RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL – TERMO DE COMPROMISSO FAPEX nº: 0014/2018
Fonte de Recursos: UFBA
Objeto do Certame: Contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentação.
Data da Sessão Pública: 25/10/2018

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

Endereço sede: _____

Cidade: _____ **Estado:** _____ **CEP:** _____

Telefone: _____ **FAX:** _____

Endereço de e-mail: _____

Pessoa para Contato: _____

Recebemos através do acesso à página www.fapex.org.brnesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local, de de 2018.

_____
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre esta Fundação e essa empresa, solicito preencher o recibo de retirada de edital e remeter à Comissão Permanente de Licitação por meio do e-mail **licitacao@fapex.org.br.**

Informo que a comunicação de eventuais retificações no instrumento convocatório, bem como informações adicionais sobre a presente licitação, serão repassadas a todos os licitantes que nos remeteram o presente recibo, ressaltando também que a não remessa exime o Presidente de quaisquer responsabilidades acima mencionadas.

FÁBIO ISENSEE DE SOUZA – PRESIDENTE

EDITAL (SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL- TERMO DE COMPROMISSO) Nº. 0014/2018

A **FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À EXTENSÃO – FAPEX**, fundação de direito privado sem fins lucrativos, pelo seu **Presidente**, designado pela **Portaria nº. 0001/2018**, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que fará realizar licitação na **Modalidade de SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL do Tipo Menor Preço por Lote,** para contratação de empresa especializada para fornecimento de alimentos, no dia 25 de outubro de 2018, às 09h00 horas na Fundação de Apoio à Pesquisa e à Extensão, situado a Avenida Manoel Dias da Silva 1784, Ed. Comercial Pituba Trade, Pituba - Salvador – Bahia – CEP: 41.830-001, de acordo com as condições contidas neste Edital e seus Anexos e de conformidade com o Decreto Federal 8.241/2014 com vistas ao atendimento dos princípios da impessoalidade, da moralidade, da probidade, da publicidade, da transparência, da eficiência, da competitividade, da busca permanente de qualidade e durabilidade e da vinculação ao instrumento convocatório.

TULO I – DO OBJETO E RAZÕES INSTITUCIONAIS

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a Contratação de empresa para fornecimento de alimentos e descartáveis, conforme especificações constantes do TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I deste Edital.

1.1.1. O valor total estimado para a contratação dos serviços de que trata este certame será no montante de R$ 79.728,00 (setenta e nove mil setecentos e vinte e oito reais), correspondente ao período de 03 (três) meses de relação contratual.

1.2. Todas as propostas e lances atinentes a este certame serão julgados segundo o critério de menor preço, conforme orienta o art. 11, do Decreto Federal nº 8.241/14.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O objeto deste certame é necessário para garantir o cumprimento da legislação vigente, a fim de contratar empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e lanche), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades do CAPS Gregório de Matos, aos consumíveis elencados no termo de referência do presente edital.

3. DO FUNDAMENTO INSTITUCIONAL

3.1. A presente licitação o fora constituída e aprovada na forma da Lei e consoante autorização da autoridade máxima desta instituição, conforme rege o seu estatuto, tendo o seu TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I sido elaborado pelo setor competente que instaurou a solicitação de contratação.

3.2. A Fonte de Recursos deste instrumento será o Projeto nº 170040/01/010039, sob a Coordenação do Professor Leandro Dominguez Barreto, cujo instrumento estabelecido entre esta Instituição e a Instituição Apoiada encontra-se tombado sob o número de contrato nº. 56/2017.

4. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

4.1. Por se tratar de contratação pelas fundações de apoio no âmbito de projetos de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação, inclusive na gestão administrativa e financeira necessária à execução desses projetos, em apoio à Instituição Federal, este certame se fundamenta nas disposições do art. 3º da Lei Federal nº 8.958/94 (Lei das Fundações de Apoio) e art. 8º do Decreto Federal nº 8.241/14 (Decreto que Regulamenta as Contratações no Âmbito das Fundações de Apoio com uso de Recursos Públicos), uma vez que objetiva a aquisição de alimentos que servirá para suprir demanda futura e incerta, *ex vi* do art. 40, incisos II e III, do mencionado Decreto Federal, tendo o edital, e seus anexos, sido elaborados com vistas às determinações dos Capítulos II e III da Lei Federal nº 8.958/94, sendo-lhe aplicáveis, apenas subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93.

5. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar do certame pessoas jurídicas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto desta seleção, na forma de seus atos constitutivos, que atendam às condições expressas no presente documento.

5.2. Não será admitida a participação de empresas:

a. Que, por qualquer motivo, tenham sido declaradas inidôneas por qualquer Órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;

b. Que constem no rol de empresas inidôneas ou proibidas de participar de contratações junto a esta Instituição.

c. Constituídas em consórcio ou estrangeiras que não funcionem no País;

d. Que não possuírem atividades constantes no ato constitutivo compatíveis com o objeto da licitação;

e. Em estado de falência, recuperação judicial ou insolvência, judicialmente decretada, ou em processo de recuperação extrajudicial, ressalvada a autorização judicial, geral ou específica para este certame, autorizando a dispensa de Certidões Negativas de Débitos.

f. Em dissolução ou em liquidação.

5.3. Também será excluída a participação de quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93, tais quais:

a. Pessoa física ou jurídica que tenha atuado de qualquer forma no projeto, básico ou executivo.

b. Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente ou acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.

c. Servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

5.4. Por força do que dispõe a Lei Federal nº 8.958, também será vedada a participação neste certame de:

a. Cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor das IFES e demais ICTs, que atue na direção das respectivas fundações;

b. Cônjuge, companheiro ou parente, em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de ocupantes de cargos de direção superior das IFES e demais ICTs apoiadas por esta Instituição.

5.5. É proibida a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do art. 7º do Decreto Federal nº 7.203/10 (Decreto que Regulamenta a Proibição do Nepotismo na Administração Pública Federal).

6. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DE PARTICIPAÇÃO

6.1. A participação nesta Seleção Pública é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488 (Lei do Regime Especial de Incentivos para o Desenvolvimento da Infraestrutura – REIDI), cujo ramo de atividade seja compatível com o

objeto desta licitação, uma vez que se trata de contratação com valor de referência inferior à R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme determina o art. 48, inciso I da Lei Complementar nº 123/06 (Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte).

TÍTULO II – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DO EDITAL

7. DO EDITAL E SEUS ANEXOS

7.1. São anexos do presente Edital:

7.1.1. Termo de Referência – ANEXO I

7.1.2. Termo de Vistoria – ANEXO II

7.1.3. Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para a Habilitação – ANEXO III

7.1.4. Declaração de Empregador Regular – ANEXO IV

7.1.5. Declaração de Enquadramento em Condições Especiais de Participação – ANEXO V

7.1.6. Termo de Compromisso – ANEXO VI

7.2. Em caso de divergência entre as disposições do Edital e as das demais peças que compõem o processo, prevalecerão as do Edital.

8. DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

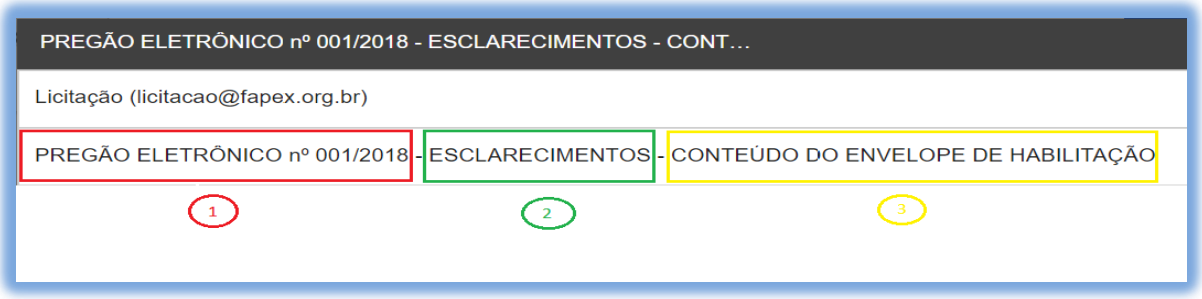
Este edital e seus anexos poderão ser adquiridos pelos interessados por meio de cópias fornecidas no Setor de Protocolo, entre às 08:00 horas e às 12:00 horas, ou das 13:00 horas à 16:00 horas, desde que tais solicitações sejam feitas em até 24 (vinte e quatro) horas antes da apresentação das propostas, mediante o recolhimento de taxa no valor de R$ 10,00 (dez reais), na tesouraria da FAPEX, correspondente ao custo da reprodução da documentação fornecida.

8.1.1. O Edital e seus anexos também estão disponíveis, sem custos adicionais, no sítio eletrônico da FAPEX: http://www.fapex.org.br/Fapex/PortalLicitacao/Principal/Home/index, na aba "SELEÇÃO PÚBLICA", à esquerda da tela, estando registrado com o número constante do cabeçalho deste instrumento.

9. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

9.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Presidente e Comissão de Apoio, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, respeitado o horário comercial das 08:00 horas às 16:00 horas, e deverá ser feito **exclusivamente** por meio PRESENCIAL, através do e-mail: licitacao@fapex.org.br.

9.1.1. A fim de dar melhor agilidade no trato das questões que requerem urgência, as correspondências Eletrônicas de que trata o item anterior deverão ser remetidas através do e-mail da empresa solicitante, quando for o caso, cujo assunto deverá ser instruído da seguinte forma: **[1]**SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL nº. 0014/2018 – **[2]**ESCLARECIMENTOS – **[3]**ASSUNTO DO ESCLARECIMENTO, conforme exemplo a seguir:



I. As correspondências Eletrônicas enviadas a título de pedidos de esclarecimentos **não estão sujeitas ao sigilo corporativo** e integrarão os autos do procedimento sempre que provocarem alteração ou manifestação institucional.

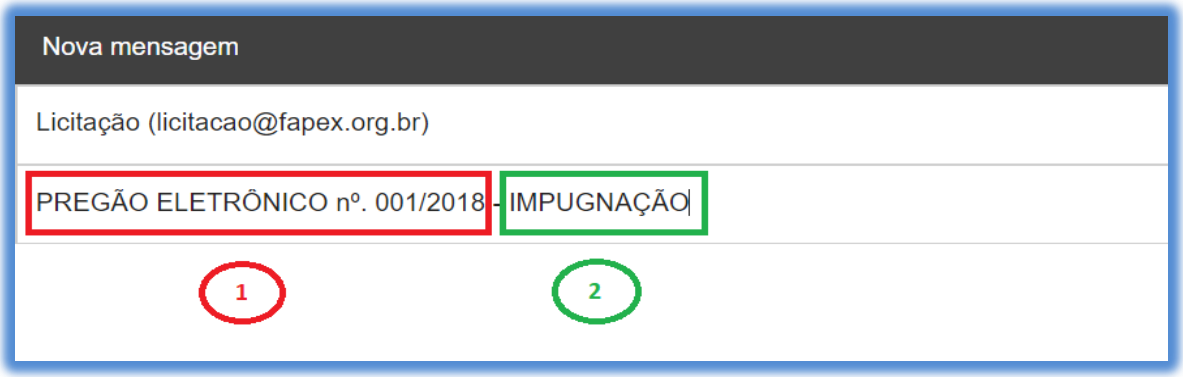
9.1.2. O pedido de esclarecimentos será respondido no prazo de 01 (um) dia a partir do aviso de recebimento, respeitado o horário comercial das 08:00 horas às 16:00 horas.

