Marmitex/refeições deverão ser entregues diariamente de acordo com as necessidades do SAAE, para **Almoço** no horário até 10h:30min na Sede, na ETA até 10h:45min, no Almoxarifado até 11h:15min e na ETE até 11h:30min horas.

17.2.2. Para o **Jantar** no horário de até 18h:30min na Sede e na ETA no horário até 19h:00min.

17.3. O Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito – MG reserva-se o direito de não receber o marmitex/refeições em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo rescindir o contrato e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI da Lei nº. 8.666/93, com suas posteriores alterações.

17.4. Todos os itens de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes do Edital e seus anexos, sendo a CONTRATADA obrigada a substituir de imediato e às suas expensas, marmitex/refeições em que se verifiquem irregularidades.

17.5. O prazo de vigência do contrato será até **31/12/2022**, tendo início a partir da data de sua assinatura.

17.6. O SAAE poderá autorizar, quando reconhecer a ocorrência de força maior ou de conveniência administrativa, alteração contratual de que decorra variação do valor do contrato ou modificação no prazo de sua execução, nos limites estabelecidos no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei nº.: 8.666/93, a qual se formalizará através de Termo Aditivo, numerado em ordem crescente para cada contrato e a ele incorporado. As ordens de fornecimento expedidas serão circunstanciadas e pormenorizadas, especialmente em caso de possível aditamento.

17.6.1. A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato.

17.7. O contrato firmado com o SAAE não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação sem autorização previa deste por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão.

17.7.1 Tais situações somente serão permitidas na ocorrência de caso fortuito ou força maior que inviabilize a prestação pessoal pela CONTRATADA.

17.8. A tolerância do SAAE com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou novação, podendo o SAAE, exercer seus direitos a qualquer tempo.

17.8.1. A CONTRATADA será responsável pelo pagamento de todo os encargos, tributos e quaisquer outras contribuições que sejam exigidas para o fornecimento do marmitex/refeições.

17.10. A CONTRATADA assumirá inteira responsabilidade pelas obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária de acidentes de trabalho e quaisquer outras relativas a danos a terceiros.

17.11. Caso o marmitex/refeições apresente irregularidades, especificações incorretas, ou esteja fora dos padrões determinados, o SAAE solicitará a regularização no prazo de 02 (duas) horas. O atraso na correção dos mesmos acarretará a suspensão dos pagamentos, além da aplicação das penalidades cabíveis.

17.12. As refeições deverão estar bem acondicionadas durante todo o processo de transporte para que sejam entregues em perfeitas condições de consumo. Os Marmitex/refeições deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE conforme: **Sede do SAAE** à Rua Rio Branco, 99, Centro, Itabirito/MG, na **ETA – Estação de Tratamento de Água** à Rua João Faria Gurgel, 325, Bairro Santa Rita, Itabirito/MG, no **Almoxarifado do SAAE** à Rua Francisco Marcos Júnior, 207, N. Sra de Fátima, Itabirito/MG e na **ETE – Estação de Tratamento de Esgoto** à Rodovia MG 30, nº 1224 Marzagão, Itabirito/MG.

XVIII – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado pelo Setor Contábil do SAAE.

18.1.1. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

18.2. Para a efetivação do pagamento, os documentos comprobatórios de situação regular em relação a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União e ao FGTS (**CRF**), deverão ser apresentados, caso não o faça, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos dentro do prazo de validade.

18.3. O pagamento será efetuado mensalmente de acordo com a quantidade de produtos solicitados e entregues em até **10 (dez) dias corridos** após a emissão e aceite da Nota Fiscal, através de **boleto bancário** ou **depósito bancário** em conta corrente, sendo que a **CONTRATADA** deverá fornecer o nº da agência e nº da Conta Bancária, de sua titularidade, para a efetuação do depósito. As notas fiscais deverão estar em conformidade com a Nota de Empenho, devendo ser emitidas dentro dos parâmetros legais, acompanhada de cópia da **CND** (Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União) e do **CRF** (Certificado de Regularidade do FGTS) da **CONTRATADA** e todas as incidências fiscais que sobre ela possam recair, condições estas indispensáveis para a efetuação do pagamento, não sendo permitido, por lei, antecipar o pagamento.

18.4. A nota fiscal eletrônica deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, posteriormente a emissão do Empenho Prévio, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e de proposta de preço e no próprio instrumento de Contrato, não se admitindo notas fiscais eletrônicas emitidas com outro CNPJ, mesmo que aquele de filial ou da matriz.

18.5. Para qualquer alteração nos dados da empresa, a CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE por escrito, acompanhada esta comunicação dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias corridos antes da emissão da Nota Fiscal eletrônica.

XIX - DA REVISÃO DE PREÇOS

19.1. Havendo alterações na conjuntura econômica do País ou do Estado, que resulte em desequilíbrio financeiro permanente, nas condições do contrato e nas hipóteses autorizadas pela Lei de Licitações, a CONTRATADA poderá pleitear revisão de preços.

19.2. A revisão será aprovada conforme apresentação das Planilhas de Custo do marmitex/refeições e/ou Nota Fiscal anterior ao processo do qual baseou o preço da proposta apresentada e a Nota Fiscal atual comprovando o preço a ser revisado. O preço poderá sofrer acréscimo como decréscimo de acordo com o preço praticado no mercado.

19.3. A cada pedido de revisão de preço deverão ser comprovadas as suas alterações justificadoras, demonstrando-se novamente a composição do preço, através de notas fiscais que comprovem o seu aumento.

19.4. É VEDADO À CONTRATADA INTERROMPER A ENTREGA DO MARMITEX/REFEIÇÕES, ENQUANTO AGUARDA O TRÂMITE DO PROCESSO DE REVISÃO DE PREÇOS, ESTANDO SUJEITA ÀS PENALIDADES PREVISTAS NESTE EDITAL E NA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL, NO CASO DE DESCUMPRIMENTO DESTA CLAÚSULA.

19.5. A revisão levará em consideração preponderantemente as normas legais federais, estaduais e municipais.

19.6. Deverá ser entregue uma planilha que comprove por item licitado o preço ofertado, sob pena de impossibilitar revisões de preço, se legalmente possíveis, em dia e prazo definidos pelo Setor Responsável.

19.7. Considerando o prazo de validade do Contrato, e, em atendimento ao § 1º, do artigo 28, da Lei Federal nº. 9.069/95, e demais legislações pertinentes, fica vedado qualquer reajustamento de preços.

XX - DA RESCISÃO

20.1. O CONTRATANTE poderá declarar rescindido o Contrato, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, sem que assista à CONTRATADA direito a qualquer indenização nos seguintes casos:

- a) O descumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- b) A lentidão no cumprimento do contrato, que impossibilite a conclusão da entrega dos marmitex/refeições Licitados, no prazo estipulado;
- c) Atraso injustificado da entrega do marmitex/refeições;
- d) Se a CONTRATADA não mantiver os padrões de qualidade exigidos;
- e) A subcontratação total ou parcial do seu objeto, fora das hipóteses permissivas contendo no item 15.8 e seus subitem;
- f) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- g) Decretação de falência, instauração de insolvência civil, dissolução da sociedade ou o falecimento do CONTRATADO;
- h) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA que, a Juízo do SAAE de Itabirito, prejudique a execução do Contrato;
- i) O valor das multas atingirem 10% (dez por cento) do valor global contratado ou após o trigésimo dia de atraso no cumprimento da obrigação assumida;

- j) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo Diretor do SAAE, exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- k) O descumprimento do disposto no inciso V do art.27 da Lei nº. 8.666/93, com a redação conferida pela Lei nº. 9.854/99;
- l) Nos demais casos elencados no art. 78 da Lei nº. 8.666/93, com suas posteriores alterações.

20.2. Na extinção da relação contratual o pagamento será efetuado na forma proporcional, retratando os marmitex/refeições fornecidos e que efetivamente não foram compreendidos na última quitação.

20.3. O contrato conterà cláusula de rescisão, que poderá ser judicial ou extrajudicial, podendo esta ser por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº. 8.666/93.

20.4. Nos casos de rescisão extrajudicial por ato unilateral, a CONTRATADA será notificada, em observância aos princípios do contraditório e da ampla defesa.

20.5. Além das hipóteses previstas no item acima, o contrato poderá ser rescindido sempre que a CONTRATADA agir dolosamente.

20.6. O contrato poderá ser alterado mediante termo aditivo nas hipóteses previstas no art. 65 da Lei nº. 8.666/93.

XXI - DA FISCALIZAÇÃO

21.1. Conforme o disposto no Artigo 67 da Lei nº 8666/93, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos gestores e fiscais designados:

Gestor do Contrato

José Geraldo Dias de Miranda
e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br
contato: (31) 3562-4104

Gestor Suplente do Contrato

Lilian Aparecida de Castro e Silva
e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br
contato:(31)3562-4104

Fiscal do Contrato

Lucas Horta de Almeida
e-mail: seguranca@saaeita.mg.gov.br
contato: 3562-4143

Fiscal Suplente do Contrato

Patrícia Lílian Rosendo
E-mail: patricia.saaeita@gmail.com
Contato:(31)3562-4141

22.2. O SAAE através do Setor de Recursos Humanos reserva-se o direito de não aceitar o marmitex/ refeições em desacordo com o previsto neste instrumento convocatório, podendo rescindir o contrato nos termos do art. 78, inciso I e aplicar o disposto no art. 24, inciso XI, ambos da Lei nº. 8.666/93.

XXIII - DAS CONDIÇÕES GERAIS

23.1. O SAAE reserva-se o direito de, por despacho fundamentado de seu Diretor, e sem que caiba, em qualquer dos casos à licitante interessada, direito a indenização:

- a) Revogar a licitação, em razão de conveniência administrativa;
- b) Anular, total ou parcialmente, o procedimento, em razão de ilegalidade ocorrida em seu curso;
- c) Homologar a licitação optando pela aquisição total ou parcial do marmitex/refeições a ser adquirido.

23.2. A licitação não implica proposta de contrato por parte do SAAE. Até a assinatura do contrato poderá a licitante vencedora ser excluída da licitação, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se a Administração tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone a sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

23.3. As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta dos orçamentos próprios sendo seus elementos as classificações orçamentárias, a saber:

Os recursos para o objeto do presente Registro de Preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

23.4. É facultado ao Pregoeiro (a) ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência com a suspensão da sessão, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

23.5. Toda a documentação apresentada no Instrumento Convocatório e seus Anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro, será considerado especificado e válido.

23.6. As decisões da Diretoria e do (a) pregoeira (o) e o extrato de contrato serão publicados no órgão de Imprensa Local, conforme artigo 78 da lei orgânica e artigo 6º, XIII da Lei nº. 8.666/93, podendo ser aplicado o disposto no § 1º, do art. 109, da Lei nº. 8.666/93.

23.7. Maiores esclarecimentos serão prestados na sede do Serviço Autônomo de Saneamento Básico, situado na Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, no município de Itabirito-MG; através do FONE: (31) 3562-4100; 3562-4102, pelo e-mail: compras@saaeita.mg.gov.br, pelo (a) Pregoeiro (a) e equipe de apoio, no horário de 08:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 16:30 horas, em dias úteis.

23.8. Os casos omissos serão submetidos à apreciação da autoridade competente superior do Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito/MG.

23.9. Fica eleito o foro da comarca de Itabirito/MG, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais especial que seja para a solução de qualquer pendência atinente a este processo licitatório.

XXIV - DAS PARTES QUE INTEGRAM O EDITAL

24.1. Constituem anexos deste instrumento convocatório, dele fazendo parte integrante:

ANEXO I – Modelo de Proposta Comercial / Planilha de Especificações e Preços.

ANEXO II - Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios

ANEXO III - Sugestões para Composição dos Cardápios

ANEXO IV – Modelo de Carta de Credenciamento.

ANEXO V – Modelo de Declaração Habilitação.

ANEXO VI – Modelo de Declaração da empresa participante, sob as penas da Lei, de que não está suspensa nem é impedida de licitar com Órgão Público, conforme Inciso III e IV Artigo 87 da Lei nº. 8.666/93 com suas posteriores alterações.

ANEXO VII – Modelo de Declaração do Empregador Pessoa Jurídica em cumprimento ao Disposto no Inciso XXXIII do art. 7 da Constituição Federal; que não emprega.

ANEXO VIII – Modelo de Declaração somente para microempresas e empresas de pequeno porte.

ANEXO IX – Declaração para microempresas ou empresa de pequeno porte, quanto à restrição em Documentação de Regularidade Fiscal.

ANEXO X – Declaração de Elaboração Independente de Proposta.

ANEXO XI – Minuta de Contrato de Fornecimento de marmitex/refeições.

ANEXO XII – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO XIII – Termo de Referência

Itabirito – MG, 06 de janeiro de 2022.

SAAE - SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO
ROGÉRIO EDUARDO DE OLIVEIRA
Diretor Presidente SAAE

Atesto que conferi o edital referente ao Processo Licitatório nº. **002/2022**, na modalidade Pregão Presencial nº. **002/2022**, S.R.P. nº **002/2022** referente a **registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do serviço autônomo de saneamento básico – SAAE de Itabirito, conforme especificações e quantidades estabelecidas no anexo I deste edital.**

Em ____ / ____ /2022

JOSÉ GERALDO DIAS DE MIRANDA
Chefe de Setor de Recursos Humanos
Gestor do Contrato

ANEXO I – (MODELO)

PROPOSTA COMERCIAL / PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

DATA: 20/01/2022

HORÁRIO: 09:00 HORAS

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TIPO “MARMITEX” PARA ATENDER DEMANDA DOS SERVIDORES EM HORÁRIO DE TRABALHO DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO – SAAE DE ITABIRITO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTABELECIDAS NO ANEXO I DESTA EDITAL.

EMPRESA:.....
 ENDEREÇO:..... TELEFONE:.....
 C.N.P.J..... INSC. ESTADUAL:.....
 DADOS BANCÁRIOS: Banco:..... AG:..... C/C:.....

Apresenta cotação de preço para o fornecimento do marmitex/refeições abaixo discriminado, de acordo com as especificações e condições estabelecidas no EDITAL:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	P.UNIT R\$ C/ IPI	P. TOTAL R\$ C/ IPI	MARCA FABRICANTE
01	Refeições prontas servidas em marmitex nº 8 (oito), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	65.000			
02	Refeições prontas servidas em marmitex nº 9 (nove), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	25.000			
VALOR TOTAL:						

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

- A Contratada deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que o fornecimento seja feito em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios.
- A forma de entrega será parcial, conforme a necessidade;
- A CONTRATADA deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo de 02 (duas) horas, a contar do pedido realizado pelo Gestor do Contrato, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento por escrito;
- As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA, sendo devidamente depois de prontas, acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequadas às quantidades e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até os locais de entrega solicitados pela contratante, onde as refeições serão servidas;
- Todas as etapas do processo de operacionalização (produção), transporte (entrega) e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários de entrega, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários, e demais custos

necessários para o total atendimento das obrigações estabelecidas, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

- O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá apresentar boas condições de higiene;
- A Alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitária adequada e isenta de riscos físicos, químicos e biológicos, devendo atender, no que couber, à legislação pertinente, e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;
- O objeto do contrato deverá estar sob a responsabilidade Técnica (RT) de nutricionista da contratada legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- A higienização ambiental de utensílios e a higiene pessoal e dos uniformes dos funcionários deverão ser supervisionadas diariamente por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da CONTRATADA;
- A operacionalização, transporte, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições fornecidas, para possíveis alterações e adaptações, visando atendimento adequado satisfatório;
- Após o primeiro mês de operacionalização do fornecimento contratado, a Contratada deverá apresentar a Contratante o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado ao trabalho realizado, e Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios ou Receituário Padrão que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referentes às refeições transportadas, nos termos da legislação vigente;
- Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo deverão ser de primeira qualidade;
- A contratada deverá estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, obedecendo à legislação vigente;
- O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente;
- Todos os alimentos para consumo em marmitex, deverão ser entregues em temperatura adequada (superior a 60º graus centígrados), com porcionamento compatível ao tamanho solicitado pela contratante, com fechamento completo da embalagem com tampa em papelão impermeabilizado em uma das faces e acondicionados em embalagens térmicas tipo hot box compatíveis ao volume e quantidades diárias solicitadas. Não será necessário fornecer garfo, faca, colher e guardanapo;
- Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10°C até, no máximo, por 4 horas;
- As refeições submetidas à CONTRATANTE para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente;

- As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, marmitex nº 8 e marmitex nº 9, Norma ABNT NBR 1476 esterilizado (220º C por 24h). Obedecendo as especificações de porcionamento de prato principal, contidas no anexo II do Termo de Referência;
- Saladas e Frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida;
- Sobremesas Doces: acondicionados em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados com talheres descartáveis condizentes com a opção enviada;
- Quanto às sobremesas: Fruta – deverá ser higienizada para ser fornecida; Doce industrializado - conforme embalagem de aquisição tendo no mínimo 50 (cinquenta) gramas. Doce não industrializado - quando cremoso ou gelatina ou pudim, deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 (cem) ml, sendo acompanhado de talher compatível ao consumo;
- Programações das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, prevendo-se substituições e as opções, observado o ANEXO II – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, bem como o ANEXO III – Sugestões para composição dos cardápios;
- Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários ao trabalho;
- Coletas diárias de 01 (uma) amostra de cada item do cardápio das refeições (almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, devendo ser mantidas sob refrigeração adequada pelo prazo de 03 (três) dias para líquidos (como sucos e água) e sob congelamento pelo prazo de 07 (sete) dias para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da CONTRATADA, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE;
- Efetuar a distribuição das refeições em embalagens marmitex de acordo com os tamanhos solicitados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda a distribuição das refeições;
- A empresa CONTRATADA deverá manter COZINHA INDUSTRIAL na cidade de Itabirito-MG ou restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima de Itabirito em até 50 (cinquenta) km, para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura dos alimentos e a possibilidade de atender às urgências, caso exista, no prazo de até 01 (uma) hora;
- É imprescindível que o tempo de percurso entre a cozinha industrial da Licitante e as Unidades onde serão entregues os alimentos objeto da presente licitação não ultrapasse 01 (uma) hora. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de 06 (seis) horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60ºC, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições;
- Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;
- A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, coletando-se amostras e procedendo às análises dos alimentos (microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas), a expensas da CONTRATADA;

- Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

LOCAL PARA ENTREGA:

As refeições deverão estar bem acondicionadas durante todo o processo de transporte para que sejam entregues em perfeitas condições de consumo. Os Marmitex deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE, conforme tabela abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	DIAS DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
		Quantidade diária aproximada de Marmitex	Quantidade diária aproximada de Marmitex
1) SEDE DO SAAE Situada à Rua Rio Branco, nº 99, Centro, Itabirito/MG.	Segunda a sexta-feira	80 (oitenta)	06 (seis)
	Sábado, Domingo e feriados	10 (dez)	06 (seis)
2) ETA SEDE Situado à Rua João Faria Gurgel, 281, Bairro Santa Rita, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	08 (oito)	02 (dois)
	Sábado, Domingo e feriados	02 (dois)	02 (dois)
3) ALMOXARIFADO DO SAAE Situado à Rua Francisco Marques Júnior, 207, Nossa Sra. de Fátima, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	04 (quatro)	-
	Sábado, Domingo e feriados	-	-
4) ETE Rodovia MG 30, nº 1224 Marzagão, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	11 (onze)	-
	Sábado, Domingo e feriados	04 (quatro)	-

HORÁRIOS PARA ENTREGA:

As refeições deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE, nos seguintes horários:

ALMOÇO	JANTAR
Sede do SAAE – até 10h:30min.	Sede do SAAE – até 18h:30min.
ETA – até 10h:45min.	ETA – até 19h:00min.
Almoxarifado – até 11h:15min.	Almoxarifado – Não tem entrega.
ETE – até 11h:30min.	ETE – Não tem entrega.

DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

Composição das refeições diárias: modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com os anexos deste Termo de Referência:

Composição do Cardápio Diário Básico Padrão de uma refeição

Arroz;

Feijão;

Carne (bovina, suína, peixe ou frango);

Acompanhamento quente;

Salada de folhas;

Molhos e temperos - Todos os marmitex deverão vir acompanhados de molho de pimenta, azeite de oliva extra virgem, tempero para salada – sal (sachê), palitinho (em embalagem individual);

Sobremesa – fruta ou doce

DOS CARDÁPIOS:

Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:

- a) Relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, para almoço e jantar estabelecidos no ANEXO II deste Termo de Referência;
- b) Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão constante do item 4 deste Termo;
- c) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do ANEXO III - Sugestões para Composição dos Cardápios;
- d) Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de carne e acompanhamento quente;
- e) O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço, inclusive as opções oferecidas.
- f) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas;
- g) Os cardápios deverão ser apresentados mensalmente, completos, para apreciação da Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos no contrato e que apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à Contratante e esta as aceite;
- h) A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pela Contratante, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

- i) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo II;
- j) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios constantes do Anexo II e nas sugestões para composição dos cardápios constantes do Anexo III.

DA EQUIPE DE TRABALHO:

- a) Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal;
- b) Manter, obrigatoriamente, profissional nutricionista, legalmente habilitado e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro de nível compatível com o objeto do contrato, ato contínuo a eventuais impedimentos;
- c) Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, seguindo a legislação vigente, inclusive exames específicos; além dos exames admissionais, demissionários, de todo pessoal, arcando com as despesas;
- d) Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- e) Os funcionários deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, e limitar seu uso aos horários de trabalho. A Contratada deverá fornecer os específicos para o desempenho das funções, com troca diária de uniformes;
- f) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- g) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
- h) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso às sua dependência;
- i) A Contratada deverá fornecer os equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos, para os funcionários, para uso no desempenho das funções;
- j) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

- a) O objeto desta licitação deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couberem outras normas e leis pertinentes:
- b) Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância sanitária. Portaria 1428, de 28/11/93. Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- c) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas

de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.

- d) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 21/09/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de boas práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004
- e) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições Sanitárias e boas práticas de fabricação.
- f) A Contratada é obrigada a comunicar ao SAAE a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a prestação do serviço.
- g) A justificativa de quaisquer atrasos no cumprimento dos prazos previstos acima somente será considerada se apresentada por escrito, e após aprovação do setor solicitante.
- h) A tolerância com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da Contratada não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou renovação, podendo a solicitante exercer seus direitos a qualquer tempo.
- i) O Contrato firmado com o SAAE não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação sem autorização da Contratante, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão.
- j) Para qualquer alteração nos dados da empresa, a Contratada deverá comunicar ao Contratante por escrito, acompanhada dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias antes da emissão da Nota Fiscal.
- k) Em caso de irregularidade da emissão das notas fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizadas.

DAS ESPECIFICAÇÕES:

- As especificações detalhadas do objeto constam do ANEXO I, parte integrante deste Termo de Referência.
- A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação **ALVARÁ** de Cozinha Industrial expedido pela **VIGILÂNCIA SANITÁRIA** competente;
- A empresa licitante deverá possuir CNAE compatível com Cozinha Industrial;
- A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação atestado(s) de capacidade técnica fornecida (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado que apresentem condições similares (quantidades e prazos de fornecimento) às solicitadas neste termo de referência;
- Alvará de localização e funcionamento do local da sede da Licitante, atualizado.
- A empresa licitante deverá apresentar no momento da habilitação comprovação de possuir em seu quadro de funcionários nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, devendo demonstrar o vínculo por meio de cópia da Carteira de Trabalho (CTPS) ou Ficha de Registro de Empregado (FRE) autenticada pela DRT/MT, ou ainda, contrato de prestação de serviços. No caso de dirigente da empresa, tal comprovação poderá ser feita através da cópia da Ata da Assembleia que o investiu no cargo ou no Contrato Social em vigor.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA, no cumprimento deste Contrato, obriga-se a:

- a) Cumprir todas as determinações, as ordens verbais ou escritas dos responsáveis pela CONTRATANTE, quando os serviços não atenderem às normas técnicas e legais estabelecidas;
- b) Manter atualizados todos os documentos exigidos na fase de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

- c) Credenciar prepostos para representá-la permanentemente junto a CONTRATANTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do Contrato;
- d) Efetuar a entrega das refeições em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela CONTRATANTE, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta;
- e) Ser responsável pela execução do objeto deste instrumento em plena conformidade com as especificações estabelecidas, obrigando-se a sanar quaisquer irregularidades a partir da comunicação da ocorrência, sem ônus adicionais para a CONTRATANTE. O não cumprimento da correção das mesmas acarretará a aplicação das penalidades cabíveis;
- f) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- g) Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- h) Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, na pessoa de preposto ou terceiros a seu serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
- i) Não utilizar em seu quadro de funcionários menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- j) Aceitar e colaborar com a fiscalização do cumprimento das obrigações, inclusive apresentar toda e qualquer documentação contábil que se refira ao serviço contratado independente das demais fiscalizações;
- k) Permanecer regularizada perante a autoridade sanitária competente, e cumprir todos os requisitos legais aplicáveis;
- l) Capacitar a equipe a propósito das regulamentações técnica de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- m) Prestar o serviço especificado no objeto desta, de acordo com as solicitações do Setor de Recursos Humanos da CONTRATANTE, observadas as normas legais vigentes como também as cláusulas e condições nele contidas;
- n) Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a execução do contrato e comprometer-se para que mantenham uma postura de respeito e cortesia no relacionamento com o pessoal da CONTRATANTE bem como com os usuários, devendo substituir o funcionário em caso de postura inadequada mediante solicitação da CONTRATANTE.
- o) Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços, Laudo de vistoria do veículo que será utilizado para o transporte das refeições, emitido pela autoridade competente, atestando que o veículo está apto a atender o objeto licitado em todos os locais de entrega.
- p) Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços, os documentos (CRLV) vigente do(s) veículo(s) que serão utilizados no transporte das refeições.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

A CONTRATANTE, no cumprimento deste Contrato, obriga-se a:

- a) Prestar todas as informações e dados relacionados ao objeto ora contratado sempre que se fizer necessário ao cumprimento deste Contrato;
- b) Colocar à disposição funcionário(s) especializado(s) para orientações e fiscalização do Contrato;
- c) Efetuar o pagamento no prazo determinado;
- d) Emitir a ordem de fornecimento conforme especificações estabelecidas;
- e) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital;
- f) Comunicar à contratada, por escrito ou por e-mail, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do contrato, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- g) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada.

DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO:

Conforme o disposto no Artigo 67 da Lei nº 8666/93, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos gestores e fiscais designados: Gestor do Contrato: José Geraldo Dias de Miranda; e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br; contato: (31) 3562-4104, Gestor Suplente do Contrato: Lilian Aparecida de Castro e Silva; e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br; contato: (31) 3562-4104, Fiscal do Contrato: Lucas Horta de Almeida; e-mail: seguranca@saaeita.mg.gov.br; contato: 3562-4143; Fiscal Suplente do Contrato, Patrícia Lílian Rosendo, e-mail: patricia.saaeita@gmail.com, contato: 3562-4141.

DO PRAZO PARA ENTREGA:

Entregas futuras, conforme requisições diárias. A CONTRATADA deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo de 02 (duas) horas, a contar do pedido realizado pelo Gestor do Contrato, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento por escrito.

DO RECEBIMENTO:

O recebimento dos marmitex será realizado após aprovação e aceite da fiscalização, efetivamente que o acondicionamento e transporte deverão ser realizados dentro do preconizado pelas normas higiênico-sanitárias de tempo e temperatura conforme legislação vigente. Os produtos deverão estar devidamente embalados e protegidos, contra danos que possam ser causados por agentes externos.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos.

DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

A dotação orçamentária necessária à realização da despesa decorrente do objeto desta licitação consta do Orçamento da Autarquia. Os recursos para o objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

O pagamento será efetuado mensalmente de acordo com a quantidade de produtos solicitados e entregues em até **10 (dez) dias corridos** após a emissão e aceite da Nota Fiscal, através de **boleto bancário** ou **depósito bancário** em conta corrente, sendo que a **CONTRATADA** deverá fornecer o nº da agência e nº da Conta Bancária, de sua titularidade, para a efetuação do depósito. As notas fiscais deverão estar em conformidade com a Nota de Empenho, devendo ser emitidas dentro dos parâmetros legais, acompanhada de cópia da **CND** (Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União) e do **CRF** (Certificado de Regularidade do FGTS) da **CONTRATADA** e todas as incidências fiscais que sobre ela possam recair, condições

estas indispensáveis para a efetuação do pagamento, não sendo permitido, por lei, antecipar o pagamento.

VALIDADE DA PROPOSTA:

No mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.

Declaro que no preço proposto encontra incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação.