9.1.3. Com a finalidade de dar mais transparência e probidade ao certame, não serão aceitos pedidos de esclarecimento feitos através de outra forma, sobretudo aqueles solicitados em forma de telefonemas ou outros meios que não permitam o registro.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

10.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma PRESENCIAL, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Presidente no endereço constante do rodapé deste instrumento.

10.1.1. A fim de dar melhor agilidade no trato das questões que requerem urgência, as correspondências Eletrônicas de que trata o item anterior deverão ser remetidas através do e-mail da empresa solicitante, quando for o caso, cujo assunto deverá ser instruído da seguinte forma: **[1]** SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL nº. 0014/2018 – **[2]** IMPUGNAÇÃO, conforme exemplo a seguir:



10.1.2. Caso sejam enviadas através de correspondência física, a impugnação deverá constar de envelope, cujo cabeçalho conterá necessariamente as seguintes informações:

IMPUGNAÇÃO À SP PRESENCIAL FAPEX Nº0014/2018

À FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E EXTENSÃO – FAPEX
Assessoria de Licitação
Nome do Impugnante:
CPF/CNPJ do Impugnante:
Resumo das Razões de Impugnação:

10.1.3. Caberá ao Presidente e Comissão de Apoio, auxiliados pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

10.1.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso seja mantido o interesse da Instituição pela contratação, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital constantes do Item 11 deste instrumento.

11. DAS MODIFICAÇÕES DO EDITAL

11.1. É facultada ao Presidente e Comissão de Apoio, em qualquer fase do certame, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

11.2. As modificações do edital que implicarem diretamente na necessidade de alteração da proposta resultarão em prorrogação da data estabelecida para apresentação das propostas e consequente modificação da data da Sessão Pública, pelo prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de publicação do aviso, conforme disposição do art. 9, III, do Decreto Federal nº 8.241/14.

11.2.1. As alterações do edital que não comportem a hipótese tratada no item anterior não resultarão em prorrogação do certame.

TÍTULO III – DA SESSÃO PÚBLICA

12. DA DATA E LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CERTAME

12.1. A sessão pública desta Seleção Pública será aberta por comando do Presidente, no endereço, data e horário abaixo discriminados:

Endereço: Sala de Reuniões da FAPEX, localizada na Avenida Manoel Dias da Silva, nº 1.784, Ed. Comercial Pituba Trade, no bairro da Pituba, na cidade de Salvador/BA.
Abertura das Propostas: 25 de outubro de 2018 às 09:00 horas, horário de Salvador/BA.
Data da Abertura da Sessão Pública: 25 de outubro de 2018 às 09:30 horas.

12.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será remarcada e terá início somente após comunicação expressa do Presidente aos participantes através de aviso publicado conforme Item 11 deste instrumento, podendo ainda, de forma facultativa, enviar os termos da prorrogação ao e-mail dos licitantes que houverem retirado os Editais mediante a entrega do recibo.

13. DO CREDENCIAMENTO

13.1. Nas hipóteses em que não puder se ver representada pelo sócio administrador, a licitante proponente deverá nomear, expressamente, um representante com poderes para representá-la durante as sessões da Seleção Pública, mediante apresentação de envelope contendo documento encaminhado à Comissão de Seleção Pública, acompanhado das documentações pertinentes de comprovação de poderes para tal investidura.

13.1.1. O envelope de que trata o item anterior deverá ser entregue com os seguintes dizeres:

FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À EXTENSÃO – FAPEX
Assessoria de Licitação
Seleção Pública FAPEX nº. 0014/2018
Envelope 1 – Credenciamento
Razão social e CNPJ:

13.1.2. Para fins do credenciamento que trata o Item anterior, envelope deverá conter instrumento público de mandato ou particular de representação com firma reconhecida do outorgante, sendo que, em qualquer caso, constará do instrumento os poderes específicos para "assinar documentos/proposta, manifestar-se de forma verbal ou escrita, interpor intenção de recurso,

renunciar ou desistir de recursos e assumir direitos e obrigações em nome da representada", devendo ser acompanhado dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante.

13.1.3. A entrega do envelope de que trata o item anterior poderá ser feita de forma antecipada, na portaria do endereço constante do rodapé deste instrumento, ou até o momento de abertura da Sessão Pública, não sendo admitida a entrega em ato posterior.

13.1.4. **Não serão aceitos envelopes ou documentos fora do escopo estabelecido no item anterior.**

13.2. O representante **será o único** admitido a intervir nas fases do procedimento e a responder pela licitante, para todos os atos e efeitos previstos neste instrumento, em tudo que se relacione à seleção durante as reuniões, não sendo admitida a participação de mesmo representante para mais de uma licitante.

13.3. A ausência ou nulidade do credenciamento não prejudicará a entrega dos envelopes das propostas, desde que feito na forma do Item 15 deste Edital, mas impedirá a intervenção do representante nos demais atos, que participará da sessão pública apenas na condição de ouvinte, sendo-lhe vedada, inclusive, a interposição de recurso.

14. DA VISTORIA

14.1. Para o correto dimensionamento e identificação dos elementos necessários à elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, e não poderá alegar posteriormente quaisquer falhas ou omissões na formulação das propostas, bem como eximir-se de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do Contrato, até o terceiro dia útil antes da data de abertura da Sessão Público do Pregão acompanhado por servidor designado para esse fim, **de segunda à sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 17h, devendo o agendamento ser efetuado previamente através do telefone (071) 3283-5547, com o Sr. José Pereira de Melo**.

14.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública;

14.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado;

15. DO ENVIO DAPROPOSTA

15.1. A participação na Seleção Pública Presencial dar-se-á por meio da entrega do Envelope 2, referente a proposta, que conterá, além de documento descritivo da proposta, os ANEXOS II e V deste Edital, na data, horário e endereço constante do Item 12 deste instrumento.

15.1.1. A ausência do ANEXO II mencionado no Item anterior importará imediata desclassificação da proposta, não podendo a falta ser suprida por qualquer outro meio.

15.1.2. Ausente o ANEXO V, a empresa licitante não poderá participar desta licitação, por se tratar de certame com participação exclusiva para Micro e Pequenas empresas.

15.2. O licitante deverá enviar sua proposta em envelopes lacrados, por via postal ao endereço constante no cabeçalho deste instrumento e endereçada à Comissão de Seleção Pública, com aviso de recebimento (AR) ou apresentadas no ato presencial da seleção pública, devendo conter as seguintes especificações:

a. O preço total da proposta, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (Real), e deverá tomar por base o Termo de Referência – ANEXO I e as respectivas quantidades ali discriminadas.

b. No preço cotado deverão estar incluídos todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, custos diretos e indiretos, despesas com tributos incidentes, frete, seguros e quaisquer outros que sejam necessários ao cumprimento integral do objeto deste procedimento licitatório;

c. Prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da Sessão Pública da Seleção Pública. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente o prazo de 60 (sessenta) dias;

15.3. O envelope de que trata o item anterior deverá ser entregue fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres:

FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À EXTENSÃO – FAPEX
Assessoria de Licitação
Seleção Pública FAPEX nº. 0014/2018
Envelope 2 – Proposta Inicial
Razão social e CNPJ:

15.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

15.5. O licitante deverá preencher o campo da descrição detalhada do objeto, com as informações sobre o item de cada lote, sendo desclassificadas as propostas que estiverem em desacordo com esta determinação.

15.5.1. Não serão aceitas descrições genéricas como: “conforme Edital”, “atendemos o Edital” dentre outras, sem especificar o serviço ofertado.

15.6. A fim de garantir a maior impessoalidade na avaliação das propostas e fase de lances, será desclassificada a proposta que identifique, por qualquer meio, o licitante.

15.7. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços naqueles termos.

15.8. O licitante deverá manter a coerência dos preços de itens agrupados, quando no processo os apresentar desta forma, inclusive na fase de lances, para evitar preços inexequíveis ou acima do estimado, gerando a desclassificação de todo o grupo, uma vez que a aceitação será efetuada por item e não será aceita a compensação de valores dos itens agrupados.

15.9. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

15.10. Em nenhuma hipótese o conteúdo do envelope das propostas poderá ser alterado, seja com relação às características técnica, e preço dos serviços, ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão de Seleção Pública no ato de sessão pública.

16. DA ABERTURA DA SESSÃO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

16.1. No endereço, data e hora especificados no Item 12 deste Edital, o Presidente da Comissão de Seleção Pública procederá com a abertura da Sessão Pública, procedendo com o recebimento do Envelope 01, quando não houver sido entregue, e, após o regular credenciamento, a aceitação do Envelope 02, relativo à proposta, nos termos do Item 15 deste instrumento convocatório.

16.2. Recolhido os envelopes, o Presidente, com auxílio da Comissão de Seleção Pública, verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

16.3. Será desclassificada a proposta que:

a. Contenha vícios ou ilegalidades;

b. Não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência – ANEXO I;

c. Apresentar preços finais superiores ao valor máximo de referência;

d. Apresentar preços unitários superiores àqueles utilizados como referência deste certame;

I. Somente em condições especiais, devidamente justificadas em relatório técnico circunstanciado, aprovado pela autoridade responsável pela solicitação que deu origem ao certame, poderão os preços unitários cotados exceder o limite de que trata este subitem.

16.4. Também será desclassificada a proposta manifestadamente inexequível, assim compreendida aquela em que se constatar que o montante é inferior a 70% do valor orçado pela Instituição na composição do preço de referência, nos termos do art. 48, inciso II, alínea "b" da Lei Federal nº 8.666/93.

16.5. Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo – vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta – para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

a. Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

b. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;

c. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;

d. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;

e. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

f. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;

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

h. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

i. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;

j. Estudos setoriais;

k. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;

l. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços; e

m. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

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

16.7. Verificada a validade das propostas, o Presidente procederá com a análise dos Anexos II e V do Edital, e, verificando a sua inexistência ou irregularidade, procederá com a desclassificação do licitante.

16.8. Atestada a regularidade das propostas iniciais e adimplemento das obrigações acessórias, a Comissão de Seleção Pública ordenará as propostas classificadas pelo Presidente, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

16.8.1. O critério de avaliação e ordenação das propostas será o de menor preço global, conforme orientam os arts. 11 e 12 do Decreto Federal nº 8.241/14.

16.9. A qualquer tempo, o certame poderá ser interrompido para a promoção de diligências necessárias para apurar eventuais obscuridades ou problemas na caracterização da proposta.

16.10. Quando a natureza complexa do objeto a ser contratado assim o exigir, o Presidente poderá interromper a sessão pública a fim de encaminhar para a avaliação do setor solicitante as propostas e documentos apresentados na etapa inicial do certame.

16.11. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em ata, cabendo da decisão de desclassificação o recurso de que trata o Item 23 deste Edital.

17. DA ETAPA DE LANCES

17.1. Aos licitantes classificados será dada a oportunidade para nova disputa no modo aberto, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

17.2. Os licitantes só poderão oferecer lances inferiores aos últimos por eles ofertados e registrados no sistema.

17.3. O participante poderá cobrir o seu próprio lance e não obrigatoriamente o de menor valor. Neste caso, será registrado em ata o menor valor apresentado pelo fornecedor na fase de lances.

17.4. O Presidente poderá desclassificar os lances manifestadamente inexequíveis, nos termos do Item 16.4 e 16.5 deste Edital.

17.4.1. A fim de garantir a celeridade típica da etapa de lances, a desclassificação será justificada imediatamente e posteriormente registrada em ata.

17.4.2. Dessa decisão caberá recurso nos termos do Item 23 deste instrumento.

17.5. Durante a etapa de lances, verificada a existência de qualquer ato ilegal ou atentatório probidade do certame, o Presidente interromperá a sessão e promoverá as diligências necessárias à apuração da

circunstância e, em sendo o caso, encaminhará os autos deste procedimento para os órgãos competentes.

17.6. O critério de avaliação e ordenação dos lances será o de menor preço, conforme orientam os arts. 11 e 12 do Decreto Federal nº 8.241/14.

17.7. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

17.8. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

18. DO EMPATE DOS LANCES

18.1. Havendo empate, este será processado, primeiramente, considerando a ordem dos critérios elencados pelo art. 17 do Decreto Federal nº 8.241/14, isto é, será assegurada a preferência, sucessivamente, dos bens e serviços:

I. Produzidos no País;

II. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras; e

III. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e em desenvolvimento de tecnologia no País.

18.2. Persistindo o empate, este será resolvido na forma dos demais critérios na ordem em que se apresentam no art. 3º, Parágrafo Quarto, da Lei Federal nº 8.666/93:

I. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

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

18.3. Se mesmo após a aplicação dos critérios elencados anteriormente o empate persistir, este será resolvido através de sorteio a ser realizado em sessão pública, nos termos do que determina o art. 45, §2º da Lei Federal nº 8.666/93.

19. DA ETAPA DE NEGOCIAÇÕES

19.1. Apurado o lance final de menor preço global, o Presidente apresentará contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

19.2. A negociação será realizada sem reservas, na Sessão Pública, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

20. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA FINAL

20.1. Após a negociação do preço, o Presidente da Comissão de Seleção Pública iniciará a fase de julgamento da proposta final, utilizando como critério o Termo de Referência – ANEXO I e as disposições do Item 16 e seus respectivos subitens.

20.2. O licitante detentor do menor preço deverá encaminhar a planilha de custo e formação de preços, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, bem como todos os anexos relativos ao objeto licitado para o endereço eletrônico licitacao@fapex.org.br ou por outro meio e prazo indicados pelo Presidente.

20.2.1. A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante.

20.2.2. A proposta final deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

20.2.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

20.2.4. Erros no preenchimento da planilha não são motivos suficientes para a desclassificação da proposta, quando a planilha puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que este é suficiente para arcar com todos os custos da contratação.

20.2.5. O Presidente também poderá solicitar ao licitante que envie imediatamente documento contendo o detalhamento da proposta, para fins de verificação de sua exequibilidade para o endereço eletrônico licitacao@fapex.org.br ou por outro meio e prazo indicados, sob pena de não aceitação da proposta, observada as disposições dos Subitens 15.4 e 15.5 deste Edital.

20.3. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos apresentados, o Presidente da Comissão de Seleção Pública suspenderá a sessão, informando no sítio eletrônico constante do Item 9.1 deste Edital, ou, de forma facultativa, por e-mail disponibilizado pelos licitantes no ato de retirada do edital.

20.4. Se a proposta de menor preço não for aceitável ou for desclassificada, o Presidente examinará o lance final subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

20.4.1. Nessa situação, o Presidente poderá negociar com o licitante na forma do Item 20 deste Edital.

20.5. No julgamento das propostas, o Presidente poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

21. DA HABILITAÇÃO

21.1. Encerrada as etapas de lances e negociação, a licitante detentora da proposta vencedora entregará ao Presidente a documentação referente à habilitação, inclusive os ANEXOS III e IV, que deverá constar em envelope fechado e rubricado no fecho com os seguintes dizeres:

FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À EXTENSÃO – FAPEX
Assessoria de Licitação
Seleção Pública Presencial FAPEX nº. 0014/2018
Envelope 3 – Habilitação
Razão social e CNPJ:

21.2. Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

21.2.1. Habilitação Jurídica:

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

II. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada – EIRELI, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

III. No caso de sociedade simples, a inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

IV. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, a certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte segundo determinado pelo Departamento de Registro Empresarial e Integração – DREI;

V. No caso de cooperativa, a ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/71;

21.2.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

I. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei;

II. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, que comprove situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

21.2.3. Qualificação Técnica:

I. Registro ou inscrição na entidade profissional competente, pertinente ao objeto a ser contratado;

II. Prova de atendimento de requisitos previstos em lei especial, quando for o caso;

III. Comprovação de aptidão do interessado para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da seleção pública – Atestado de Capacidade Técnica.

21.2.4. Qualificação Econômico-Financeira:

I. Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física; e

II. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentadas na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, que demonstrem capacidade econômica financeira para execução do contrato.

21.3. Para fins de cumprimento da condição imposta pelo art. 27, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/93, o licitante deverá apresentar, no ato de habilitação, a Declaração de Empregador Regular – ANEXO V deste Edital.

21.4. Para fins de cumprimento da condição imposta pelo art. 19, inciso V, do Decreto Federal nº 8.241/14, o licitante deverá apresentar, no ato de habilitação, junto ao Envelope 03, a Declaração de Idoneidade para Licitar – ANEXO VI deste Edital.

21.5. Por razão de imposição legal, o Presidente também verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

I. SICAF;

II. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

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

21.6. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92 (Lei de Improbidade Administrativa), que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática do ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

21.7. A habilitação ao presente processo poderá ser demonstrada através do cadastramento e habilitação parcial no SICAF, a qual será verificada por meio de consulta PRESENCIAL, comprovando-se a habilitação do licitante, **EXCETO para a Certidão Negativa de Falência, estabelecida no subitem 21.2.4, inciso "I", a qual deverá ser apresentada em original ou cópia autenticada por cartório.**

21.7.1. O licitante credenciado e habilitado parcialmente no SICAF com documentação irregular e/ou vencida perante o Sistema deve apresentar a documentação respectiva para a habilitação no prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

21.8. O licitante que deixar de apresentar qualquer documentação de habilitação exigida neste Edital, será automaticamente inabilitado do processo, não se admitindo, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para a complementação desses documentos.

21.9. Caso o interessado mais bem classificado não atenda às exigências de habilitação, Comissão de Seleção Pública convocará os demais participantes, na ordem de classificação, para apresentar a documentação necessária à habilitação.

21.10. Na análise dos documentos de habilitação, o Presidente da Comissão de Seleção Pública poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

22. DA DECLARAÇÃO DO VENCEDOR PROVISÓRIO E FASE RECURSAL ÚNICA

22.1. O Presidente declarará provisoriamente o vencedor e concederá prazo de no **mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, cujo inteiro teor constará em ata.

22.1.1. Serão desconsideradas todas as manifestações de recurso extemporâneas, anunciadas antes ou depois do prazo estabelecido no item anterior, ou, ainda, feita através de qualquer outro meio que não seja oralmente no ato final de declaração do vencedor.

22.2. Havendo quem se manifeste, caberá à Comissão de Seleção Pública verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, decidindo se admite ou não o recurso, não podendo, neste momento, adentrar ao mérito recursal.

22.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir da data de admissão, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões por escrito e protocolados tempestivamente até as 17h (dezessete horas), horário local, do último dia correspondente ao prazo de 03 (três) dias estabelecido, no endereço indicado no cabeçalho deste instrumento, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões, também de forma física e protocolar, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

22.3.1. A ausência de contrarrazões não importará necessário julgamento favorável ao recurso.

22.4. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório, sendo certo que o acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

22.5. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos demais interessados no endereço constante no rodapé deste Edital.

22.6. O anúncio das decisões do recurso será realizado via publicação no sítio eletrônico da FAPEX, constante no Item 9.1. deste instrumento.

23. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

23.1. O objeto do certame será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Presidente, caso não haja interposição de recurso, após a regular decisão dos recursos apresentados.

23.2. Havendo interposição de recurso, a adjudicação, se possível, ocorrerá através da autoridade superior competente.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS DA SESSÃO PÚBLICA

24.1. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Presidente da Seleção Pública poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

24.2. A qualquer tempo o Presidente poderá suspender a sessão pública, desde que o faça de forma motivada, registrando em ata as razões da suspensão, e, quando possível, a nova data e horário para sua continuidade.

24.3. Havendo interrupção ou suspensão da sessão pública, o Presidente notificará os licitantes remanescentes a respeito da reabertura da sessão através de e-mail disponibilizado pelo licitante no ato de credenciamento, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

24.4. O Presidente poderá anular, a qualquer tempo, atos em que se verifiquem ilegalidades ou prejuízos ao erário, ou revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, desde respeitados os direitos adquiridos.

24.5. Encerrada ou suspensa a Sessão Pública, quaisquer pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados por e-mail, observada a forma estabelecida no Item 9.1.1 deste Edital.

24.5.1. Considerar-se-ão como se pedidos de esclarecimentos fossem aqueles referentes ao andamento de eventual ato pendente de decisão.

TÍTULO IV – DAS CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

25. DA MODALIDADE DA CONTRATAÇÃO

25.1. As contratações oriundas do presente certame serão formalizadas através de instrumento de Termo de Compromisso, na forma do art. 5, § 1º e art. 40 do Decreto Federal nº 8.241/14.

25.1.1. Serão formalizados tantos contratos quanto necessários para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência – ANEXO I, com a indicação do licitante vencedor, a descrição dos itens, as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

26. DO PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

26.1. Homologado o resultado do certame, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Compromisso, cujo prazo de validade encontra-se nele fixado, sob pena de decair do direito à contratação.