DATA: _____ **ASSINATURA:** _____

[IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA E DO REPRESENTANTE LEGAL]

AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022
PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022
REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

Encontra-se aberto na sede do Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito, o PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: **002/2022**, na Modalidade de PREGÃO PRESENCIAL Nº.: **002/2022**, S.R.P. nº **002/2022** referente ao **registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito, conforme especificações e quantidades estabelecidas no anexo I deste edital**, a realizar-se no dia **20/01/2022 às 09:00 (nove) horas**, na sala de Compras e Licitações do SAAE, situado à Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, em Itabirito-MG, CEP: 35450-081.

Detalhes do Pregão encontram-se à disposição dos interessados, no endereço acima, ou pelo Tel.: (31) 3562-4100 ou (31)3562-4102; pelo e-mail: compras@saaeita.mg.gov.br, ou download do Edital no site: www.saaeita.mg.gov.br/licitacoes

SAAE - SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO
ROGÉRIO EDUARDO DE OLIVEIRA
Diretor Presidente SAAE

ANEXO II
RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 002/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 002/2022

1 – CARNES

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQÜÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		PER CAPITA LÍQUIDO (g/ml)
		ALMOÇO	JANTAR	
Alcatra	Carne bovina em peça	01	01	150
Almôndega	Almôndega bovina congelada, com 25 g	02	02	150
Bacon	Carne suína defumada	02	02	02
Bife de contra filé	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	02	02	150
Bife de patinho	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	01	02	150
Bisteca bovina	Bisteca de contra filé, carne bovina, porções uniformes e padronizadas.	01	01	150
Contra filé	Carne bovina em peça	01	01	170
Copa lombo	Carne suína em peça	01	01	170
Coxa, coxa e sobrecoxa de frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra	03	02	200
Coxão duro	Carne bovina em peça	01	01	160
Cupim	Carne bovina em peça	-	01	180
Filé de coxa de frango	Carne de frango, filé sem pele e sem osso	02	03	180
Filé de peito de frango	Filé de peito de frango	03	03	150
Filé de pescada ou filé de merluza	Filé de peixe congelado, sem pele e sem espinho, com porções uniformes e padronizadas	01	01	180
Hambúrguer bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.	01	01	150
Lagarto	Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura	02	02	150
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos	01	01	160
Lombo/ Lombinho	Carne suína sem osso, em peça	01	01	170
Patinho/coxão mole	Carne bovina em peça	01	01	160
Pernil	Carne suína sem osso em peça	01	01	200
Pertences p/ feijoadada	Carne suína	02	02	190

2 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSA	
		ALMOÇO	JANTAR
Abacaxi Havaí	Tipo A graúdo	01 x ao mês	
Banana nanica	Climatizada	03	03
Laranja	Pera tipo A	04	04
Limão	Taiti tipo A	02	02
Maçã nacional	Vermelha	03	02
Mamão comum	Formosa tipo A	1ª cada 06 meses	
Mamão Havaí	Papaya	1ª cada 03 meses	
Melancia	Graúda tipo A,	01	-
Melão	Amarelo	01 x ao mês	
Tangerina	Murcot ou Poncam, tipo A	01 x ao mês	
Abóbora	Tipo seca	01	01
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA	01	01
Batata doce	Rosada extra AA	-	01
Berinjela	Extra AA	03	01
Beterraba	Extra AA	01	01
Cará	Extra AA	01	-
Cenoura	Extra AA	01	01
Chuchu	Extra AA	02	01
Cogumelo	Fresco	01	01
Gengibre	Fresco	1ª cada 12 meses	
Mandioca	Graúda	01	-
Pepino	Comum, extra AA	01	-
Pimentão Verde	Extra AA	04	07
Pimentão vermelho	Extra AA	04	07
Quiabo	Liso Extra AA	-	01
Tomate Molho	Maduro extra AA	09	08
Tomate salada	Extra AA	01	01
Vagem	Macarrão curta extra AA	01	01
Acelga	Extra	04	04
Agrião	Extra	01 x ao mês	
Alface	Crespa ou lisa, tipo extra	03	04
Alho Poró	Extra	01 a cada 3 meses	
Almeirão	Pão de açúcar, extra	04	04
Brócolis	Extra	01 x ao mês	
Cebolinha	Extra	20	Cebolinha
Coentro	Extra, maço c/ 0,5 kg	2	Coentro
Couve Flor	Extra	01 x ao mês	
Couve Manteiga	Extra	01 a cada 03 meses	01 x ao mês
Erva Doce	Extra	01 a cada 03 meses	
Escarola	Extra	03	04
Espinafre	Extra	01	01
Hortelã	Fresco	01	-
Louro	Fresco	20	20
Milho Verde	Extra	01	01
Nabo	Extra	01 a cada 03 meses	
Rabanete	Extra	01 a cada 03 meses	

Repolho liso	Extra	04	02
Repolho Roxo	Extra	01	01
Salsa	Fresco	20	20
Alho	Tipo 05	20	20
Batata benef. Lisa	Especial	02	02
Cebola	Do estado, graúda	20	20
Cebola Miúda	Do estado, miúda	01	01
Ovos	Branco médio, extra	04	04

3 - ESTOQUE SECO

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	DISTRIBUIÇÃO MENSAL	
		ALMOÇO	JANTAR
Açúcar Refinado	Origem vegetal, refinado	20	20
Amido de milho	Saco plástico ou de papel	04	04
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	20	20
Azeitona verde	Tamanho médio, tipo verde em conserva	05	04
Canela em pau	em pau	03	04
Canela em pó	em pó, primeira qualidade	01	-
Catchup	Industrializado	02	02
Coco ralado	Seco, ralado, sem açúcar.	02	01
Cravo da Índia	Industrializado	03	04
Ervilha	Em conserva, latas.	01	03
Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado.	05	04
Farinha de mandioca	Mandioca crua e torrada fina.	20	20
Farinha de milho	Milho amarela	01	01
Farinha de rosca	Industrializada	02	01
Farinha de trigo	Trigo especial	02	02
Feijão carioca	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	16	16
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	04	
Fubá	Fubá de milho	01	01
Gelatina	Em pó, pacotes de 1 kg, sabores diversos	03	02
Doce industrializado	Industrializada	01	01
Groselha	Xarope de groselha	01	03
Leite de coco	em vidros.	01	-
Leite em pó	Integral, embalagem aluminizada.	01 a cada 03 meses	
Macarrão espaguete/ talharine/parafuso/penne	Industrializado, com ovos.	01	01
Margarina	industrializada, vegetal.	06	07
Milho verde	em conserva.	03	03
Molho de soja	industrializado (shoyu).	03	
Molho inglês	industrializado, inglês.	10	10
Mostarda	Industrializado.	01	02
Noz Moscada	em amêndoas secas, inteiras	01 a cada 03 meses	
Azeite de oliva extra virgem	Azeite de oliva extra virgem	20	20
Orégano	Condimento	20	20
Pó para Maria mole	em pó.	01	01

Sagu	de mandioca, granulado	01 a cada 03 meses	
Sal	refinado, sacos plásticos	20	20
Soja em grão	grãos secos	01 a cada 03 meses	
Trigo para quibe	trigo para quibe.	01	-
Uva passa	sem semente.	04	01
Vinagre	vinho tinto, frascos.	20	20

**ANEXO III
SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 002/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 002/2022

A apresentação de sugestão para composição dos cardápios tem como objetivo tornar conhecido, das empresas licitantes, as sugestões e o padrão de refeição a ser oferecido.

1. CARNES	
PREPARAÇÕES	CARNES
Bife a rolê (molho)	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado (molho)	Contra filé, alcatra.
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho.
Carne assada	Pernil suíno, coxão duro, lagarto, cupim, lombo suíno
Carne para preparação como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra, patinho, filé de peito e filé de coxa de frango
Hambúrguer de carne bovina (molho)	Coxão mole ou patinho
Almôndegas (molho)	Coxão mole ou patinho
Filé de frango grelhado com molho	Filé de peito ou de coxa de frango sem pele sem osso
Frango assado	Coxa e sobrecoxa de frango
Filé de peixe frito	Filé de pescada ou merluza sem pele e sem espinho
Feijoada	Pertences para feijoada (carne suína)
Quibe de bandeja	Coxão mole, alcatra ou patinho
2. SALADAS VEGETAIS FOLHOSOS	
Acelga Agrião Alface Almeirão Catalonia Rúcula	Couve manteiga Escarola Espinafre Repolho liso e/ou roxo Salsão
3. ACOMPANHAMENTOS	
Batata sauté, ou palha, ou chips	Brócolis alho e óleo
Brócolis com molho branco gratinado	Cenoura refogada
Couve manteiga refogada	Couve flor com molho branco gratinado
Creme de milho	Espinafre ao alho e óleo
Espinafre com molho branco ou creme de espinafre	Mandioca sauté
Panachê de legumes	Purê de batatas
Purê de abóbora madura	Espaguete com orégano
Purê de batatas/cenoura	Talharine ao alho e óleo
Torta de espinafre com requeijão	Torta de escarola com queijo
Torta de legumes	Vagem refogada
4. SOBREMESAS	
FRUTA	DOCES
Abacate Abacaxi Banana Caqui Goiaba Laranja Pera ou Bahia	Mousse (chocolate, maracujá, limão, etc.) Doce de abóbora cremoso Rocambole recheado com doce de leite Romeu e Julieta Sorvete industrializado Brigadeiro

Maçã	Beijinho
------	----------

Mamão Melão Melancia Pera	Gelatina Bolo Doce de banana (bananada) Curau (industrializado)
Tangerina Salada de fruta Uva Morango	Arroz doce Pudim/Flan (industrializados)

ANEXO IV – (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

CARTA DE CREDENCIAMENTO

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022- Pregão Presencial nº.: 002/2022 – Registro de Preços nº.: 002/2022.

Por este presente instrumento, fica CREDENCIADO o Sr. (a) _____, inscrito no CPF sob o nº.: _____, Carteira de Identidade nº.: _____, junto ao Serviço Autônomo de Água e Esgoto de Itabirito - MG, para representar a empresa (_____) na licitação acima referida, a quem outorgam poderes para efetuar lances, rubricar propostas das demais licitantes, assinar atas e documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, desistir da interposição de recursos, acordar, transigir, enfim, praticar todo e qualquer ato necessário à perfeita representação ativa da outorgante no processo licitatório em referência.

Assinatura: _____

RECONHECER FIRMA

obs.: Identificação, assinatura do representante legal e carimbo padronizado da empresa.

(Que deverá estar do lado de fora dos envelopes)

ANEXO V – (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022- Pregão Presencial nº.: 002/2022– Registro de Preços nº.: 002/2022.

Pela presente, declaro (mos) que, nos termos do Art. 4º, VII da Lei nº. 10.520/2002, que _____ a _____ empresa

....., cumpre os requisitos de habilitação para o PREGÃO PRESENCIAL Nº.: **002/2022**, referente ao **registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do serviço autônomo de saneamento básico – SAAE de Itabirito, conforme especificações e quantidades estabelecidas no anexo I deste edital.**

Por ser verdade, firmamos o presente.

Assinatura do representante legal

Obs.: Identificação, assinatura do representante legal e carimbo padronizado da empresa.

(deverá estar do lado de fora dos envelopes)

ANEXO VI - (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

DECLARAÇÃO DA EMPRESA

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022 - Pregão Presencial nº.: 002/2022 – Registro de Preços nº.: 002/2022.

Pela _____ presente, a _____ empresa
_____, inscrito sob o CNPJ
nº.: _____, por intermédio de seu representante legal o (a)
Sr.(a)

_____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº.: _____ e portador(a)
do CPF nº.: _____; DECLARA, para fins do disposto no inciso III e
IV do art. 87 da Lei nº. 8.666/93, que não está suspensa e nem é impedida de licitar com a
Administração Pública.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Representante legal

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

DECLARAÇÃO DO EMPREGADOR

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022- Pregão Presencial nº.: 002/2022- Registro de Preços nº.: 002/2022.

Pela _____ presente, a _____ empresa
_____, inscrito sob o CNPJ
nº.: _____, por intermédio de seu representante legal o (a)
Sr.(a)

_____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº.: _____ e portador(a)
do CPF nº.: _____; DECLARA, para fins do disposto no inciso V do
art. 27 da Lei nº. 8.666/93, acrescido pela Lei nº. 9.854/99, que não emprega menor de
dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de
dezesesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz [].

Representante legal

(obs: em caso afirmativo assinar a ressalva acima)

ANEXO VIII – (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**DECLARAÇÃO PARA MICRO EMPRESAS E
EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022- Pregão Presencial nº.: 002/2022– Registro de Preços nº.: 002/2022.

Pela _____ presente, _____ a
empresa....., inscrito sob o
CNPJ nº.: _____, por intermédio de seu representante legal o
(a) _____ Sr.(a)

.....
portador(a) da Carteira de Identidade nº.: e portador(a)
do CPF nº.:; DECLARA, sob as penas da Lei que é
Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e que se encontra sob o regime da Lei
Complementar nº. 123/2006, fazendo jus aos benefícios contidos na referida Lei.

Declara ainda ter ciência que a falsidade da declaração prestada objetivando os
benefícios da Lei Complementar 123/2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do
Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções
administrativas previstas na lei 8.666/93.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Representante legal

(Que deverá estar do lado de fora dos envelopes)

ANEXO IX – (MODELO)

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

**DECLARAÇÃO MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO
PORTE, QUANTO À RESTRIÇÃO EM DOCUMENTAÇÃO.
DE REGULARIDADE FISCAL.**

(Local e data)

Ao

Serviço Autônomo de Saneamento Básico

**Ref.: Processo Licitatório nº.: 002/2022- Pregão Presencial nº.: 002/2022 – Registro
de Preços nº.: 002/2022.**

Pela _____ presente, a _____ empresa
_____, inscrito sob o CNPJ
nº.: _____, por intermédio de seu representante legal o (a)
Sr.(a)

_____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº.: _____ e portador(a)
do CPF nº.: _____; DECLARA, sob as penas da Lei, possuir
restrição nos documentos de comprovação da regularidade fiscal, conforme faculdade
prevista na Lei Complementar Federal nº. 123/2006, alterada pela Lei Complementar
147/2014 e se compromete a adotar todas as medidas necessárias, em razão do prazo
concedido para este fim, para tentar promover sua regularização fiscal, caso venha a
formular o lance vencedor, sob pena do Decreto Municipal nº 8.949 de 26 de abril de 2010,
cumprindo plenamente os demais requisitos de habilitação para o PREGÃO PRESENCIAL
Nº.: **002/2022**.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Representante legal

ANEXO X – (MODELO)

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº.: 002/2022

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL

DATA: 20/01/2022

HORÁRIO: 09:00 (nove) horas

LOCAL: SALA DE REUNIÕES DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO DE ITABIRITO

[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE], como representante devidamente constituído de **[IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE]**, para fins do disposto no item 9.1, XI do Edital do Pregão Presencial nº **002/2022** declara sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente **[PELA LICITANTE]**, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. **002/2022**, Processo Licitatório nº. **002/2022**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. **002/2022**, Processo Licitatório nº. **002/2022**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. **002/2022**, Processo Licitatório nº. **002/2022**, quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº. **002/2022**, Processo Licitatório nº. **002/2022**, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante de outros licitantes antes da abertura oficial das propostas;

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de 2.022.

([REPRESENTANTE LEGAL DO LICITANTE NO ÂMBITO DA LICITAÇÃO, COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA])

ANEXO XI - MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO DE MARMITEX

CONTRATO Nº.: **SAAE/ITA/XXX/2022**

CONTRATANTE: SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO DE ITABIRITO

CONTRATADO: XX

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS TIPO “MARMITEX” PARA ATENDER DEMANDA DOS SERVIDORES EM HORÁRIO DE TRABALHO DO SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO – SAAE DE ITABIRITO.

VIGÊNCIA: ATÉ **XX/XX/2022**

PREÇO: R\$ **XXXXXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**

PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: **XXX/2022**

MODALIDADE DE LICITAÇÃO: **PREGÃO PRESENCIAL Nº.: XXX/2022**

REGISTRO DE PREÇOS Nº.: **XXX/2022**

TIPO: **MENOR PREÇO GLOBAL**

SETOR RESPONSÁVEL: **RECURSOS HUMANOS**

Entre o SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO BÁSICO, do município de Itabirito/MG, Autarquia Municipal reestruturada pela Lei nº 2.999 de 2014, com sede à Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, nesta cidade, inscrito no CNPJ sob o nº. 20.067.146/0001-61, adiante designado CONTRATANTE, representado neste ato por seu Diretor Presidente em Exercício, o **Sr. ROGÉRIO EDUARDO DE OLIVEIRA**, Portador do CRQMG nº.: 022.023.18 e do CPF nº.: 627.197.186-53, no uso de suas atribuições legais, e a Empresa **XXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX**, situada à **Rua XXXXXXXXXXXXXXXX**, nº. **XX, XXXXXXXX**, no município de **XXXXXXXXXX - XX**, inscrito no CNPJ sob o nº. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, adiante designada CONTRATADA, neste ato representada por seu (a) Gerente e Sócio (a) Sr.(a) **XXXXXXXXXXXXXXXX**, portador (a) da Carteira de Identidade nº. **M-X.XXX.XXX SSP/MG** e do CPF: **XXX.XXX.XXX-XX**, em decorrência do **PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 002/2022**, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2022**, **REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022**, homologado em **002/2022**, sob o regime das seguintes legislações: Decreto Municipal nº 8.949 de 26 de abril de 2010, pelas Leis Federais nº 10.520/2002 e Lei nº. 8.666/1993 e suas posteriores alterações, pela Lei Complementar nº. 123/2006 e pelas demais legislações pertinentes, consoante às condições estatuídas neste instrumento convocatório e seus anexos, vem celebrar o presente contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto da presente licitação é **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito, sob demanda, conforme especificações do anexo I do edital de Licitação.**

CLÁUSULA SEGUNDA – ESPECIFICAÇÕES

O objeto deste instrumento obedecerá rigorosamente às especificações constantes no Edital e seus Anexos e na Proposta apresentada pela CONTRATADA, no que não colidir com o presente instrumento, conforme especificado na planilha abaixo:

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTDE	P.UNIT R\$ C/ IPI	P. TOTAL R\$ C/ IPI	MARCA FABRICANTE
01	MARMITEX TAMANHO Nº 08(oito), (reservatório de alumínio) – almoço e jantar	Unid.	65.000			
02	MARMITEX TAMANHO Nº 09(nove), (reservatório de alumínio) – almoço e jantar	Unid.	25.000			
VALOR TOTAL:						

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VINCULAÇÃO

A presente contratação se vincula às seguintes legislações Decreto Municipal nº 8.949/2010, pelas Leis nº. 10.520/2002 e Lei nº. 8.666/1993 e suas posteriores alterações, pela Lei Complementar nº. 123/2006 e pelas demais legislações pertinentes, consoante às condições estatuídas no instrumento convocatório e em seus anexos, aplicando-se, nos casos omissos, o disposto na legislação civil vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO

A CONTRATADA obriga-se a processar fornecimento de marmitex/refeição, conforme previamente requisitado pelo CONTRATANTE, através de requisições desta última, que conterão as seguintes informações:

- quantidade fornecida;
- data e assinatura do requisitante e do recebedor.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A CONTRATADA obriga-se a fornecer o produto licitado em condições contínuas, eficientes, com qualidade e higiene, sendo que deverá ser requisitado em duas vias. A primeira via da requisição ficará com o requisitante e a segunda com a CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A CONTRATADA não está autorizada a fornecer os produtos constantes da requisição assinados por servidores que não sejam os credenciados pelo CONTRATANTE, que deverá identificá-los, por escrito, à primeira.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A CONTRATADA se obriga a não efetuar, em qualquer hipótese, fornecimento de modo a contrariar a forma aqui estabelecida, pelo que, desde já, exime o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade pela eventual ocorrência de atendimento sem requisição ou

solicitações em seu nome por elementos não credenciados, sendo que o Setor responsável pela requisição será o setor de Recursos Humanos.

PARÁGRAFO QUARTO

O fornecimento deverá ocorrer diariamente (inclusive, sábados, domingos e feriados), conforme requisição, no CIF – SAAE/ITABIRITO-MG, com todos os encargos para entrega, conforme abaixo:

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

- A Contratada deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que o fornecimento seja feito em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios.
- A forma de entrega será parcial, conforme a necessidade;
- A CONTRATADA deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo de 2 (duas) horas, a contar do pedido realizado pelo Gestor do Contrato, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento por escrito;
- As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA, sendo devidamente depois de prontas, acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos com capacidade adequadas às quantidades e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até os locais de entrega solicitados pela contratante, onde as refeições serão servidas;
- Todas as etapas do processo de operacionalização (produção), transporte (entrega) e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários de entrega, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários, e demais custos necessários para o total atendimento das obrigações estabelecidas, serão de responsabilidade da CONTRATADA;
- O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá apresentar boas condições de higiene;
- A Alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitária adequada e isenta de riscos físicos, químicos e biológicos, devendo atender, no que couber, à legislação pertinente, e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;
- O objeto do contrato deverá estar sob a responsabilidade Técnica (RT) de nutricionista da contratada legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- A higienização ambiental de utensílios e a higiene pessoal e dos uniformes dos funcionários deverão ser supervisionadas diariamente por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da CONTRATADA;
- A operacionalização, transporte, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da Contratada, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições fornecidas, para possíveis alterações e adaptações, visando atendimento adequado satisfatório;
- Após o primeiro mês de operacionalização do fornecimento contratado, a Contratada deverá apresentar a Contratante o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado ao trabalho realizado, e Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios ou Receituário Padrão que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referentes às refeições transportadas, nos termos da legislação vigente;

- Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo deverão ser de primeira qualidade;
- A contratada deverá estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, obedecendo à legislação vigente;
- O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
- O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente;
- Todos os alimentos para consumo em marmitex, deverão ser entregues em temperatura adequada (superior a 60º graus centígrados), com porcionamento compatível ao tamanho solicitado pela contratante, com fechamento completo da embalagem com tampa em papelão impermeabilizado em uma das faces e acondicionados em embalagens térmicas tipo hot box compatíveis ao volume e quantidades diárias solicitadas. Não será necessário fornecer garfo, faca, colher e guardanapo;
- Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10°C até, no máximo, por 4 horas;
- As refeições submetidas à CONTRATANTE para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente;
- As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio descartáveis, marmitex nº 8 e marmitex nº 9, Norma ABNT NBR 1476 esterilizado (220º C por 24h). Obedecendo as especificações de porcionamento de prato principal, contidas no anexo II do Termo de Referência;
- Saladas e Frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida;
- Sobremesas Doces: acondicionados em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados com talheres descartáveis condizentes com a opção enviada;
- Quanto à sobremesas: Fruta – deverá ser higienizada para ser fornecida; Doce industrializado - conforme embalagem de aquisição tendo no mínimo 50 (cinquenta) gramas. Doce não industrializado - quando cremoso ou gelatina ou pudim, deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 (cem) ml, sendo acompanhado de talher compatível ao consumo;
- Programações das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, prevendo-se substituições e as opções, observado o ANEXO II – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, bem como o ANEXO III – Sugestões para composição dos cardápios;
- Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários ao trabalho;
- Coletas diárias de 01 (uma) amostra de cada item do cardápio das refeições (almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, devendo ser mantidas sob refrigeração adequada pelo prazo de 03 (três) dias para líquidos (como sucos e água) e sob congelamento pelo prazo de 07 (sete)

- dias para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da CONTRATADA, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE;
- Efetuar a distribuição das refeições em embalagens marmitex de acordo com os tamanhos solicitados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda a distribuição das refeições;
 - A empresa CONTRATADA deverá manter COZINHA INDUSTRIAL na cidade de Itabirito-MG ou restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima de Itabirito em até 50 (cinquenta) km, para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura dos alimentos e a possibilidade de atender às urgências, caso exista, no prazo de até 01 (uma) hora;
 - É imprescindível que o tempo de percurso entre a cozinha industrial da Licitante e as Unidades onde serão entregues os alimentos objeto da presente licitação não ultrapasse 01 (uma) hora. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de 06 (seis) horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições;
 - Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, coletando-se amostras e procedendo às análises dos alimentos (microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas), a expensas da CONTRATADA;
 - Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
 - Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
 - Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
 - Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
 - Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
 - O fornecimento deverá ocorrer diariamente, conforme requisição, sendo a entrega CIF – SAAE/ITABIRITO-MG, com todos os encargos para entrega, na ETA – Rua João Faria Gurgel nº 325, Santa Rita; Sede do SAAE - Rua Rio Branco, 99, Centro; ETE – Estrada do Marzagão, s/nº, MG 030; Almoxarifado do SAAE – Rua Francisco Marques Junior, nº 207, Nossa Senhora de Fátima, Itabirito – MG. Sendo que as Marmitex/refeições deverão ser entregues diariamente de acordo com as necessidades do SAAE, para **Almoço** no horário até 10h:30min na Sede, na ETA até 10h:45min, no Almoxarifado até 11h:15min e na ETE até 11h:30min horas .
 - Para o **Jantar** no horário de até 18h:30min na Sede e na ETA no horário até 19h:00min.

LOCAL PARA ENTREGA:

As refeições deverão estar bem acondicionadas durante todo o processo de transporte para que sejam entregues em perfeitas condições de consumo. Os Marmitex deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE, conforme tabela abaixo:

LOCAL DE ENTREGA	DIAS DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
		Quantidade diária aproximada de Marmitex	Quantidade diária aproximada de Marmitex
1) SEDE DO SAAE Situada à Rua Rio Branco, nº 99, Centro, Itabirito/MG.	Segunda a sexta-feira	80 (oitenta)	06 (seis)
	Sábado, Domingo e feriados	10 (dez)	06 (seis)
2) ETA SEDE Situado à Rua João Faria Gurgel, 281, Bairro Santa Rita, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	08 (oito)	02 (dois)
	Sábado, Domingo e feriados	02 (dois)	02 (dois)
3) ALMOXARIFADO DO SAAE Situado à Rua Francisco Marques Júnior, 207, Nossa Sra. de Fátima, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	04 (quatro)	-
	Sábado, Domingo e feriados	-	-
4) ETE Rodovia MG 30, nº 1224 Marzagão, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	11 (onze)	-
	Sábado, Domingo e feriados	04 (quatro)	-

HORÁRIOS PARA ENTREGA:

As refeições deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo SAAE, nos seguintes horários:

ALMOÇO	JANTAR
Sede do SAAE – até 10h:30min.	Sede do SAAE – até 18h:30min.
ETA – até 10h:45min.	ETA – até 19h:00min.
Almoxarifado – até 11h:15min.	Almoxarifado – Não tem entrega.
ETE – até 11h:30min.	ETE – Não tem entrega.

DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

Composição das refeições diárias: modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com os anexos deste Termo de Referência:

Composição do Cardápio Diário Básico Padrão de uma refeição

Arroz;

Feijão;

Carne (bovina, suína, peixe ou frango);

Acompanhamento quente;

Salada de folhas;

Molhos e temperos - Todos os marmitex deverão vir acompanhados de molho de pimenta, azeite de oliva extra virgem, tempero para salada – sal (sachê), palitinho (em embalagem individual);

Sobremesa – fruta ou doce

DOS CARDÁPIOS:

Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:

- a) Relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, para almoço e jantar estabelecidos no ANEXO II deste edital
- b) Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão constante do item 4 deste edital;
- c) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do ANEXO III - Sugestões para Composição dos Cardápios;
- d) Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de carne e acompanhamento quente;
- e) O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço, inclusive as opções oferecidas;
- f) Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada, sendo compatíveis com as estações climáticas;
- g) Os cardápios deverão ser apresentados mensalmente, completos, para apreciação da Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos no contrato e que apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à Contratante e esta as aceite;
- h) A forma de preparo ficará a critério da Contratada, observado o cardápio aprovado previamente pela Contratante, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- i) Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo II;
- j) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios constantes do Anexo II e nas sugestões para composição dos cardápios constantes do Anexo III.