26.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer presencialmente para a assinatura do instrumento, o Presidente poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do seu recebimento, e remetida ao endereço eletrônico licitacao@fapex.org.br, no caso do meio escolhido ser o eletrônico, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

a. No caso de correspondência ELETRÔNICA, considerar-se-á lido o e-mail a partir do 3º (terceiro) dia útil, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil após o envio.

26.1.2. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do Termo de Compromisso poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário, durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito pelo Presidente.

26.2. A licitante deverá comprovar no ato de assinatura do Termo de Compromisso o cumprimento das exigências necessárias à habilitação nesta SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL – TERMO DE COMPROMISSO.

27. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES NA RELAÇÃO CONTRATUAL

27.1. As obrigações das partes estão previstas no Termo de Compromisso – ANEXO V deste Edital, e serão estabelecidas em total observância ao Termo de Referência – ANEXO I.

28. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

28.1. Os critérios e condições de controle e fiscalização da execução do contrato estão previstos no Contrato – ANEXO YY deste Edital, observada, ainda, as disposições do Termo de Referência – ANEXO I.

29. DO PAGAMENTO

29.1. As condições de pagamento estão previstas no Termo de Compromisso em anexo.

30. DA REVISÃO E DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS CONTRATADOS

30.1. Após a assinatura do Termo de Compromisso, os preços pactuados poderão ser revisados nos termos do art. 29 do Decreto Federal nº. 8.241/14, observadas, ainda, as disposições especiais constantes do instrumento contratual e o procedimento interno desta Instituição.

30.2. Os preços estabelecidos no Termo de Compromisso serão irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura. Transcorrido este período, e havendo prorrogação da contratação, o reajuste obedecerá ao percentual estabelecido pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e será aplicado, a pedido da PROMITENTE, no ato de prorrogação.

TÍTULO VI – DAS SANÇÕES EDITALÍCIAS

31. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS

31.1. Constituem atos atentatórios ao certame, aqueles contemplados como crimes na Lei nº 8.666/93 e os atos lesivos à administração pública nacional ou estrangeira, discriminados na Lei nº 12.846/13 (Lei Anticorrupção).

31.2. Constatada a prática de quaisquer uns dos atos mencionados acima, o Presidente encaminhará os autos do procedimento licitatório à autoridade máxima competente da Instituição Apoiada, com relatório discriminando a infração, para que sejam tomadas as providências na forma do Decreto Federal nº 8.240/15.

31.3. O Presidente também notificará o infrator a respeito da infração, por qualquer meio a ser registrado nos autos, e informará a autoridade máxima dessa instituição acerca da ocorrência, remetendo cópia dos documentos às demais entidades de controle externo.

31.4. Além das condutas discriminadas no Item 31.1 deste Edital, também serão consideradas atitudes atentatórias ao certame para fins de aplicação das sanções disciplinadas neste instrumento aquelas em que o licitante:

I. Frustrar a contratação recusando-se a assinar o instrumento de contrato, ou a retirar a Ordem de Fornecimento (OF), nos prazos estipulados pelo Item 27 deste instrumento;

II. Apresentar documentação ou declaração falsa;

III. Recursar-se a manter a proposta nos termos em que fora oferecida e homologada no ato de declaração do vencedor;

IV. Cometer fraude fiscal;

V. Comportar-se de modo inidôneo, empregando qualquer meio que vise frustrar o caráter competitivo ou isonômico deste certame.

VI. Tumultuar a contratação decorrente deste certame, praticando deliberada e injustificadamente reiteradas infrações na execução do seu objeto.

32. DO PROCEDIMENTO INTERNO DE APURAÇÃO DAS INFRAÇÕES

32.1. Verificada a ocorrência de quaisquer das infrações estipuladas no Item 31 deste Edital, além das providências especiais ali discriminadas, o Presidente lavrará auto de infração, relatando detalhadamente a natureza da ocorrência, a forma e meios de prova utilizados para a apuração do fato, a data e hora do cometimento da infração, bem como a data e hora da lavratura do auto.

32.1.1. Para fins de apuração das ocorrências poderão ser utilizados quaisquer meios de provas admitidos em direito.

32.2. Lavrado o auto de infração, o Presidente encaminhará notificação à licitante infratora com cópia do auto de infração, para que esta exerça o seu direito ao contraditório e à ampla defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis após notificação, sendo-lhe garantido livre acesso aos autos deste procedimento.

32.2.1. A notificação de que trata o item anterior deverá ser feita, se possível, imediatamente após constatada o ato ilícito, em campo próprio do sistema, ou, por e-mail disponibilizado pelo licitando no ato de credenciamento ao procedimento de licitação, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

a. No caso de correspondência ELETRÔNICA considerar-se-á lido o e-mail a partir do 3º (terceiro) dia útil, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil após o envio.

32.3. Recebida, ou não, a defesa dentro do prazo estipulado neste Edital, o Presidente decidirá a respeito do ato, enfrentado, se for o caso, todos os argumentos arguidos pela licitante infratora, em decisão fundamentada em questões de fato e de direito, aplicando as sanções discriminadas neste instrumento.

32.3.1. Para fins de tomada da decisão mencionada acima, o Presidente poderá valer-se de pareceres institucionais que o auxiliem, veda a repetição *ipsi literis* dos pronunciamentos.

32.4. Encerrado o procedimento de apuração das infrações, o Presidente dará ciência da sua decisão à autoridade máxima desta Instituição, disponibilizando todos os documentos nos autos do processo, que serão de livre acesso a todos os interessados.

32.5. O Presidente também deverá comunicar especificamente a licitante infratora, nos termos do item anterior, por espaço específico no sistema PRESENCIAL, ou via e-mail disponibilizado pela licitante no ato de credenciamento, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

33. DAS SANÇÕES

33.1. Praticado quaisquer dos atos discriminados no Item 31 deste Edital, o licitante infrator, garantido o contraditório e a ampla defesa na forma do Item 32 deste instrumento, estará sujeito à aplicação das seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade criminal, civil e demais discriminadas em legislação específica:

I. Advertência;

II. Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado dos itens prejudicados pela conduta do licitante;

III. Impedimento de licitar e contratar com esta Instituição pelo prazo de 05 (cinco) anos.

33.2. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativa com as demais sanções, e não prejudicará eventual providência visando a reparação das perdas e danos por esta Instituição.

33.3. Na aplicação das sanções, o Presidente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado a esta Instituição, observado o princípio da proporcionalidade.

33.4. Caso a multa seja aplicada à adjudicatária do certame, esta Instituição se reserva ao direito de recolher os valores no ato de pagamento correspondente à execução do objeto.

33.5. Na hipótese da multa ser imposta às licitantes não adjudicatárias, estas terão o prazo máximo e improrrogável de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação, para o recolhimento, que deverá ser feito via depósito em conta a ser informada por esta Instituição.

33.5.1. A comunicação de que trata o item anterior ocorrerá em campo próprio do sistema, ou através do e-mail disponibilizado pela licitante no ato de credenciamento, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

a. No caso de correspondência PRESENCIAL, considerar-se-á lido o e-mail a partir do 3º (terceiro) dia útil, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil após o envio.

TÍTULO VII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

34. DO CANCELAMENTO DA LICITAÇÃO

34.1. O presente certame poderá ser revogado à qualquer tempo por ato da autoridade máxima desta Instituição por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta.

34.2. O certame será anulado por ato da autoridade máxima desta Instituição sempre que se verificar a ocorrência de ilegalidade ou vício insanável, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

34.2.1. A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera dever de indenizar.

34.3. A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, não gerando dever de indenizar, ressalvada a hipótese em que já houver sido iniciada a execução do objeto, caso em que a indenização estará adstrita aos prejuízos regularmente comprovados e materiais entregues.

35. DAS DEMAIS DISPOSIÇÕES GERAIS

35.1. As licitantes assumem todos os custos na participação deste certame, sendo certo que esta Instituição não será, em nenhum caso, responsável por tais custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL – TERMO DE COMPROMISSO, ressalvadas as hipóteses excetuadas neste Edital.

35.2. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, apenas se iniciando e encerrando prazos em dias de expediente da Instituição.

35.3. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

35.4. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante do rodapé deste instrumento.

36. DOS CASOS OMISSOS

36.1. Os casos omissos serão resolvidos atentando-se às disposições constantes do Decreto Federal n° 8.241/14, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 30 de abril de 2008, e da Lei nº 8.666/93.

36.2. As normas que disciplinam este SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse desta Instituição, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

37. DA ELEIÇÃO DO FORO

37.1. Fica eleito o foro da cidade de Salvador, do Estado da Bahia, para dirimir questões relativas ao presente certamente, com exclusão de qualquer outro.

PRESIDENTE	Fabio Isensee de Souza	Presidente e Comissão de Seleção Pública constituídos na forma da Portaria nº 001/2018 da Diretoria da FAPEX.
COMISSÃO DE SELEÇÃO PÚBLICA	Adan Silva Gonçalves	
	Anderson França dos Santos	

TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e lanche), para atender às necessidades do CAPS Gregório de Matos, conforme especificações e quantitativos estabelecidos a seguir:

Quadro 1

Local	Refeição	Horário de entrega	Frequência	Quantidade Diária Mínima	Quantidade Diária Máxima
CAPSad Gregório de Matos	Almoço[1]	11h00min	Segunda à Sexta-Feira	15	34
	Lanche[2]			30	33

[1] Fornecimento: segunda, terça, quinta e sexta-feira.

[2] Fornecimento: segunda à sexta-feira.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUATIDAE	VALOR UNIT	TOTAL
01	Almoço	748	20,00	14.960,00
02	Lanche	726	16,00	11.616,00
		VALOR MENSAL		**26.576,00**

VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O PERÍOO DE 03 (TRÊS) MESES É DE ATÉ R$ 79.728,00 (SETENTA E NOVE MIL SETECENTOS E VINTE E OITO REAIS)

1.2 O Objeto inclui o fornecimento de alimentos, preparações e materiais de consumo em geral (materiais descartáveis, de higiene e limpeza, entre outros); manutenção dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATADA, recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, bem como o transporte compatível com a quantidade contratada, observadas às normas vigentes de Vigilância Sanitária.

1.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

1.4 **O Objeto desta licitação deverá atender à legislação:**

a) Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria 1428, de 26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos;
b) Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos". Brasília, DF. DOU 01/08/1997;
c) Da 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 das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília, DF. DÓU de 23/10/2002;
d) Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004;
e) Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001;
f) Do Ministério da Saúde, Portaria Nº. 336/ GM, de 19/02/02, que Regulamenta os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS;
g) Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do contrato.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. Com essa contratação o CAPSad Gregório de Matos, doravante denominado CONTRATANTE, propiciará aos pacientes atendidos, uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas. Com essa contratação, a CONTRATANTE terá os seguintes princípios:

a) Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e preparações, conforme especificado nos Quadros 2, 6, 7, 8 e 9;

b) Desenvolvimento de ações e estratégias no âmbito da Alimentação e Nutrição com foco na manutenção, promoção e recuperação da saúde dos pacientes atendidos;

c) Atender à Portaria Nº. 336/ GM, de 19/02/02, que Regulamenta os Centros de Atenção Psicossocial – CAPS;

d) Oferecer aos pacientes assistidos em um turno (04 horas) uma refeição diária (um lanche) e os assistidos em dois turnos (08 horas) duas refeições diárias (um almoço e um lanche).

3. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

3.1 A prestação dos Serviços de Alimentação e Nutrição realizar-se-á em parte mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde a alimentação será produzida e conduzida até à CONTRATANTE em transporte compatível com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária;

3.2. As preparações que comporão o cardápio diário do almoço serão devidamente porcionadas em recipientes com a seguinte especificação: embalagem retangular de alumínio para alimento, com 03 divisórias, com capacidade aproximada 900 ml, acompanhando kit com talheres (garfo, colher de mesa e colher de sobremesa) descartáveis embalados individualmente, com guardanapo de papel. As carnes serão trinchadas em pedaços de 3 por 1cm ou 2 por 2 cm de comprimento e largura respectivamente. A fruta deverá ser higienizada (em solução clorada a 200 ppm de cloro ativo) e embalada individualmente com filme transparente de PVC. O doce deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 110 ml;

3.3 as preparações que comporão o cardápio diário do lanche deverão ser embaladas individualmente com filme transparente de PVC e acondicionado em saquinhos plásticos, com guardanapo de papel. As bebidas também devem ser dispostas em embalagens individualizadas prontas para o consumo;

3.4 Todas as preparações deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e transportadas em veículo próprio para alimentos para consumo humano, nos termos da legislação pertinente, até o local indicado pela CONTRATANTE, observando o horário estabelecido no Quadro 1;

3.5 Todas as refeições deverão ser porcionadas e servidas, em recipientes individuais descartáveis;

3.6 Todas as embalagens descartáveis para refeição, deverão apresentar etiqueta de identificação, contendo as informações: data, horário inicial e final de porcionamento, validade e temperatura de preparo;

3.7 A CONTRATADA deverá colocar à disposição temperos para saladas (azeite, sal, vinagre) e farinha de mandioca para acompanhar as refeições;

3.8 A montagem deverá ser realizada o mais próximo possível do transporte, tendo início, no máximo, 60(sessenta minutos) antes do horário de transporte;

3.9 os processos de porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições deverão ser efetuados sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura, conforme legislação específica;

3.10 Antes da montagem as preparações quentes devem estar em temperatura máxima em torno de 85°C e após a montagem em torno de 70°C;

3.11. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE

3.12 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial;

3.13. No refeitório as preparações serão distribuídas aos pacientes por pessoa designado pela CONTRATANTE e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscal;

3.14 Caberá a CONTRATANTE contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as atividades de: recepção e conferência das refeições, acolhimento dos pacientes, higienização ambiental, higienização de equipamentos, distribuição das refeições;

3.15. No ato da entrega das refeições, a CONTRATADA deverá apresentar relação em duas vias, contendo as quantidades de refeições entregues, colhendo assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos;

3.16. No ato do recebimento serão efetuadas a conferência das refeições através da contagem e será feita pesagem das preparações de forma aleatória, utilizando como referência os valores per capta e as quantidades estabelecidas pela CONTRATANTE.

3.17 A balança digital, com capacidade máxima de 2 kg, utilizada para a conferência das preparações, de propriedade da CONTRATADA, cedidas por empréstimo a CONTRATANTE, mediante termo de responsabilidade assinado no início do contrato, será devolvida a CONTRATADA, após o prazo contratual, em estado de pleno funcionamento.

4. DEMANDA

4.1 A CONTRATADA se compromete a atender a uma demanda diária estimada inicialmente em 10 almoços e 30 lanches podendo atender no máximo 34 almoços e 33 lanches para a comunidade atendida pela CONTRATANTE;

4.2 as demandas da prestação dos serviços incluem a aquisição pela CONTRATADA de:

a) Gêneros e produtos alimentícios;

b) Materiais de consumo a exemplo de descartáveis, materiais de higiene, limpeza dentre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;

c) Mão de obra especializada, pessoal técnico operacional e administrativo; capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatível com a quantidade e qualidade do serviço contratado, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e das leis trabalhistas em vigor;

d) Transporte das refeições.

4.3 Todos os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um (a) nutricionista legalmente habilitado (a) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;

4.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para o número de refeições a serem servidas;

4.5 A frequência mensal dos alimentos/preparações nos cardápios deverá atender a frequência informada no quadro a seguir:

Quadro 2

Saladas Cozidas	**Utilização no mês**
Vegetal tipo B[1] e tipo C[2]	16
Leguminosas	06
Tipos de carne	**Utilização no mês**
Carne suína	01
Carne bovina	07
Carne de frango	05
Peixe	04
Vísceras	01
Preparações combinadas com outros gêneros alimentícios	04
Acompanhamentos	**Utilização no mês**
Arroz Cozido	14
Arroz Especial	04
Macarrão (em substituição ao arroz cozido)	04
Feijão Carioquinha Cozido	17
Feijão Fradinho	01
Feijão Preto	01
Feijão Branco	01
Feijão Tropeiro	01
Tutu de feijão	01
Sobremesa	**Utilização no mês**
Frutas	18
Doces	04

[1] **vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono),** a exemplo de:

Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, nabo.

[2] **vegetal tipo C (mais de 10% de hidratos de carbono),** a exemplo de:

Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata Baroa.

4.6 Todos os cardápios deverão ter na sua composição: hortifrutigranjeiros, na forma de preparações de saladas de forma variada a fim de evitar monotonia alimentar, atendendo aos hábitos e costumes da população usuária.

5. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção), transporte e entrega das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, o tipo de refeição e o respectivo horário definido, observando-se ainda que a alimentação fornecida deverá estar adequada do ponto de vista nutricional e higiênico-sanitária, e atender, no que couber, as normas e legislações pertinentes;

5.2 A CONTRATADA deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis e perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;
5.2 os gêneros e produtos deverão ser de boa qualidade e procedência, que atendam aos requisitos da equipe de fiscalização da CONTRATANTE, quanto ao tipo, tamanho, classificação, dentre outros critérios necessários para a seleção dos insumos conforme determinado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através das normativas abaixo elencadas:
a) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 01, de 7 de janeiro de 2000, Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000;
b) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 001, de 05 de março de 2001;
c) Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12 de novembro de 2002;
d) INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC / ANVISA / INMETRO nº 009, de 12 de novembro de 2002;
e) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 050, de 03 de setembro de 2002;
f) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 1, de 1º de fevereiro de 2002;
g) INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22, de 24 de novembro de 2005.
5.3 Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade assim com a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador, respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos no quadro a seguir:

Quadro 3

Especificações da matéria prima e dos serviços

É comum a todos os itens:
EMBALAGENS:
Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04;RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.
ARROZ E FEIJÃO
Classificados como tipo 1. Devem-se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, manteiga, carioquinha, fradinho e branco.
OUTRAS LEGUMINOSAS
Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES.
Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, triguilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha), fécula de mandioca, tapioca, sendo todos classificados como tipo 1; semente de gergelim e semente de linhaça.
MASSAS
Dos tipos integral, com ovos ou recheada, sendo seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característicos de cada tipo de massa.

FRUTAS
Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.
HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade. Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças *in natura* poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia. Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjericão, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES *in natura*
BOVINAS: congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, contrafilé, alcatra.
AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa) e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.
SUÍNA: copa lombo, pernil, lombinho e carré, congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.

PESCADOS E FRUTOS DO MAR: congelados, sem pele e sem espinhas, apenas dos tipos especificados a seguir: postas de namorado, dourado e congro rosa e filés de pescada e cação. A temperatura máxima de congelamento deve ser de -15ºC.
PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
Carne seca: do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.
Linguiça: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).
Presunto cozido: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável e refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6ºC.
OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
LEITE DE VACA: deverá ser utilizado o tipo em pó, e eventualmente o tipo líquido.
EM PÓ: integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
UAT (UHT): integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (*tetra pack* ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.
CREME DE LEITE: UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
MANTEIGA: com sal ou sem sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
QUEIJOS: minas frescal, mussarela, parmesão, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
IOGURTE NATURAL: integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.
OVO: de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

CREME VEGETAL: comum (até 60% de lipídio) ou light (até 41% de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC. Teor de gordura láctea não superior a 3%.

ÓLEOS VEGETAIS: de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATDA e registrada em planilha de controle.

VINAGRE: fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS: extrato de tomate, polpa de tomate, maionese, *catchup*, mostarda, molho inglês e molho *shoyo*.

AÇÚCAR E ADOÇANTES:

Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal e mascavo, preferencialmente orgânicos. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Aspartame, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento**.**

DOCES INDUSTRIALIZADOS E FRUTAS SECAS:

Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem). Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.

Frutas secas: Ameixa preta sem caroço e Uva Passa Preta ou Branca.

LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO: Leite de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.
Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

CONSERVAS: de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, picles, cebola e ovo de codorna.

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjericão, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho.

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.
O almoço deverá ser porcionado em **embalagem retangular de alumínio** para alimento, com 03 divisórias, capacidade aproximada 900 ml e com tampa de fechamento manual. As **embalagens para sobremesas** devem ser confeccionadas com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 110 ml, medindo aproximadamente 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estas embalagens devem ser homogêneas, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravados a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os **talhares** (garfo, colher de mesa e colher de sobremesa) para as refeições devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida extra reforçada e atender às condições gerais da NBR 14865.
Os **guardanapos** de papel toalha duplo, medindo 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel

não agride a pele do paciente, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

Os **sacos para o acondicionamento dos talheres** deverão ser de plástico translúcido; nas dimensões: 9x26 cm.

É exigida **touca protetora capilar branca**, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70%: em gel ou líquido;

Aditivo de secagem: Excelente poder de secagem. Indicado no enxágüe final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas;

DETERGENTE: líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágüe, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talhares, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;

DETERGENTE DESENGORDURANTE: líquido: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância; não oxida metais pois possui aditivo anti-corrosivo;

DESINCRUSTANTE: líquido: Produto Químico Pronto Uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas;

DETERGENTE: limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios;

LIMPADOR MULTI USO: líquido: Produto Químico Pronto Uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidades;

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada e leve);

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos;

SANITIZANTE DE VEGETAIS: líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 à 200 PPM.