DA EQUIPE DE TRABALHO:

- a) Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal;
- b) Manter, obrigatoriamente, profissional nutricionista, legalmente habilitado e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro de nível compatível com o objeto do contrato, ato contínuo a eventuais impedimentos;
- c) Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, seguindo a legislação vigente, inclusive exames específicos; além dos exames admissionais, demissionários, de todo pessoal, arcando com as despesas;
- d) Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;
- e) Os funcionários deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, e limitar seu uso aos horários de trabalho. A Contratada deverá fornecer os específicos para o desempenho das funções, com troca diária de uniformes;
- f) Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

- g) Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;
- h) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela Contratante e legislação específica, quando do acesso às sua dependência;
- i) A Contratada deverá fornecer os equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos, para os funcionários, para uso no desempenho das funções;
- j) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA:

- a) O objeto desta licitação deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couberem outras normas e leis pertinentes;
- b) Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância sanitária. Portaria 1428, de 28/11/93. Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.
- c) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.
- d) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 21/09/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de boas práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004
- e) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições Sanitárias e boas práticas de fabricação.
- f) A Contratada é obrigada a comunicar ao SAAE a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a prestação do serviço.
- g) A justificativa de quaisquer atrasos no cumprimento dos prazos previstos acima somente será considerada se apresentada por escrito, e após aprovação do setor solicitante.
- h) A tolerância com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da Contratada não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou renovação, podendo a solicitante exercer seus direitos a qualquer tempo.
- i) O Contrato firmado com o SAAE não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação sem autorização da Contratante, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão.
- j) Para qualquer alteração nos dados da empresa, a Contratada deverá comunicar ao Contratante por escrito, acompanhada dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias antes da emissão da Nota Fiscal.
- k) Em caso de irregularidade da emissão das notas fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizadas.

DAS ESPECIFICAÇÕES:

- As especificações detalhadas do objeto constam do ANEXO I, parte integrante do edital.
- A CONTRATADA deverá possuir **ALVARÁ** de Cozinha Industrial expedido pela **VIGILÂNCIA SANITÁRIA** competente;
- A CONTRATADA deverá possuir CNAE compatível com Cozinha Industrial;
- A CONTRATADA deverá possuir em seu quadro de funcionários nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, devendo demonstrar o vínculo por meio de cópia da Carteira de Trabalho (CTPS) ou Ficha de Registro de Empregado (FRE) autenticada pela DRT/MT, ou ainda, contrato de prestação de serviços. No caso de dirigente da empresa, tal comprovação poderá ser feita através da cópia da Ata da Assembleia que o investiu no cargo ou no Contrato Social em vigor.

PARÁGRAFO QUINTO

O transporte do marmitex é de responsabilidade da CONTRATADA, que utilizará recursos próprios ou contratados, onde a CONTRATADA compromete-se a transportar as refeições de sua cozinha para os locais de entrega, em recipientes térmicos adequados, devidamente higienizados de forma a garantir a temperatura até o momento de serem servidos e cumprindo os horários pré-estabelecidos.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente de acordo com a quantidade de produtos solicitados e entregues em até **10 (dez) dias corridos** após a emissão e aceite da Nota Fiscal, através de **boleto bancário** ou **depósito bancário** em conta corrente, sendo que a **CONTRATADA** deverá fornecer o nº da agência e nº da conta bancária, de sua titularidade, para a efetuação do depósito. As notas fiscais deverão estar em conformidade com a Nota de Empenho, devendo ser emitidas dentro dos parâmetros legais, acompanhada de cópia da **CND** (Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União) e do **CRF** (Certificado de Regularidade do FGTS) da **CONTRATADA** e todas as incidências fiscais que sobre ela possam recair, condições estas indispensáveis para a efetuação do pagamento, não sendo permitido, por lei, antecipar o pagamento

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O pagamento referente a cada mês terá vencimento, para emissão de Nota Fiscal eletrônicas no último dia útil de cada mês, dispondo a Autarquia de em até 10 (dez) dias corridos, para processar o pagamento após o recebimento da Nota Fiscal eletrônicas.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As Notas Fiscais Eletrônicas ficam ainda sujeitas à apreciação do CONTRATANTE, em tempo, para conferir as emissões e quantidades, ficando a liberação dos pagamentos, condicionado ao aceite do CONTRATANTE.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Os pagamentos à CONTRATADA serão através de cheque nominal à mesma, que poderá ser retirado por pessoa credenciada pela CONTRATADA no setor de pagamento do CONTRATANTE, ou por via bancária a critério da CONTRATADA, respeitando o prazo mínimo estipulado no "caput" desta cláusula, dando-se a quitação devida.

PARÁGRAFO QUARTO

Na extinção da relação contratual o pagamento será efetuado na forma proporcional, retratando os fornecimentos ocorridos e eventualmente não quitados.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, no cumprimento deste Contrato, obriga-se a:

- ✓ Cumprir todas as determinações, as ordens verbais ou escritas dos responsáveis pela CONTRATANTE, quando os serviços não atenderem às normas técnicas e legais estabelecidas;
- ✓ Manter atualizados todos os documentos exigidos na fase de habilitação;
- ✓ Credenciar prepostos para representá-la permanentemente junto a CONTRATANTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do Contrato;
- ✓ Ser responsável pela execução do objeto deste instrumento em plena conformidade com as especificações estabelecidas, obrigando-se a sanar quaisquer irregularidades a partir da comunicação da ocorrência, sem ônus adicionais para a contratante. O não cumprimento da correção das mesmas acarretará a aplicação das penalidades cabíveis;
- ✓ O atraso na correção das mesmas acarretará a aplicação das penalidades cabíveis;
- ✓ Cumprir a legislação, as condições constantes no processo e demais normas aplicáveis ao objeto;
- ✓ Executar o contrato atendendo a todas as normas regulamentadoras vigentes de Segurança e Saúde no Trabalho, fornecendo os equipamentos necessários e em perfeito estado de operação, responsabilizando-se integralmente por eventuais ocorrências inerentes à matéria;
- ✓ Responsabilizar-se exclusivamente pelo pessoal necessário à execução do contrato, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- ✓ Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a execução do contrato e comprometer-se para que mantenham uma postura de respeito e cortesia no relacionamento com o pessoal da contratante bem como com os usuários, devendo substituir o funcionário em caso de postura inadequada mediante solicitação da contratante;
- ✓ Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados por sua responsabilidade aos bens de terceiros;
- ✓ Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preço, Laudo de vistoria do veículo que será utilizado para o transporte das refeições, emitido pela autoridade competente, atestando que o veículo está apto a atender o objeto licitado em todos os locais de entrega;
- ✓ Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preço, os documentos do(s) veículo(s), que serão utilizados no fornecimento, com as devidas taxas pagas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

As requisições deverão ser comunicadas com antecedência pelo Setor de Recursos Humanos do CONTRATANTE à CONTRATADA através de pedido formal devidamente assinado por servidor autorizado, para garantia de controle do fornecimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Fica a CONTRATADA obrigada a não efetuar, em qualquer hipótese, fornecimento de modo a contrariar a forma aqui estabelecida, pelo que, desde já, exime o CONTRATANTE de qualquer responsabilidade pela eventual ocorrência de atendimentos solicitados em seu nome por elementos não credenciados.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O transporte do produto ao local pré-determinado para entrega será de inteira responsabilidade da CONTRATADA que se utilizará recursos próprios ou contratados, desde que nas condições pré-estabelecidas.

PARÁGRAFO QUARTO

As entregas futuras, cargas e descargas correrão por conta e risco da CONTRATADA sem custo adicional de frete, inclusive nos casos de troca da mercadoria ou qualquer eventualidade que possa ocorrer, conforme requisições, a contar da emissão da Ordem de Fornecimento.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE, no cumprimento deste contrato, obriga-se à:

- ✓ Prestar todas as informações e dados relacionados ao objeto ora contratado sempre que se fizer necessário ao cumprimento deste Contrato;
- ✓ Colocar à disposição funcionário(s) especializado(s) para orientações e fiscalização do Contrato;
- ✓ Efetuar o pagamento no prazo determinado;
- ✓ Emitir a ordem de fornecimento conforme especificações estabelecidas;
- ✓ Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital;
- ✓ Comunicar à contratada, por escrito ou por e-mail, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do contrato, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- ✓ Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

O presente contrato vigorará a partir da data de assinatura até XXX/XXX/XXX.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

Não obstante o fato de a vencedora ser a única e exclusiva responsável pelo fornecimento, objeto deste contrato, a administração, através de sua própria equipe ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na sua execução.

Conforme o disposto no Artigo 67 da Lei nº 8666/93, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos gestores e fiscais designados: Gestor do Contrato: José Geraldo Dias de Miranda; e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br; contato: (31) 3562-4104, Gestor Suplente do Contrato: Lilian Aparecida de Castro e Silva; e-mail: rh@saaeita.mg.gov.br; contato: (31) 3562-4104, Fiscal do Contrato: Lucas Horta de Almeida; e-mail: seguranca@saaeita.mg.gov.br; contato: 3562-4143; Fiscal Suplente do Contrato, Patrícia Lílian Rosendo, e-mail: patricia.saaeita@gmail.com, contato: 3562-4141.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

O presente contrato poderá ser rescindido, quer pela inexecução das obrigações pactuadas, quer pela superveniência de norma legal que torne formal ou materialmente inexigível, ou desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no artigo 78 da Lei nº. 8.666/93, com suas posteriores alterações, à qual das partes expressamente se submetem, podendo a rescisão ser determinada:

a) amigavelmente, observada a conveniência do CONTRATANTE, mediante termo próprio de destrato.

b) por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do supra citado artigo, quando nenhuma indenização será devida à CONTRATADA.

c) judicialmente, nos termos da Lei.

PARÁGRAFO ÚNICO

Permanecem garantidos os direitos do CONTRATANTE no caso de Rescisão Administrativa, prevista no art. 77 da Lei nº. 8.666/93, com suas posteriores alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA REVISÃO DE PREÇO

A revisão dos preços obedecerá se for o caso, conforme determina a legislação em vigor, conforme o Artigo 65, Inciso II alínea “d” da Lei nº. 8.666/93 com suas posteriores alterações, e o índice a ser aplicado será definido em acordo com a Administração, mediante a apresentação, pela instituição, de planilha de custos demonstrando os itens ensejadores dos acréscimos pleiteados;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS MOTIVOS DE FORÇA MAIOR

Na decorrência de motivos de força maior, alheios à vontade da CONTRATADA, que impossibilitem a prestação dos serviços ora contratados, esta deverá indicar ao CONTRATANTE outra empresa capaz de prosseguir com o cumprimento deste contrato, nas mesmas condições contratadas, e sob sua total responsabilidade, até a resolução dos motivos que ensejaram tal alternativa.

PARÁGRAFO ÚNICO

A empresa que, no caso previsto no *caput* desta cláusula, vier a prestar os serviços no lugar da CONTRATADA, deverá ser apresentada com antecedência, ficando a mesma condicionada ao aceite do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESPONSABILIDADE

Ressalvadas as hipóteses de caso fortuito ou de força maior, mencionadas no art. 393 § único do Novo Código Civil, a CONTRATADA responderá, com suporte no Princípio da Culpa Objetiva, pela indenização integral de qualquer prejuízo diretamente sofrido pelo CONTRATANTE, ou causados a terceiros por ato ou fato, comissivo ou omissivo da CONTRATADA ou de seus prepostos, tais como danificação, acidentes, extravios, furtos ou roubos de materiais e equipamentos, ocorridos quando sob seus cuidados, ou em razão de omissão, em tempo oportuno, na prestação dos serviços contratados.

PARÁGRAFO ÚNICO

Em caso de ocorrência dos prejuízos e danos previstos no *caput* desta cláusula o CONTRATANTE, ao seu alvedrio, declarará a ocorrência do *an debeatur* e fixará o *quantum debeatur* do prejuízo, podendo abatê-lo das faturas vincendas, relativas aos serviços ora contratados, ou, se inviável a compensação, promover a execução judicial, com força de título executivo extrajudicial, sem a exclusão das demais sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ORÇAMENTO

A dotação orçamentária necessária à realização da despesa decorrente do objeto desta licitação consta do Orçamento da Autarquia. Os recursos para o objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1. Caso a CONTRATADA não mantenha a proposta, falhe na execução do contrato, descumpra as cláusulas contratuais, se comporte de modo inidôneo, faça declaração falsa ou cometa qualquer espécie de fraude, não execute total ou parcialmente o fornecimento contratado, serão aplicadas, conforme o caso as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à

Administração Pública:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato;

15.1.3. Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com o SAAE, pelo prazo de 02 (dois) anos.

15.1.4. O prazo acima mencionado, quando se tratar da modalidade de licitação denominada pregão, será limitado a 05 (cinco) anos, em conformidade com o disposto no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, e no art. 6º, do Anexo I do Decreto Municipal nº 8949 de 26 de abril de 2010.

15.2. As sanções previstas nos itens 15.1.1 e 15.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a do item 15.1.2.

15.3. O atraso injustificado na entrega do produto, consoante §1º do art. 86 da Lei nº. 8.666/93, sujeitará a CONTRATADA à multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da obrigação não cumprida.

15.3.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias, caracteriza não execução parcial ou total, conforme o caso, aplicando-se o disposto no item 15.1.

15.4. O marmitex/refeições fornecido em desacordo com o estipulado deverá ser substituído no prazo máximo de 02 (duas) horas, contados do recebimento da notificação da recusa.

15.4.1. A não ocorrência de substituição do marmitex/refeições ensejará a aplicação da multa estabelecida no item 15.3, considerando-se a mora à partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo fixado no item 15.4.

15.5. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de defesa prévia da CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da notificação.

15.6. A defesa deverá ser encaminhada à Chefia do Setor de Compras do SAAE que, em conjunto com o Setor Requisitante, e amparada em Parecer Jurídico, decidirá, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

15.7. Da aplicação das penalidades caberá recurso administrativo ao Diretor do SAAE, que poderá ser interposto através de protocolo no Setor de Compras, nos termos do § 4º do artigo 109 da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações, no prazo de 05 (cinco) dias a contar de sua notificação.

15.8. As multas quando for o caso, serão calculadas sobre os valores contratuais reajustados, e serão:

I - Descontadas da garantia prestada quando da assinatura do contrato ou instrumento equivalente;

II - Descontadas de pagamentos eventualmente devidos pelo SAAE, quando não houver garantia ou esta for insuficiente.

15.9. Na hipótese do pagamento das multas não ocorrer integralmente na forma prevista no item anterior, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da decisão definitiva de aplicação da multa, para quitá-la, fazendo-o através de depósito em conta bancária do SAAE.

15.10. Além das sanções previstas no item 15.4, poderá ser aplicada pelo Diretor Presidente do SAAE a penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SAAE, nos termos do art. 87 Incisos IV da Lei 8.666/93, assegurada a defesa prévia do Licitante no prazo de 10 dias, contados da notificação.