5.4 A CONTRATADA deverá elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal – em consonância com as especificações técnicas da alimentação, devendo submeter à apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.5 Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF);

5.6 Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23/00 da ANVISA;

5.7 A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados;

5.8 Todos os materiais, especialmente os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da CONTRATANTE recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido;

5.9 No serviço deverão inclui guardanapo de papel (ensacado junto com os talheres), e demais itens da refeição que compõem o cardápio. Os condimentos azeite de oliva, vinagre, farinha e sal devem ser parte integrante da refeição;

5.10 O cardápio mensal será apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATADA deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, para a aprovação da CONTRATANTE, através da equipe fiscalizadora. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA;

5.11 os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE;

5.12 Caberá à CONTRATADA se informar com a CONTRATANTE, em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de pacientes, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios.

5.13 Equipe de Trabalho da CONTRATADA

5.13.1 para a realização da prestação de serviço de alimentação do tipo transportada, o dimensionamento e a qualificação adequados da mão-de-obra são fundamentais na eficiência dos serviços prestados. Portanto, o ajuste do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para o cumprimento das obrigações Objeto deste contrato;

5.13.2 fornecer uniforme a todos os seus empregados, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpo, com crachás, unhas aparadas (sem esmalte), sem adornos (brincos, anéis, colares) cabelos protegidos e barbeados;

5.13.2 manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente da escala de serviço;

5.13.3 manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, que deverá ser apresentado à CONTRATANTE sempre que solicitado;

5.13.4 fornecer equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

5.13.5 Todos os empregados deverão se apresentar sempre limpos, com cabelos aparados para os homens e presos para as mulheres, barbeados e com boa aparência, bem como devidamente uniformizados e convenientemente calçados. Não será permitido o uso de sandálias, chinelos, tamancos, etc;

5.13.6 não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, anéis, colares, pulseiras, relógios) e perfumes, bem como esmalte nas unhas;

5.13.7 os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);

5.13.8 Todo o uniforme deverá conter a altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA;

5.13.9 no caso da empresa a ser CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação;

5.13.10 os funcionários deverão receber 03 (três) jogos de uniformes novos, no início do contrato, a fim de realizar troca diária, compreendendo: avental, jaleco, calça, blusa, calçado fechado e/ou bota antiderrapante, touca, bíblico ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

5.13.11 os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se portando crachá de identificação funcional. Não será permitido aos funcionários transitar fora das dependências da área de produção trajando uniforme;

5.13.12 as despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da CONTRATADA ocorrerão por conta da mesma.

5.14 H**igiene dos manipuladores, são obrigações da CONTRATADA:**

5.14.1 para o controle da qualidade dos alimentos produzidos na unidade os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e Demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego;
5.14.2 os manipuladores de alimentos e responsáveis pela higienização da área de produção e distribuição de refeição devem usar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias;
5.14.3 os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal;
5.14.4 os manipuladores serão afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições;

5.15 Local de atendimento

5.15.1 A área disponibilizada será a copa e o refeitório da CONTRATANTE localizada na Faculdade de Medicina da Bahia, no Largo Terreiro de Jesus, s/n, Pelourinho, na cidade de Salvador, no Estado da Bahia;
5.15.2 A alimentação (almoço e lanche) deverá ser preparada pela CONTRATADA e transportada para o CAPSad Gregório de Matos, onde será distribuída por funcionários da CONTRATANTE para os pacientes em horário definido pela CONTRATADA. A alimentação deverá ser acondicionada em embalagens descartáveis e colocada em recipientes isotérmicos e transportada em veículo apropriado conforme a legislação específica.

5.16 Do Acesso ao local das Refeição

5.16.1 O controle e acesso dos pacientes ao local das refeições serão feitos por pessoa designada pela CONTRATANTE.

6. VISTORIA

6.1 Para o correto dimensionamento e identificação dos elementos necessários à elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, e não poderá alegar posteriormente quaisquer falhas ou omissões na formulação das propostas, bem como eximir-se de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do Contrato, até o terceiro dia útil antes da data de abertura da Sessão Público do Pregão acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 17h, devendo o agendamento ser efetuado previamente através do telefone (071) 3283-5547, com o Sr. José Pereira de Melo.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública;

6.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado;

6.4 efetuada a vistoria, será lavrado pela CONTRATANTE o respectivo Atestado de Vistoria, conforme modelo (ANEXO II do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018), o qual, devidamente preenchido, autenticado e assinado, pelo funcionário da CONTRATANTE designado para tanto e pelo Responsável Técnico da licitante, será entregue a este para, oportunamente, comprovar a sua realização junto à CONTRATANTE;

7. DESCRIÇÃO DAS TAREFAS BÁSICAS

7.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas suas dependências, bem como pelo transporte e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

Quadro 4

Refeição	Composição do cardápio
ALMOÇO	01 (uma) Salada, incluindo molho; 01 (um) Prato principal (Carne - bovina, suína, aves e peixe); 02 (dois) Acompanhamentos – arroz ou macarrão e feijão; 01 (uma) Sobremesa: fruta ou doce. Farinha mandioca
LANCHE	01 (uma) Bebida não alcoólica: suco de fruta ou bebida láctea ou iogurte; 01 (um) Acompanhamento: bolo ou biscoito.

Quadro 5

Gêneros alimentícios, preparações e quantidades para a refeição – Almoço.

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade em (g) pronta
Salada (cozida)	Hortifrutigranjeiros, grãos e massas.	Legumes cozidos.	130 g
Prato principal (Carnes)	Bovina, suína, aves e peixes, embutidos e salgados e vísceras.	Carnes, grelhados, assados.	130 g
		Cozidas (Ensopado, moquecas, etc.).	180 a 200 g
		Empanados com molho	220 g

Prato misto	Feijoada, Dobradinha, Rabada Mocotó.	Preparação a base de feijão e/ou outros ingredientes e carnes diversas.	300 g
	Lasanha	Preparação a base de massa em folhas, normalmente ondulada, com recheios diversos e molho de tomate.	190 g
	Quiabada	Preparação a base de quiabo, charque, calabresa, camarão seco e carne bovina.	200 g
Acompanhamentos	Arroz	Cozido	120 g
	Arroz Especial	A grega, com legumes, com lentilha, dentre outros.	150 g
	Feijão - Carioquinha, Preto, Branco e Fradinho.	Cozido	120 g
		Tropeiro, tutu	150 g
	Macarrão	Cozido	160 g
	Molhos para saladas	Vinagre, sal e azeite de oliva extra virgem, pimenta;	Q. s.
Sobremesa	Frutas	Inteiras ou em fatias.	150 g
	Doces	Em pasta, caseiro, compotas, tortas, cremes, pudins, gelatinas;	34 a 100 g

7.2 Para a sobremesa, a CONTRATADA deverá obedecer às especificações a seguir:

Quadro 6

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUÊNCIA

FRUTAS	Tangerina	150 g	4 vezes/semana.
	Banana	150 g	
	Laranja	150 g	
	Maçã, pêra, pêssego, goiaba, caqui	1 unidade (mínimo 150 g)	
	Uva, ameixa, morango	150 g	
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi (à francesa)		
DOCES	Pudins, flans, mousses, gelatinas, sorvetes e similares	100 g	1 vez/semana.
	Doces pastosos	70 g	
	Pé de moleque	34 g (2 unids. de 17 g)	
	Paçoca	44 g (2 unids. de 22 g)	

7.3 Quanto às especificações técnicas do prato proteico deverão ser observadas os padrões abaixo:

Quadro 7

Especificações técnicas para as preparações que compõem o prato proteico.

Tipo de preparação	Tipo / Especificação	Per capita (g) Pronto
Bife de carne bovina	Cortes de traseiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130
Carne assada (tipo lombo)	Cortes de trazeiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130
Ensopados	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	180

Ensopados com Legumes	Cortes de dianteiro desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Carne de sol	Cortes de traseiro, desossado sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130
Bisteca (carré) suína[1]	Corte com osso (carré) sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150
Lombo ou pernil de carne suína	Corte sem osso, sem gordura aparente, sebos, peles e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	130
Coxa e ou sobre coxa de frango assada	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150
Coxa e ou sobre coxa de frango ensopada	Corte com osso sem gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	180
Peito de frango grelhado/assado	Corte com osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150
Peito de frango Ensopado	Corte com osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	180
Peito de frango Grelhado	Corte sem osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	120
Peito de frango Ensopado	Corte sem osso sem pele e gordura aparente e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	150
Peixes de água salgada (filé)	Filé de peixe congelado, em porções uniformes e Padronizadas. (merluza ou pescada).	120

Peixes de água salgada (posta)	Posta de peixe congelada, em porções uniformes e padronizadas.	180
Churrasco misto (carne de frango, bovina e calabresa)	File de carne de frango desossado, carne bovina (alcatra ou contra file desossado) e calabresa, todos sem gordura aparente, sebos e peles e certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	200
Panqueca[2]	Massa frita em pouco óleo sobre uma chapa ou frigideira quente, feita basicamente com ovos, farinha e leite, com outros ingredientes como queijo, presunto,frango, carne bovina ou mesmo combinações destes; coberta por um molho.	160
Omelete	Ovos batidos com manteiga ou óleo, geralmente com outros ingredientes como queijo, presunto, legumes, frango, carne bovina ou mesmo combinações destes.	120
Víscera	Órgãos internos do corpo de animais como, por exemplo, coração, fígado, moela, bucho, pulmão, etc. certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.	140
Lasanha[3]	Tipo de massa em folhas, normalmente ondulada, feita ao forno com camadas alternadas de massa e recheio (queijo, presunto, carne ou frango), com molho de tomate.	190
Rabada	Cauda do boi - popularmente conhecida como rabo. Certificado pela Inspeção Federal – SIF.	300
Mocotó	Patas sem casco ou extremidades de bovinos. Certificado pela Inspeção Federal – SIF.	300
Feijoada[4]	Preparação a base de feijão preto, carne seca, lombo suíno salgado, costela salgada, calabresa e carne bovina dianteira.	300
Dobradinha[5]	Preparação a base de feijão branco, carne seca, calabresa, lombo suíno salgado,bucho bovino.	300
Quiabada[6]	Preparação a base de quiabo, carne seca, calabresa, camarão seco e carne bovina dianteira.	200

[1] O carré deverá conter 120 g de carne.

[2] A panqueca deverá apresentar 100 g de fontes de proteína e 60 g de massa.

[3] A lasanha deverá conter 100 g de fontes de proteína e 90 g de massa e outros ingredientes.

[4] O feijão preto deverá complementar a preparação feijoada na proporção de 120g. Os outros ingredientes da feijoada deverão ser: 20 g de carne seca, 20 g de lombo suíno salgado, 40 g de costela salgada, 20 g de calabresa e 80 g de carne bovina dianteira.

[5] O feijão branco deverá complementar a preparação feijoada na proporção de 120g. O bucho bovino deverá complementar a preparação dobradinha na proporção de 80g. Os outros ingredientes da dobradinha deverão ser: 25 g de carne seca, 25 g de calabresa, 50 g de lombo suíno salgado.

[6] O quiabo deverá complementar a preparação quiabada na proporção de 20g. Os outros ingredientes da quiabada deverão ser: 40 g de carne seca, 40 g de calabresa, 20 g de camarão seco e 80 g de carne bovina dianteira.

7.4 Para o lanche, a CONTRATADA deverá obedecer às especificações a seguir:

Quadro 8

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO INDIVIDUAL	FREQUÊNCIA
BEBIDA NÃO ALCOÓLICA	Suco de fruta industrializado, pronto para beber.	200 ml	2 vezes/semana.
	Bebida láctea UHT achocolatada ou com cereais.		1 vez/semana.
	Iogurte integral de sabores diversos.		2 vezes/semana.
ACOMPANHAMENTO	Bolo de laranja, formigueiro, chocolate, mesclado,coco, etc.	40 g	2 vezes/semana.
	Biscoito recheado, sabor morango ou chocolate.	70 g	1 vezes/semana.
	Biscoito tipo wafer, sabor morango ou chocolate.	40 g	1 vezes/semana.
	Rosquinha de leite	40 g	1 vezes/semana.

8. UNIFORMES

8.1. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, sem repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

8.1.1 Pessoal da cozinha

a) Camisa de botão, longa ou curta, cor branca, com a logomarca da empresa;

b) Calças compridas, cor branca;

c) Avental longo na cor branca de pano ou PVC;

d) Proteção para o cabelo (chapéu ou touca);

e) Calçados fechados, na cor preta com saltos baixos e com solado antiderrapante.

8.1.2 Pessoal de higienização (serventes de limpeza)

a) Camisa de botão, curta, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização, com a logomarca da empresa;

b) Calças compridas, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização;

c) Avental longo na cor branca de PVC;

d) Proteção para o cabelo (bíblico ou touca descartável);

e) Botas 7 léguas, cor branca e com solado antiderrapante.

8.l.3 Cada funcionário deverá receber 01 conjuntos de uniforme composto pelas seguintes peças:

a) 03 blusas;

b) 03 calças;

c) 01 toucas ou chapéu para cobrir o cabelo (ver modelos anexos);

d) 01 aventais (de pano ou de PVC - ver anexo);

e) 01 par de sapato (que a depender da função será bota 7 léguas ou sapato (conforme modelo em arquivo anexo).

8.2 O fornecimento dos uniformes deverá ser efetivado da seguinte forma:

8.2.1 03 (**três**) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada **06 (seis) meses**, ou a qualquer época, no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, após comunicação escrita da CONTRATANTE, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

8.2.2 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

8.2.3 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável para fiscalização do contrato.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 Dos equipamentos e utensílios

9.1.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar no início do contrato uma balança digital, com capacidade máxima de 2 kg, que será utilizada para a conferência das preparações, cedidas por empréstimo a CONTRATANTE, mediante termo de responsabilidade assinado no início do contrato, será devolvida a CONTRATADA, após o prazo contratual, em estado de pleno funcionamento.

10. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS

10.1 O serviço a ser contratado enquadra-se na classificação de serviços comuns, nos termos da lei no. 10.520, de 2002, do Decreto no. 3.555 de 2000 e do Decreto 5.450 de 2005.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. No que tange à especificidade do serviço:

11.1.1 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, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

11.1.2 manter absoluta higiene no armazenamento, preparo, manipulação e distribuição dos alimentos, exigidos pela pertinente e vigente legislação e normas técnicas;

11.1.3 reparou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

11.1.4 acondicionar as refeições apropriadamente de forma que fique conservada a qualidade e temperatura dos alimentos ao serem servidos, conforme Quadro 9;

11.1.5. Estocar e armazenar adequadamente os insumos e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais;

11.1.6 Atender ao que dispõe a legislação vigente, referente ao "Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos";

11.1.7 manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

11.1.8 coletar diariamente amostras da alimentação fornecida, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados e devidamente identificadas, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

11.1.9 manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

11.1.10 manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

11.1.11 promover treinamentos periódicos específicos com recursos próprios, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, relacionamento interpessoal e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio e outros conhecimentos contribuam para o aprimoramento do profissional;

11.1.12 realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e sempre que for solicitado apresentar ao CONTRATANTE a comprovação do serviço executado;

11.1.13 cumprir o horário de entrega constante no Quadro 1;

11.1.14 acondicionar as preparações em recipientes isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e transportadas em veículo próprio para alimentos, nos termos da legislação pertinente, até o local indicado pela CONTRATANTE, observando o horário estabelecido no Quadro 1;

11.1.15 acondicionar todas as refeições em recipientes individuais descartáveis;

11.1.16. Identificar com etiqueta todas as embalagens descartáveis das refeições, contendo as informações: data, horário inicial e final de porcionamento, validade e temperatura de preparo;

11.1.17 colocar à disposição temperos para saladas (azeite, sal, vinagre e molho de pimenta) e farinha de mandioca para acompanhar as refeições;

11.1.18. Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, devendo manter um sistema adequado, confiável e aditável;

11.1.19. Apresentar no ato da entrega das refeições, relação em duas vias, contendo as quantidades de refeições entregues, colhendo assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos e em anexo planilha de monitoramento diário de temperatura de todas as etapas da produção, conforme descrito no Item 11.1.41;

11.1.20. Fornecer relatório do fechamento diário e mensal do controle do número de refeições à CONTRATANTE, sem prejuízo do controle a ser instituído pela CONTRATANTE com os mesmos fins;

11.1.21. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;

11.1.22. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, que não o Objeto do presente contrato, no interior do Refeitório da CONTRATANTE;

11.1.23. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display, etc), salvo quando proposto pela CONTRATANTE;

11.1.24. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo;

11.1.25. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme Quadro 4, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor das refeições incompletas;

11.1.26 A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições, porcionamento e entrega das refeições à CONTRATANTE, observado o estabelecido nos itens a seguir:

α) Adquirir em seu nome todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente contrato, junto a fornecedor credenciado;

β) Executar o Objeto desta licitação para atingir o fim a que se destina, com eficácia e qualidade requerida;

χ) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

δ) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

ε) Realizar a entrega das refeições obedecendo rigorosamente o horário estabelecido no Quadro 1;

ϕ) Manter equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços contratados;

γ) Providenciar a cada 6 (seis) meses a dedetização e desratização das áreas de produção e distribuição da refeição e arredores;

η) A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, em decorrência da má execução do Objeto deste contrato, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

11.1.27 A CONTRATADA deverá manter um rigoroso controle da qualidade e da produção das refeições, obrigando-se a cumprir o que determina os itens a seguir:

11.1.28. No que tange ao armazenamento:

a) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção ou algum outro material que não seja gênero alimentício de forma a garantir as condições ideais de consumo;

b) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo a critérios técnico-científicos e as legislações citadas no escopo deste Edital;

c) Preparações quentes deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As mesmas deverão estar devidamente etiquetadas contendo as seguintes informações: data, horário inicial e final de porcionamento, validade e temperatura de preparo;

d) As frutas deverão ser acondicionadas separadamente e de forma adequada em recipientes térmicos que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. As mesmas deverão estar devidamente etiquetadas, contendo as seguintes informações: data, horário inicial e final de porcionamento, validade, bem como a identificação da preparação e respectivo peso.

11.1.29. No que tange ao controle de qualidade:

a) Atender ao que dispõe as legislações citadas no Objeto deste Edital, referente aos Critérios e Regulamentos Técnicos sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos Produtores ou Manipuladores de Alimentos;

11.1.30. No que tange às amostras:

a) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

b) Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, amostra de qualquer material a serem empregados na produção das refeições, na higienização de gêneros, equipamentos, utensílios e área física;

c) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas. Enviar periodicamente, ou quando solicitado pela CONTRATANTE, amostras das preparações, para análises microbiológicas;

d) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados, observadas as exigências da RDC nº 216/04.

e) Estabelecer e realizar controle qualitativo e quantitativo de todas as etapas dos processos de operacionalização do serviço;

f) Controlar os gêneros e produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes, registro nos órgãos competentes e prazo de validade;

g) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65ºC até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 5ºC, de forma a garantir a segurança alimentar, conforme Quadro 9.

11.1.31. No que tange à higienização:

a) Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

b) Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, preparo e transporte dos alimentos;

c) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização;

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

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

f) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria MS 1428/91, RDC nº 275/03 e RDC nº 216/04 o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;

11.1.32. No que tange ao serviço:

α) Supervisionar, na etapa o porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura das refeições fornecidas;

β) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde e Agricultura e Pecuária e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características organolépticas, ainda que, dentro do prazo de validade;

χ) Utilizar os utensílios 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;

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

ε) Não reutilizar as preparações prontas (sobras).

11.1.33. No que tange ao controle de temperatura:

α) Realizar diariamente o monitoramento do controle de temperatura em todas as etapas de produção;

β) Ajustar os equipamentos nas temperaturas exigidas na legislação, conforme Quadro 9;

χ) Calibrar os termômetros periodicamente, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações;

δ) Lavar os termômetros, quando usados, evitando que o mesmo propicie risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso;

ε) Realizar a montagem o mais próximo possível do transporte, tendo início, no máximo, 60(sessenta minutos) antes do horário de transporte;

ϕ) Efetuar sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura os processos de porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega das refeições, conforme legislação específica;

γ) As preparações quentes antes da montagem devem estar em temperatura máxima em torno de 85°C e após a montagem em torno de 70°C;

η) Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a CONTRATANTE.

11.1.34 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente aos critérios de temperatura e tempo utilizados demonstrados no quadro abaixo:

Quadro 9

Critérios de Temperaturas e Tempo Utilizados

Etapas	TEMPERATURA	TEMPO

Água do balcão térmico	80º C a 90º C	-
Amostras de alimentos (armazenamento)	Máximo de 4º C	72 horas
Balcão refrigerado	Máximo 8º C	-
Cocção no centro do alimento	70º C	2 minutos
	74º C	5 segundos
Distribuição de alimentos quente	Mínimo 65º C	Máximo 6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10º C	Máximo 4 horas
Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65º C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10º C	-
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74º C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4º C	72 horas
Transporte alimentos quentes	Mínimo 65º C	-
Transporte alimentos frios	Máximo 6º C	-

*Referências

- Portaria CVS-6/99 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 10 de março de 1999.

- Resolução – RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004.

11.1.35. No que tange ao abastecimento de água:

α) Seguir as especificações da RDC n° 216 de 15 de setembro de 2004 e PORTARIA Nº 518 de 25 de março de 2004 no que se refere ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

β) Deverá ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. A Potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, devendo ser coletada no mínimo 03 amostras;

χ) O reservatório de água deve ser higienizado em um intervalo máximo de seis meses, por empresa qualificada, devendo os registros da manutenção serem apresentados no relatório semestral.