15.11. A tolerância do CONTRATANTE com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou novação, podendo o CONTRATANTE exercer seus direitos a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ÔNUS DA PROVA

Caso o CONTRATANTE tenha que ingressar em juízo para fazer valer este instrumento, bastará alegar os fatos constitutivos de seu direito, competindo à CONTRATADA o ônus de provar o contrário. Caso o CONTRATANTE figure como ré ou litisconsorte passiva, bastará a sua alegação dos fatos impeditivos, modificativos e extintivos dos direitos da CONTRATADA, cabendo a esta o ônus da prova contrária.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificações dela exigidas pela Administração Pública, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

Integra o presente contrato, o **PROCESSO LICITATÓRIO Nº.: 002/2022**, licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 002/2022, REGISTRO DE PREÇOS Nº.: 002/2022**, homologado em **XX/XX/2022**, nos termos do Decreto Municipal nº 8.949 de 26 de abril de 2010, bem como pela Lei nº. 10.520 retificada em 18 de julho de 2002 e subsidiariamente pela Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas posteriores alterações e com as condições gerais neles contidas, assim como a proposta de firmada pela CONTRATADA com todas as condições nelas contidas, naquilo que não conflitem com este instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Itabirito/MG, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais especial que seja para a solução de qualquer pendência atinente a esta contratação.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente contrato, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas cientes desta contratação, que abaixo subscrevem.

CONTRATANTE
SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO
ROGÉRIO EDUARDO DE OLIVEIRA
Diretor Presidente do SAAE
CPF: 627.197.186-53

CONTRATADA
XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Sócio/ Proprietário
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

____GESTOR DO CONTRATO
JOSÉ GERALDO DIAS DE MIRANDA
Chefe do Setor de Recursos Humanos
CPF: 842.546.106-53

TESTEMUNHA:
NOME:
CPF:

TESTEMUNHA DO SAAE:
NOME:
CPF:

ANEXO XII
MINUTA DA ATA Nº _____/2022
REGISTRO DE PREÇOS Nº 002/2022
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2022
PREGÃO PRESENCIAL 002/2022

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, no Setor de Compras e Licitações do SAAE Serviço Autônomo de Saneamento Básico de Itabirito, situado à Rua Rio Branco, nº. 99, Bairro Centro, Itabirito/MG, nos termos das Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/93 e suas posteriores alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, pelo Decreto nº 3.555/2000, Decreto Municipal no 8949/2010, alterado pelos Decretos Municipais 7971/2007 e 9345/2011 e das demais normas legais aplicáveis e pelas demais condições fixadas no Edital, em face da classificação das propostas apresentadas no **Processo licitatório 002/2022 - Pregão Presencial nº 002/2022 para Registro de Preços nº 002/2022, RESOLVE registrar preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito, sob demanda.**

CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto

A presente Ata tem por objeto o **contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito.**

FORNECEDOR:

Item	Unidade	Quantidade	Descrição	Marca	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)

CLÁUSULA SEGUNDA – Da validade do Registro de Preços

A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de **12 (doze) meses**, conforme preceitua o art. 15, § 3º, inciso III, da Lei nº 8.666/93, tendo início a partir da respectiva publicação.

CLÁUSULA TERCEIRA – Do Gerenciamento Da Ata De Registro De Preços

O gerenciamento deste instrumento caberá ao servidor do Setor de Recursos Humanos do SAAE: José Geraldo Dias de Miranda.

Email: rh@saaeita.mg.gov.br

Contato: (31) 3562 - 4104

CLÁUSULA QUARTA - Da Utilização Da Ata De Registro De Preços

Será usuário do Registro de Preços o SAAE de Itabirito, através do Setor de Recursos Humanos admitindo-se, no entanto, Adesão a Ata por outros órgãos e entes da Administração Pública, desde que previamente autorizado pelo SAAE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A existência de preços registrados não obriga o SAAE de Itabirito, a firmarem as contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUINTA – Do Fornecimento

O Fornecimento deverá ter início após a assinatura do respectivo instrumento contratual.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os fornecedores descritos na cláusula primeira desta Ata obrigam-se ao fornecimento dos itens dos quais se lograram vencedores, consoante especificações dos anexos I e VII do edital.

CLÁUSULA SEXTA – Do Pagamento

O pagamento será realizado em até **10 (dez) dias corridos** após o fornecimento dos marmitex/refeições e apresentação da nota fiscal.

O pagamento será realizado pelo Setor de Contabilidade do SAAE.

Em caso de eventual atraso no pagamento por parte da Administração Pública Municipal, serão observadas as normas constantes da Lei Geral de Licitações.

A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser emitida pela própria Contratada, posteriormente a emissão do Empenho Prévio, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e de proposta de preço e no próprio instrumento de Contrato, não se admitindo Notas Fiscais Eletrônicas emitidas com outro CNPJ, mesmo que aquele de filial ou da matriz.

Para qualquer alteração nos dados da empresa, a Contratada deverá comunicar ao Contratante por escrito, acompanhada dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias antes da emissão da Nota Fiscal.

A contratada deverá apresentar junto à nota fiscal cópia dos seguintes documentos: Certidões Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, **trabalhista e CRF-FGTS.**

Em caso de irregularidade da emissão das notas fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – Das Penalidades

Pelo descumprimento total ou parcial das condições previstas no Edital e neste instrumento, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93, sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabíveis:

- 1 - Advertência;
- 2 - Multa, graduável conforme a gravidade da infração, não excedendo em seu total a 20% (vinte por cento) do valor do contrato, cumulável com as demais sanções;
- 3 - Impedimento de licitar e contratar com o Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos em que o convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

4 - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

As sanções previstas nos itens 1, 3 e 4 acima poderão ser aplicadas juntamente com a do item 2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

A não assinatura da ata, por qualquer motivo, dentro do prazo fixado, por parte da licitante convocada, implicará em sua eliminação, além da incidência de multa de 5% (cinco por cento) do valor, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

CLÁUSULA OITAVA - Dos Reajustamentos De Preços

Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos produtos/serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na legislação vigente.

A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e da cotação vigente à época. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberá-lo do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada à veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador procederá à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA NONA - Do Cancelamento De Registro De Preços

O preço registrado poderá ser cancelado nos seguintes casos:

Pelo CONTRATANTE:

A Contratada deixar de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços;

A Contratada não atender à convocação para firmar Ata decorrente de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração;

A Contratada praticar atos fraudulentos no intuito de auferir vantagem ilícita;
Ficar evidenciada incapacidade de cumprir as obrigações assumidas pela Contratada, devidamente caracterizada em relatório de inspeção;

Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial da Ata decorrente do Registro de Preços;

Quando, por força de fusão ou incorporação da CONTRATADA, bem como associação com terceiros, cessão da posição contratual, cisão, não for comunicado ao CONTRATANTE até 05 (cinco) dias úteis dos respectivos atos, devidamente registrados;

Os preços registrados apresentarem-se superiores aos praticados no mercado e a Contratada se recusar a baixá-los.

Por razões de interesse público, mediante despacho motivado, devidamente justificado, conforme inciso XII do artigo 78 da Lei 8666/93.

Demais situações previstas no artigo 78 da Lei nº 8666/93.

No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar da Contratada, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial, por uma vez e afixado no local de costume do órgão responsável pelo Registro, considerando-se cancelado o registro na data da publicação na imprensa oficial.

Pela CONTRATADA:

Mediante solicitação por escrito, aceita motivadamente pela Administração, a Contratada deverá comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços.

A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita por correspondência com recibo de entrega, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao Registro de Preços.

A solicitação da Contratada para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, faculta à Administração, a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, assegurada defesa prévia do fornecedor, nos termos da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA- Das Disposições Finais

Integram esta Ata, o edital do Pregão Presencial nº **002/2022** e seus respectivos anexos, bem como as propostas dos licitantes descritos nesta.

As questões decorrentes da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da cidade de Itabirito/MG, eleito pelas partes com exclusão de qualquer outro.

Itabirito, _____ de _____ de 2022.

CONTRATANTE
SERVIÇO AUTÔNOMO DE SANEAMENTO
ROGÉRIO EDUARDO DE OLIVEIRA
Diretor Presidente do SAAE
CPF: 627.197.186-53

CONTRATADA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Sócio/ Diretor/ Proprietário
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

GESTOR DO CONTRATO
JOSÉ GERALDO DIAS DE MIRANDA
Chefe do Setor de Recursos Humanos
CPF: XXX.XXX.XXX-XX

TESTEMUNHA DO SAAE:
CPF:

TESTEMUNHA DA EMPRESA:
CPF:

ANEXO XIII
TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1. OBJETO

Registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas, acondicionadas em embalagens tipo “marmitex” para atender demanda dos servidores em horário de trabalho do Serviço Autônomo de Saneamento Básico – SAAE de Itabirito, conforme especificações e quantidades estabelecidas no ANEXO I – Termo de Referência que fará parte integrante do processo licitatório.

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

2.1 O objeto compreende os seguintes itens abaixo, que integram o presente expediente:

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.
01	Refeições prontas servidas em marmitex nº 8 (oito), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	65.000	
02	Refeições prontas servidas em marmitex nº 9 (nove), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	25.000	

2.2 As especificações detalhadas do objeto constam do ANEXO I, parte integrante deste Termo de Referência.

3. CONDIÇÃO DA CONTRATAÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: BEM COMUM.

O objeto a ser eventualmente contratado enquadra-se na categoria de bem comum, de que tratam a Lei Nacional nº 10.520, de 2002 e o Decreto nº 3.555, de 2000, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado, podendo, portanto, ser licitado por meio da modalidade Pregão Presencial.

4. TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL.

Frisa-se que a adoção do critério de **menor preço global** se justifica por se tratar de produtos com similaridade entre si, por serem da mesma natureza, visando atingir os objetivos pleiteados e contribuir para a perfeita aquisição do objeto sem perda da economia de escala.

Houve a preocupação também quanto à logística da entrega e gerenciamento do contrato, e vislumbrou-se extremamente oportuno que essa aquisição ocorresse em um mesmo fornecedor.

Dessa maneira, a contratação por menor preço global se prova a mais econômica e cabível ao presente caso, levando em consideração os princípios que regem o procedimento licitatório, e para um melhor atendimento e eficácia no fornecimento dos marmitex.

A obrigatoriedade do critério quanto à aceitabilidade de preços unitários.

A Lei 8.666/93, prevê no art. 40, inc. X, que o edital deverá indicar, obrigatoriamente, o critério de aceitabilidade dos preços unitários e global, conforme o caso. *In verbis*.

Art. 40. (...) X - critério de aceitabilidade dos preços unitário e global, conforme o caso, permitida a fixação de preços máximos e vedados a fixação de preços mínimos, critérios estatísticos ou faixas de variação em relação a preços de referência, ressalvado o disposto nos parágrafos 1º e 2º do art. 48.

Nesse viés, nota-se que, independentemente do julgamento das propostas - pelo valor global ou por lotes - deve-se exigir no edital, em conformidade com o disposto nos arts. 40, inc. X, e 44, §3º, da Lei 8.666/93, a apresentação, pelos licitantes, dos preços unitários que compõem os itens, a fim de que a Administração possa fazer a adequada análise sobre a exequibilidade dos valores apresentados, sob pena de desclassificação da proposta, nos termos do art. 48, inc. II, da Lei 8.666/93.

Desse modo, mesmo que o critério de julgamento seja o menor preço global, a análise dos valores unitários que compõem cada proposta é recomendada de modo a evitar a contratação de uma empresa que tenha apresentado uma proposta global exequível, porém, com preços unitários inexecutáveis ou excessivos. A inclusão da referida planilha em edital, mesmo que estimada, terá o condão de orientar os licitantes a não incidirem nestas irregularidades que prejudicarão suas propostas.

5. REGIONALIDADE: A empresa vencedora do certame deverá possuir Cozinha industrial na cidade de Itabirito-MG, ou restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima de Itabirito em até 50 (cinquenta) km, para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura dos alimentos e a possibilidade de atender às urgências, caso exista, no prazo de até 01 (uma) hora;

Importante destacar que a localização geográfica do objeto é indispensável para a execução satisfatória do contrato, proporcionando eficiência, qualidade e economicidade no fornecimento, o que seria mais vantajoso para a Administração.

6. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a contratação de empresa de fornecimento de refeições prontas, tipo "marmitex" devido à ausência de cozinha industrial na sede e nas unidades externas do SAAE, capaz de atender a demanda diária de alimentação (almoço e jantar) dos servidores. Ressalta-se ainda que não há restaurante nas proximidades das unidades externas capaz de oferecer refeições com qualidade. Ademais a Autarquia visa trabalhar com responsabilidade na gestão dos recursos públicos, gerando economia e ainda evitando desperdício das refeições oferecidas aos servidores, notadamente que será fornecida diariamente somente a quantidade de refeições necessárias, sem que haja desperdício.

7. JUSTIFICATIVA DA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS (em consonância com o art. 15, II, Lei nº 8.666/93).

Será adotado o Sistema de Registro de Preços – SRP (que não é uma modalidade de licitação) visando contratações futuras, eventuais e por demandas, se concretizando diante de situações onde haja as seguintes especificidades, consoante Decreto Municipal nº 13.214, de 03 de junho de 2020:

- a) quando for mais conveniente à aquisição de bens ou a contratação de serviços de forma parcelada;
- b) quando for conveniente para o atendimento da demanda de mais de um Órgão da Administração Municipal, direta e indireta, ou programa de governo;
- c) quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente a ocasião e o quantitativo a ser demandado pela Administração Municipal;
- d) outra hipótese em que seja a melhor escolha para atendimento do interesse público.

Verifica-se que, no presente caso, há o cumprimento dessas especificidades e, por essa razão, justifica-se a utilização do Sistema de Registro de Preços – SRP.

Esse procedimento facilita o gerenciamento do ajuste da Autarquia Pública, principalmente quando não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pelo Saae.

Ademais, a legislação local exige que, para adoção do SRP, deve-se se valer da modalidade Pregão, antecedida de ampla pesquisa de mercado:

Art. 7º O Registro de Preços deverá ser efetivado por meio de licitação, na modalidade pregão, e será precedido de ampla pesquisa de mercado.

Considerando que o objeto da presente contratação se trata de aquisição de objeto de natureza comum, a modalidade que se adéqua é mesmo o Pregão, mediante Sistema de Registro de Preços – SRP.

8. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO (em consonância com o art. 7º, § 4º, Lei nº 8.666/93 e com o art. 15, § 7º, II, Lei nº 8.666/93).

Justifica-se o quantitativo de marmitex solicitados, para alimentação diária dos servidores do SAAE, na relação de consumo de 01 (um) marmitex para cada servidor, em horário de trabalho em dias úteis, sendo que, nos finais de semana e feriados, mantem-se a relação de 01 (um) marmitex para cada servidor escalado para o trabalho. Assim, considerando a média dos anos anteriores e o número atual dos servidores que realizam suas refeições no Saae e nas unidades, chegamos no quantitativo estimado de 90 mil refeições para o período de 12 meses.

9. JUSTIFICATIVA DE CONTRATO DE CARÁTER CONTINUADO: NÃO SE APLICA.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA, no cumprimento deste Contrato, obriga-se a:

- a) Cumprir todas as determinações, as ordens verbais ou escritas dos responsáveis pela CONTRATANTE, quando o serviço e/ou materiais não atenderem às normas técnicas e legais estabelecidas;
- b) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- c) Credenciar prepostos para representá-la permanentemente junto a CONTRATANTE, com a incumbência de resolver todos os assuntos relativos à execução do Contrato;
- d) Efetuar a entrega das refeições em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela CONTRATANTE, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta;
- e) Ser responsável pela execução do objeto deste instrumento em plena conformidade com as especificações estabelecidas, obrigando-se a sanar quaisquer irregularidades a partir da comunicação da ocorrência, sem ônus adicionais para a CONTRATANTE. O não cumprimento da correção das mesmas acarretará a aplicação das penalidades cabíveis;

- f) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- g) Responsabilizarem-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato;
- h) Responsabilizar-se por todos e quaisquer danos e/ou prejuízos a que vier causar a CONTRATANTE ou a terceiros, por sua culpa ou dolo, na pessoa de preposto ou terceiros a seu serviço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;
- i) Não utilizar em seu quadro de funcionários menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal;
- j) Aceitar e colaborar com a fiscalização do cumprimento das obrigações, inclusive apresentar toda e qualquer documentação contábil que se refira ao serviço contratado independente das demais fiscalizações;
- k) Permanecer regularizada perante a autoridade sanitária competente, e cumprir todos os requisitos legais aplicáveis;
- l) Capacitar a equipe a propósito das regulamentações técnica de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;
- m) Prestar o serviço especificado no objeto desta, de acordo com as solicitações do Setor de Recursos Humanos da CONTRATANTE, observadas as normas legais vigentes como também as cláusulas e condições nele contidas;
- n) Responsabilizar-se pela disciplina de seus empregados durante a execução do contrato e comprometer-se para que mantenham uma postura de respeito e cortesia no relacionamento com o pessoal da CONTRATANTE bem como com os usuários, devendo substituir o funcionário em caso de postura inadequada mediante solicitação da CONTRATANTE.
- o) Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços, Laudo de vistoria do veículo que será utilizado para o transporte das refeições, emitido pela autoridade competente, atestando que o veículo está apto a atender o objeto licitado em todos os locais de entrega.
- p) Apresentar, no momento da assinatura da Ata de Registro de Preços, os documentos (CRLV) vigente do(s) veículo(s) que serão utilizados no transporte das refeições.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE, no cumprimento deste Contrato, obriga-se a:

- a) Prestar todas as informações e dados relacionados ao objeto ora contratado sempre que se fizer necessário ao cumprimento deste Contrato.
- b) Colocar à disposição funcionário(s) especializado(s) para orientações e fiscalização do Contrato.
- c) Efetuar o pagamento devido, no prazo determinado.
- d) Emitir a ordem de fornecimento conforme especificações estabelecidas.
- e) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital.
- f) Comunicar à CONTRATADA, por escrito ou por e-mail, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do contrato, para que seja substituído, reparado ou corrigido.
- g) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA.

12. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A dotação orçamentária necessária à realização da despesa decorrente do objeto desta licitação consta do Orçamento da Autarquia. Os recursos para o objeto do presente registro de preços, de acordo com os quantitativos efetivamente contratados, possuem dotação orçamentária própria e serão certificados por ocasião de cada contratação.

13. VALOR ESTIMADO

Conforme exigência legal foi realizada pesquisa de preços de mercado junto a empresas do ramo do objeto, sendo apurado para essas despesas o valor médio unitário estimado de **R\$16,10** (Dezesseis reais e dez centavos) para o item 01 e **R\$17,38** (Dezessete reais e trinta e oito centavos) para o item 02, totalizando o valor estimado de **R\$ 1.481.000,00** (Hum milhão, quatrocentos e oitenta e um mil reais), estando inclusos nestes valores todos os impostos, taxas, tarifas e encargos.

14. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Conforme o disposto no Artigo 67 da Lei nº 8666/93, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos Gestores e fiscais designados:

Gestor do Contrato

José Geraldo Dias de Miranda
E-mail: rh@saaeita.mg.gov.br
Contato: (31) 3562-4104

Gestor Suplente do Contrato

Lilian Aparecida de Castro e Silva
E-mail: rh@saaeita.mg.gov.br
Contato: (31) 3562-4104

Fiscal do Contrato

Lucas Horta de Almeida
E-mail: seguranca@saaeita.mg.gov.br

Contato: 3562-4143

Fiscal Suplente do Contrato

Patrícia Lílian Rosendo

15. VIGÊNCIA: A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação, conforme preceitua o art. 15, § 3º, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

16. LOCAL PARA ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas diariamente, conforme especificações detalhadas que constam no ANEXO I, parte integrante deste Termo de Referência.

17. PRAZO PARA ENTREGA

As entregas deverão ser realizadas diariamente, conforme especificações detalhadas que constam no ANEXO I, parte integrante deste Termo de Referência.

18. RECEBIMENTO/ACEITE

18.1 O recebimento dos marmitex será realizado após aprovação e aceite da fiscalização, efetivamente que o acondicionamento e transporte deverão ser realizados dentro do preconizado pelas normas higiênico-sanitárias de tempo e temperatura conforme legislação vigente. Os produtos deverão estar devidamente embalados e protegidos, contra danos que possam ser causados por agentes externos.

18.2 Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos alimentos.

19. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1 O pagamento será efetuado mensalmente, de acordo com a quantidade de produtos solicitados e entregues, em até **10 (dez) dias corridos**, após a emissão e aceite da Nota Fiscal, através de **boleto bancário** ou **depósito bancário** em conta corrente, sendo que a **CONTRATADA** deverá fornecer o nº da agência e nº da Conta Bancária, de sua titularidade, para a efetuação do depósito.

19.2 As notas fiscais deverão estar em conformidade com a Nota de Empenho, devendo ser emitidas dentro dos parâmetros legais, acompanhada de cópia da **CND** (Certidão Negativa de Débitos relativa aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União) e do **CRF** (Certificado de Regularidade do FGTS) da **CONTRATADA** e todas as incidências fiscais que sobre ela possam recair, condições estas indispensáveis para a efetuação do pagamento, não sendo permitido, por lei, antecipar o pagamento.

20. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (Específica):

20.1 CNAE compatível com Cozinha Industrial;

20.2 Alvará da vigilância sanitária, atualizado.

20.3 Alvará de localização e funcionamento do local da sede da Licitante, atualizado.

20.4 Comprovação de possuir em seu quadro de funcionários nutricionista devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas, devendo demonstrar o vínculo por meio de cópia da Carteira de Trabalho (CTPS) ou Ficha de Registro de Empregado (FRE) autenticada pela DRT/MT, ou ainda, contrato de prestação de serviços. No caso de dirigente da empresa, tal comprovação poderá ser feita através da cópia da Ata da Assembleia que o investiu no cargo ou no Contrato Social em vigor.

20.5 Atestado de capacidade técnica operacional, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante já forneceu os itens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação.

21. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO (QUANDO COUBER): NÃO SE APLICA

22. PROJETOS (QUANDO COUBER): NÃO SE APLICA

23. VISITA TÉCNICA (QUANDO COUBER): NÃO SE APLICA

24. TÉCNICO RESPONSÁVEL POR CONFERIR DOCUMENTOS EXIGIDOS: NÃO SE APLICA

25. ORDENADOR DE DESPESAS: Danielle Aguiar Braga

Itabirito - MG, 20 de dezembro de 2021.

José Geraldo Dias de Miranda
Gestor do Contrato

Danielle Aguiar Braga
Gerente Administrativa

1. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Item	Descrição	Unid.	Qtde.	Valor unitário
01	Refeições prontas servidas em marmitex nº 8 (oito), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	65.000	
02	Refeições prontas servidas em marmitex nº 9 (nove), em embalagem de alumínio ou isopor descartável (almoço e jantar).	Unid.	25.000	

2. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO:

2.1 A CONTRATADA deverá seguir rigorosamente as normas e padrões estabelecidos em lei, bem como diligenciar para que o fornecimento seja feito em perfeitas condições, não podendo conter quaisquer vícios.

2.2 A forma de entrega será parcial, conforme a necessidade;

2.3 A CONTRATADA deverá registrar a solicitação de fornecimento no prazo mínimo de 02 (duas) horas, a contar do pedido realizado pelo Gestor do Contrato, que poderá ser feito por telefone, e-mail ou documento por escrito;

2.4 As refeições serão preparadas nas dependências da CONTRATADA, sendo devidamente depois de prontas, acondicionadas em recipientes térmicos e/ou isotérmicos, com capacidade adequadas às quantidades, e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, até os locais de entrega solicitados pela CONTRATANTE, onde as refeições serão servidas;

2.5 Todas as etapas do processo de operacionalização (produção), transporte (entrega) e desenvolvimento de todas as atividades para fornecimento das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários de entrega, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos complementares necessários, e demais custos necessários para o total atendimento das obrigações estabelecidas, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

2.6 O pessoal responsável por transportar os alimentos deverá apresentar boas condições de higiene;

2.7 A Alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitária adequada e isenta de riscos físicos, químicos e biológicos, devendo atender à legislação pertinente, e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;

2.8 O objeto do contrato deverá estar sob a responsabilidade Técnica (RT) de nutricionista da CONTRATADA legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

2.9 A higienização ambiental de utensílios e a higiene pessoal e dos uniformes dos funcionários deverão ser supervisionadas diariamente por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da CONTRATADA;

2.10 A operacionalização, transporte, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas por nutricionista e/ou técnico em nutrição e dietética da CONTRATADA, de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições fornecidas, para possíveis alterações e adaptações, visando atendimento adequado satisfatório;

2.11 Após o primeiro mês de operacionalização do fornecimento contratado, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Manual de Normas de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado ao trabalho realizado, e Manual de Terminologia de Preparações dos Cardápios ou Receituário Padrão que contemple o nome das preparações oferecidas e seus ingredientes referentes às refeições transportadas, nos termos da legislação vigente;

2.12 Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo deverão ser de primeira qualidade;

2.13 A CONTRATADA deverá estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo, obedecendo à legislação vigente;

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

2.15 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, com funções compatíveis com as atividades, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente;

2.16 Todos os alimentos para consumo em marmitex, deverão ser entregues em temperatura adequada (superior a 60º graus centígrados), com porcionamento compatível ao tamanho solicitado pela CONTRATANTE, com fechamento completo da embalagem com tampa em papelão impermeabilizado em uma das faces e acondicionados em embalagens térmicas tipo hot box compatíveis ao volume e quantidades diárias solicitadas. Não será necessário fornecer garfo, faca, colher e guardanapo;

2.17 Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10ºC até, no máximo, por 4 horas;

2.18 As refeições submetidas à CONTRATANTE para degustação e que forem consideradas inadequadas ou impróprias para consumo deverão ser substituídas imediatamente;

2.19 As refeições devem ser servidas utilizando as embalagens em alumínio ou isopor descartáveis, marmitex nº 8 e marmitex nº 9, Norma ABNT NBR 1476 esterilizado (220° C por 24h). Obedecendo as especificações de porcionamento de prato principal, contidas no anexo II do Termo de Referência;

2.19.1 Saladas e Frutas: acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida;

2.19.2 Sobremesas Doces: acondicionados em recipientes apropriados, com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados com talheres descartáveis condizentes com a opção enviada;

2.19.3 Quanto às sobremesas: Fruta – deverá ser higienizada para ser fornecida; Doce industrializado - conforme embalagem de aquisição tendo no mínimo 50 (cinquenta) gramas. Doce **não** industrializado - quando cremoso ou gelatina ou pudim, deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 (cem) ml, sendo acompanhado de talher compatível ao consumo;

2.20 Programações das atividades de nutrição e alimentação; Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, prevendo-se substituições e as opções, observado o ANEXO II – Relação de Gêneros e Produtos Alimentícios, com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, bem como o ANEXO III – Sugestões para composição dos cardápios;

2.21 Aquisições de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários ao trabalho;

2.22 Coletas diárias de 01 (uma) amostra de cada item do cardápio das refeições (almoço e jantar), contemplando todas as preparações distribuídas, inclusive as líquidas. As amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, devendo ser mantidas sob refrigeração adequada pelo prazo de 03 (três) dias para líquidos (como sucos e água) e sob congelamento pelo prazo de 07 (sete) dias para amostras sólidas, para eventuais análises laboratoriais às expensas da CONTRATADA, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE;

2.23 Efetuar a distribuição das refeições em embalagens marmitex de acordo com os tamanhos solicitados, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda a distribuição das refeições;

2.24 A empresa CONTRATADA deverá manter COZINHA INDUSTRIAL na cidade de Itabirito-MG ou restrita a cidade circunvizinha que apresente distância máxima de Itabirito em até 50 (cinquenta) km, para preservar os critérios de acondicionamento e temperatura dos alimentos e a possibilidade de atender às urgências, caso exista, no prazo de até 01 (uma) hora;

2.24.1 É imprescindível que o tempo de percurso entre a cozinha industrial da Licitante e as Unidades onde serão entregues os alimentos objeto da presente licitação não ultrapasse 01 (uma) hora. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA

acerca do tempo máximo de 06 (seis) horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições;

2.25 Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.26 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, coletando-se amostras e procedendo às análises dos alimentos (microbiológicas, toxicológicas e físico-químicas), a expensas da CONTRATADA;

2.27 Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

2.28 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

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

2.30 Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

2.31 Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

3 - LOCAL PARA ENTREGA:

3.1 As refeições deverão estar bem acondicionadas durante todo o processo de transporte para que sejam entregues em perfeitas condições de consumo. Os Marmitex deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo Saae, conforme tabela abaixo:

Local de entrega	Dias da semana	Almoço	Jantar
		Quantidade diária aproximada de Marmitex	Quantidade diária aproximada de Marmitex
1) Sede do SAAE situada à Rua Rio Branco, nº 99, Centro, Itabirito/MG	Segunda a sexta-feira	80 (oitenta)	6 (seis)

	Sábado, Domingo e feriados	10 (dez)	6 (seis)
2) ETA Sede Situado à Rua João Faria Gurgel, 281, Bairro Santa Rita, Itabirito/MG	Segunda à sexta-feira	8 (oito)	2 (dois)
	Sábado, Domingo e feriados	2 (dois)	2 (dois)
3) Almoxarifado do SAAE Situado à Rua Francisco Marques Júnior, 207, Nossa Sra. de Fátima, Itabirito/MG	Segunda à sexta-feira	4 (quatro)	-
	Sábado, Domingo e feriados	-	-
4) ETE Rodovia MG 30, nº 1224 Marzagão, Itabirito/MG.	Segunda à sexta-feira	11 (onze)	-
	Sábado, Domingo e feriados	4 (quatro)	-

3.2 HORÁRIOS PARA ENTREGA: As refeições deverão ser entregues diariamente nos locais indicados pelo Saae, nos seguintes horários:

ALMOÇO	JANTAR
Sede do SAAE – até 10h30min.	Sede do SAAE – até 18h30min.
ETA – até 10h45min.	ETA – até 19h00min.
Almoxarifado – até 11h15min.	Almoxarifado – Não tem entrega.
ETE – até 11h30min.	ETE – Não tem entrega.

4. DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Composição das refeições diárias: modelo de Cardápio Diário Básico Padrão, em consonância com os anexos deste Termo de Referência:

Composição do Cardápio Diário Básico Padrão de uma refeição

Arroz;

Feijão;

Carne (bovina, suína, peixe ou frango);

Acompanhamento quente;

Salada de folhas;

Molhos e temperos -Todos os marmitex deverão vir acompanhadas de molho de pimenta, azeite de oliva extra virgem, tempero para salada – sal (sachê), palitinho (em embalagem individual);

Sobremesa – fruta ou doce

4.1 - DOS CARDÁPIOS

Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:

4.1.1 - Relação de gêneros e produtos alimentícios com respectivos consumos per capita e frequência de utilização, para almoço e jantar estabelecidos no ANEXO II deste Termo de Referência;

4.1.2 - Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão constante do item 4 deste Termo;

4.1.3 - Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes do ANEXO III - Sugestões para Composição dos Cardápios;

4.1.4 - Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de carne e acompanhamento quente;

4.1.5 - O cardápio deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição no almoço, inclusive as opções oferecidas.

4.1.6 - Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas;

4.1.7 - Os cardápios deverão ser apresentados mensalmente, completos, para apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização em relação ao primeiro dia de utilização, para devida apreciação e aprovação. Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que mantenham os padrões estabelecidos no contrato e que apresente, com antecedência de até 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta as aceite;

4.1.8 - A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela CONTRATANTE, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

4.1.9 - Os gêneros e produtos componentes do cardápio básico padrão poderão ser substituídos pelos demais gêneros constantes da relação do Anexo II;

4.2 - Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos

alimentícios constantes do Anexo II e nas sugestões para composição dos cardápios do Anexo III.

5. DA EQUIPE DE TRABALHO

5.1 - Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal;

5.2 - Manter, obrigatoriamente, profissional nutricionista, legalmente habilitado e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, por outro de nível compatível com o objeto do contrato, ato contínuo a eventuais impedimentos;

5.3 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, seguindo a legislação vigente, inclusive exames específicos; além dos exames admissionais, demissionários, de todo pessoal, arcando com as despesas;

5.4 Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho;

5.5 Os funcionários deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, e limitar seu uso aos horários de trabalho. A CONTRATADA deverá fornecer os específicos para o desempenho das funções, com troca diária de uniformes;

5.6 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

5.7 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos funcionários operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

5.8 Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso à sua dependência;

5.9 A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos de proteção individual (EPIs) específicos, para os funcionários, para uso no desempenho das funções;

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

6. DA LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

6.1 O objeto desta licitação deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, no que couberem outras normas e leis pertinentes:

6.2 Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância sanitária. Portaria 1428, de 28/11/93. Regulamento técnico sobre inspeção sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.

6.3 Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DOU de 23/10/2002.

6.4 Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 21/09/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de boas práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004

6.5 Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições Sanitárias e boas práticas de fabricação.

7. A Contratada é obrigada a comunicar ao SAAE a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a prestação do serviço.

7.1 A justificativa de quaisquer atrasos no cumprimento dos prazos previstos acima somente será considerada se apresentada por escrito, e após aprovação do setor solicitante.

7.2 A tolerância com qualquer atraso ou inadimplemento por parte da CONTRATADA não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou renovação, podendo a solicitante exercer seus direitos a qualquer tempo.

7.3 O Contrato firmado com o Saae não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação sem autorização da CONTRATANTE, por escrito, sob pena de aplicação de sanção, inclusive rescisão.

8.5 Para qualquer alteração nos dados da empresa, a CONTRATADA deverá comunicar ao CONTRATANTE por escrito, acompanhada dos documentos alterados, no prazo de 30 (trinta) dias antes da emissão da Nota Fiscal.

8.6 Em caso de irregularidade da emissão das notas fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizadas.

ANEXO II

RELAÇÃO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 002/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 002/2022

1 – CARNES

NOME	TIPO /ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		PER CAPITA LÍQUIDO (g/ml)
		ALMOÇO	JANTAR	
Alcatra	Carne bovina em peça	1	1	150
Almôndega	Almôndega bovina congelada, com 25 g	2	2	150
Bacon	Carne suína defumada	2	2	2
Bife de contra filé	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	2	150
Bife de patinho	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	1	2	150
Bisteca bovina	Bisteca de contra filé, carne bovina, porções uniformes e padronizadas.	1	1	150
Contra filé	Carne bovina em peça	1	1	170
Copa lombo	Carne suína em peça	1	1	170
Coxa, coxa e sobrecoxa de frango	Carne de frango, com osso, com pele, magra	3	2	200
Coxão duro	Carne bovina em peça	1	1	160
Cupim	Carne bovina em peça	-	1	180
Filé de coxa de frango	Carne de frango, filé sem pele e sem osso	2	3	180
Filé de peito de frango	Filé de peito de frango	3	3	150
Filé de pescada ou filé de merluza	Filé de peixe congelado, sem pele e sem espinho, com porções uniformes e padronizadas	1	1	180
Hamburger bovino	Carne bovina processada, porções uniformes e padronizadas.	1	1	150

Lagarto	Carne bovina em peça, lagarto redondo, sem coxão duro e sem gordura na cobertura	2	2	150
Linguiça	Embutido de carne suína ou frango em gomos	1	1	160
Lombo/ Lombinho	Carne suína sem osso, em peça	1	1	170
Patinho/coxão mole	Carne bovina em peça	1	1	160
Pernil	Carne suína sem osso em peça	1	1	200
Pertences p/ feijoada	Carne suína	2	2	190

2 – HORTIFRUTIGRANJEIROS

NOME	TIPO / ESPECIFICAÇÃO	FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO	
		MENSA ALMOÇO	JANTAR
Abacaxi Havaí	Tipo A graúdo	1 x ao mês	
Banana nanica	Climatizada	3	3
Laranja	Pera tipo A	4	4
Limão	Taiti tipo A	2	2
Maçã nacional	Vermelha	3	2
Mamão comum	Formosa tipo A	1ª cada 6 meses	
Mamão Havaí	Papaya	1ª cada 3 meses	
Melancia	Graúda tipo A,	1	-
Melão	Amarelo	1 x ao mês	
Tangerina	Murcot ou Poncam, tipo A	1 x ao mês	
Abóbora	Tipo seca	1	1
Abobrinha	Brasileira ou Italiana Extra AA	1	1
Batata doce	Rosada extra AA	-	1
Berinjela	Extra AA	3	1
Beterraba	Extra AA	1	1
Cará	Extra AA	1	-
Cenoura	Extra AA	1	1
Chuchu	Extra AA	2	1
Cogumelo	Fresco	1	1
Gengibre	Fresco	1ª cada 12 meses	
Mandioca	Graúda	1	-
Pepino	Comum, extra AA	1	-
Pimentão Verde	Extra AA	4	7
Pimentão vermelho	Extra AA	4	7
Quiabo	Liso Extra AA	-	1
Tomate Molho	Maduro extra AA	9	8
Tomate salada	Extra AA	1	1
Vagem	Macarrão curta extra AA	1	1
Acelga	Extra	4	4

Agrião	Extra	1 x ao mês	
Alface	Crespa ou lisa, tipo extra	3	4
Alho Poró	Extra	1 a cada 3 meses	
Almeirão	Pão de açúcar, extra	4	4
Brócolis	Extra	1 x ao mês	
Cebolinha	Extra	20	20
Coentro	Extra, maço c/ 0,5 kg	2	2
Couve Flor	Extra	1 x ao mês	
Couve Manteiga	Extra	1 a cada 3 meses	1 x ao mês
Erva Doce	Extra	1 a cada 3 meses	
Escarola	Extra	3	4
Espinafre	Extra	1	1
Hortelã	Fresco	1	-
Louro	Fresco	20	20
Milho Verde	Extra	1	1
Nabo	Extra	1 a cada 3 meses	
Rabanete	Extra	1 a cada 3 meses	
Repolho liso	Extra	4	2
Repolho Roxo	Extra	1	1
Salsa	Fresco	20	20
Alho	Tipo 5	20	20
Batata benef. Lisa	Especial	2	2
Cebola	Do estado, graúda	20	20
Cebola Miúda	Do estado, miúda	1	1
Ovos	Branco médio, extra	4	4

3 - ESTOQUE SECO

NOME	TIPO/ESPECIFICAÇÃO	DISTRIBUIÇÃO MENSAL	
		ALMOÇO	JANTAR
Açúcar Refinado	Origem vegetal, refinado	20	20
Amido de milho	Saco plástico ou de papel	4	4
Arroz	Agulhinha, longo, fino, tipo 1, beneficiado, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	20	20
Azeitona verde	Tamanho médio, tipo verde em conserva	5	4
Azeite de oliva extra virgem	Azeite de oliva extra virgem, embalagem 500 ml	20	20
Canela em pau	em pau	3	4
Canela em pó	em pó, primeira qualidade	1	-
Catchup	Industrializado	2	2
Coco ralado	Seco, ralado, sem açúcar.	2	1
Cravo da Índia	Industrializado	3	4
Ervilha	Em conserva, latas.	1	3
Extrato de tomate	Extrato de tomate simples, concentrado, industrializado.	5	4
Farinha de mandioca	Mandioca crua e torrada fina.	20	20
Farinha de milho	Milho amarela	1	1
Farinha de rosca	Industrializada	2	1
Farinha de trigo	Trigo especial	2	2
Feijão carioquinha	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	16	16
Feijão preto	Tipo 1, extra novo, ausência de sujidades, parasitos, larvas.	4	
Fubá	Fubá de milho	1	1
Gelatina	Em pó, pacotes de 1 kg,	3	2

	sabores diversos		
Doce industrializado	Industrializada	1	1
Groselha	Xarope de groselha	1	3
Leite de coco	em vidros.	1	-
Leite em pó	Integral, embalagem aluminizada.	1 a cada 3 meses	
Macarrão espaguete/ talharine/parafuso/penne	Industrializado, com ovos.	1	1
Margarina	industrializada, vegetal.	6	7
Milho verde	em conserva.	3	3
Molho de soja	industrializado (shoyu).	3	
Molho inglês	industrializado, inglês.	10	10
Mostarda	Industrializado.	1	2
Noz Moscada	em amêndoas secas, inteiras	1 a cada 3 meses	
Azeite de oliva extra virgem	Azeite de Oliva extra virgem.	20	20
Orégano	Condimento	20	20
Pó para Maria mole	em pó.	1	1
Sagu	de mandioca, granulado	1 a cada 3 meses	
Sal	refinado, sacos plásticos	20	20
Soja em grão	grãos secos	1 a cada 3 meses	
Trigo para quibe	trigo para quibe.	1	-
Uva passa	sem semente.	4	1
Vinagre	vinho tinto, frascos.	20	20

ANEXO III

SUGESTÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº: 002/2022

PREGÃO PRESENCIAL Nº: 002/2022

A apresentação de sugestão para composição dos cardápios tem como objetivo tornar conhecido, das empresas licitantes, as sugestões e o padrão de refeição a ser oferecido.

1. CARNES	
PREPARAÇÕES	CARNES
Bife a rolê (molho)	Coxão mole, alcatra ou patinho
Bife grelhado (molho)	Contra filé, alcatra.
Bife de caçarola	Coxão duro, coxão mole, alcatra ou patinho.
Carne assada	Pernil suíno, coxão duro, lagarto, cupim, lombo suíno
Carne para preparação como estrogonofe e outras com molho branco	Alcatra, patinho, filé de peito e filé de coxa de frango
Hambúrguer de carne bovina (molho)	Coxão mole ou patinho
Almôndegas (molho)	Coxão mole ou patinho
Filé de frango grelhado com molho	Filé de peito ou de coxa de frango sem pele sem osso
Frango assado	Coxa e sobrecoxa de frango
Filé de peixe frito	Filé de pescada ou merluza sem pele e sem espinho
Feijoada	Pertences para feijoada (carne suína)
Quibe de bandeja	Coxão mole, alcatra ou patinho
2. SALADAS VEGETAIS FOLHOSOS	
Acelga	Couve manteiga
Agrião	Escarola
Alface	Espinafre
Almeirão	Repolho liso e/ou roxo
Catalonia	Salsão
Rúcula	
3. ACOMPANHAMENTOS	
Batata sautéé, ou palha, ou chips	Brócolis alho e óleo
Brócolis com molho branco gratinado	Cenoura refogada
Couve manteiga refogada	Couve flor com molho branco gratinado

Creme de milho	Espinafre ao alho e óleo
Espinafre com molho branco ou creme de espinafre	Mandioca sauté
Panachê de legumes	Purê de batatas
Purê de abóbora madura	Espaguete com orégano
Purê de batatas/cenoura	Talharine ao alho e óleo
Torta de espinafre com requeijão	Torta de escarola com queijo
Torta de legumes	Vagem refogada
4. SOBREMESAS	
FRUTA	DOCES
Abacate	Mousse (chocolate, maracujá, limão, etc.)
Abacaxi	Doce de abóbora cremoso
Banana	Rocambole recheado com doce de leite
Caqui	Romeu e Julieta
Goiaba	Sorvete industrializado
Laranja Pera ou Bahia	Brigadeiro
Maçã	Beijinho
Mamão	Gelatina
Melão	Bolo
Melancia	Doce de banana (bananada)
Pera	Curau (industrializado)
Tangerina	Arroz doce
Salada de fruta	Pudim/Flan (industrializados)
Uva	
Morango	