11.1.36. No que tange à responsabilidade técnica:

α) Manter profissional, responsável técnico pelos serviços e garantir a imediata substituição do profissional, quando do seu eventual impedimento, por outro de experiência equivalente ou superior, conforme previsto na Lei 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/2005.

11.1.37. No que tange à segurança, medicina e ambiente de trabalho:

a) Apresentar à CONTRATANTE cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras nº 07 e 09, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

b) Atender as exigências das Normas Regulamentadoras nº 17 e 32 do Ministério de Trabalho e Emprego;

c) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

d) Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n. º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

e) Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

11.1.38. No que tange ao transporte:

a) As preparações devem ser transportadas em veículo que atendam às especificações técnicas da RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004; da NBR 14701: Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001; da Portaria SVS nº. 326, de 30 de julho de 1997.

b) Manter o veículo em condições adequadas de manutenção e higiene;

c) Cumprir o horário de entrega das preparações estabelecido pela CONTRATANTE, conforme especificado no Quadro 1;

d) Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para esses últimos;

e) É proibido transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompe-los;

f) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

g) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;

h) Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

11.1.39. No que tange à entrega das refeições (nas dependências da CONTRATANTE)

α) As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

β) A CONTRATADA deverá aferir as temperaturas das preparações e registrar em formulário próprio durante todo o processo de produção, observando os parâmetros previstos para temperatura de alimentos preparados e prontos para o consumo, conforme Quadro 9 e Item 11.1.41;

χ) A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas de todo processo, disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE e enviar diarimente cópia em anexo a relação contendo quantidades de refeições entregues;

δ) Ao paciente não é facultado o direito à repetição.

11.1.40 A CONTRATADA obriga-se ainda a:

11.1.40.1 Iniciar, imediatamente após a assinatura do contrato, a execução dos serviços contratados, informando em tempo hábil qualquer motivo que a impossibilite de assumir as atividades, conforme estabelecido;

11.1.40.2 Atender de imediato às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;

11.1.40.3 Encaminhar a nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do Fiscal do Contrato;

11.1.40.4 Arcar com os custos de água, energia, telefonia, reprografia, material de escritório e tudo aquilo que se fizer necessário para a execução dos serviços estabelecidos.

11.1.40.5 Obedecer aos ditames da Convenção Coletiva Trabalhista vigente;

11.1.40.6 Executar fielmente o contrato, em conformidade com as cláusulas acordadas e normas estabelecidas na Lei n° 8.666/93 e suas alterações, de forma a não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da CONTRATANTE;

11.1.40.7 Responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, fornecendo a mão-de-obra qualificada necessária à perfeita execução do Objeto deste Termo de Referência;

11.1.40.8 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE em tempo hábil;

11.1.40.9Efetuar a reposição da mão-de-obra em caráter imediato, em eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho (dobra);

11.1.40.10 Substituir qualquer empregado, sempre que seus serviços e/ou conduta, forem julgados insatisfatórios e/ou prejudiciais à CONTRATANTE, vedado o retorno dos mesmos as dependências da CONTRATANTE;

11.1.40.11 Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste documento, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE, sendo de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

11.1.40.12 Providenciar que seus contratados estejam uniformizados e portem crachá de identificação quando da prestação dos serviços à CONTRATANTE;

11.1.40.13 Apresentar, mensalmente, ou em outra periodicidade conforme o caso, em observância às disposições do inciso I, § 5º, do art. 34, da IN/SLTI/MPOG nº 02/2008, as informações e/ou documentos listados abaixo:

a) Para **Nota Fiscal** mensal: Deverá ser acompanhada **de planilha demonstrativa das refeições fornecidas no mês de competência que se refere a Nota Fiscal; também deverá compor tal Processo**, comprovantes de recolhimento do **FGTS e Previdência Social**, **CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas)** competência mês anterior à planilha acima citada.

O Prazo para apresentação da documentação acima é o seguinte:

1 – Nota Fiscal com Planilha Demonstrativa das refeições fornecidas: Até o 5º dia do mês subsequente ao mês de prestação do serviço;

2 – Comprovante de recolhimento do FGTS e Previdência Social; **salários dos seus empregados,** juntamente com as cópias da **Folha de Pagamento Analítica**, **arquivos SEFIP/GFIP com a RE, Folha ou Cartões de Ponto, comprovante de pagamentos de vales-transporte, vales-alimentação ou refeição**: Até o 10º dia do primeiro mês subsequente ao mês de prestação do serviço;

11.1.40.14 Notificar a CONTRATANTE, por escrito, todas as ocorrências que possam vir a comprometer os serviços contratados;

11.1.40.15 Responsabilizar-se pelo cumprimento por parte dos seus empregados, das normas disciplinares determinadas pela CONTRATANTE;

11.1.40.16 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE;

11.1.40.17 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada;

11.1.40.18 Manter disponibilidade de efetivo dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela CONTRATANTE, bem como impedir que a mão-de-obra, que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, seja mantida ou retorne às instalações da mesma;

11.1.40.19 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar os seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade em geral;

11.1.40.20 Manter o cadastro do SICAF atualizado, sob pena de não poder se confirmar o crédito mensal referente aos serviços executados;

11.1.40.21 Manter-se em dia com as obrigações trabalhistas em consonância com os artigos 27, IV, 29, VI e 55, XIII, da Lei no. 8.666/1993, combinado com os artigos 1º. E 4º. Da Lei 12.440/2011;

11.1.40.22 Facilitar e acatar as decisões e observações feitas pela fiscalização da CONTRATANTE;

11.1.40.23 Submeter-se à fiscalização exercida sobre os serviços contratados, fornecendo informações e demais elementos necessários, apresentando relatório de atividades contendo a descrição de todos os serviços executados, indicando deficiências e sugerindo correções necessárias;

11.1.40.24 Qualquer atraso ocorrido na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos exigidos como condição para pagamento por parte da empresa importará em prorrogação automática do prazo de vencimento da obrigação da CONTRATANTE;

11.1.40.25 O atraso no pagamento decorrente das circunstâncias descritas na obrigação anterior, não exime a empresa de promover o pagamento dos empregados nas datas regulamentares;

11.1.40.26 Relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade observada em virtude da prestação dos serviços e prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

11.1.40.27 Disponibilizar à CONTRATANTE, ao término do Contrato, todos os dados compilados, em meio eletrônico, relativo ao período contratado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Indicar, formalmente, o gestor ou fiscal para acompanhamento da execução contratual;

12.2. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

12.3 proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição aos pacientes;

12.4 reconhecer que a alimentação saudável deve ser entendida como direito humano, compreendendo um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas, sociais e culturais dos indivíduos, de acordo com as fases do curso da vida e com base em práticas alimentares que assumam os significados socioculturais dos alimentos;

12.5 encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

12.6 proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato;

12.7 garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender ao Objeto deste contrato;

12.8 Comunicar à CONTRATADA com antecedência mínima de 12h a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais;

12.9 Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;

12.10 Rescindir o Contrato, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n. 8.666/93.

13. AVALIAÇÃO DO CUSTO

13.1 O custo estimado global da presente contratação é de R$ 79.728,00 (setenta e nove mil setecentos e vinte e oito reais), conforme artigo 9º, parágrafo 2º, do Decreto no. 5.450, de 2005 e artigo 8º, inciso II, do Decreto no. 3.555 de 2000;

13.2 O valor máximo mensal da contratação é de R$ 26.576,00 (vinte e seis mil quinhentos e setenta e seis reais) e o valor máximo global é de R$ 79.728,00 (setenta e nove mil setecentos e vinte e oito reais).

14. CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 O fiscal ou gestor do Contrato devidamente designado pela CONTRATANTE para acompanhamento da execução contratual deverá:

a) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

b) Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo**;**

c) Verificar as condições de higiene e de conservação do veículo utilizado para o transporte das refeições;

d) Apurar as denúncias de irregularidades na prestação do serviço, mediante a realização de visitas técnicas e auditorias;

e) Proceder diariamente à fiscalização das refeições fornecidas, previamente à distribuição aos pacientes não eximindo a responsabilidade da CONTRATADA;

f) Realizar avaliação periódica das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;

g) No ato do recebimento efetuar a conferência das refeições através da contagem e realizar pesagem das preparações de forma aleatória, utilizando como referência os valores per capta e as quantidades estabelecidas pela CONTRATANTE;

h) Desprezar imediatamente as preparações reprovadas ou que tenham ultrapassado o tempo de validade.

15.10 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o artigo 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. PAGAMENTO

15.1 os pagamentos das operações Objeto deste Termo de Referência, serão efetuados pela CONTRATANTE por meio de Ordem Bancária à Empresa CONTRATADA até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente aos serviços prestados, através das respectivas Notas Fiscais Eletrônicas, devidamente atestada pelo Fiscal da CONTRATANTE, e seguidas de relatórios discriminando os serviços prestados bem como peças substituídas ou consertadas;

15.2 havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, será devolvida à CONTRATADA pelo Gestor do Contrato e o pagamento ficará pendente, até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

15.3 os pagamentos efetuados por órgãos, autarquias e fundações da Administração Pública federal a pessoas jurídicas, pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços, estão sujeitos à incidência, na fonte, do imposto sobre a renda, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido, da Contribuição para a Seguridade Social - COFINS e da contribuição para o PIS/PASEP;

15.4 serão retidos na fonte os tributos e contribuições sobre os pagamentos efetuados utilizando-se as alíquotas previstas para o fornecimento Objeto do Contrato;

15.5 Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a

devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;

15.6 não haverá a retenção de que trata o item anterior, no caso em que a CONTRATADA seja Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte optante pelo Regime Especial unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, instituído pela Lei Complementar nº123/2006, mediante comprovação da opção, ou encontre-se a empresa em uma das situações elencadas no art. 3º da IN SRF nº 480/2004;

15.7 O pagamento mensal dos serviços somente poderá ser efetuado após comprovação, via SICAF: da regularidade com a Previdência Social (CND), com o FGTS (CRF) e com a Fazenda Federal, bem como após a apresentação pela CONTRATADA de cópias autenticadas da Guia da Previdência Social (GPS) e da Guia de Recolhimento do FGTS, informações à Previdência Social (GFIP) com autenticação do banco recebedor, do mês anterior ao da prestação dos serviços e compatível com o efetivo declarado, bem como a apresentação do comprovante, autenticado, de pagamento dos salários dos empregados alocados, também do mês anterior à prestação dos serviços (mês vencido) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT. O pagamento dos serviços prestados estará condicionado, ainda, à apresentação da Nota Fiscal atestada por servidor designado, conforme disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/93.

16. PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 O contrato de prestação de serviços terá vigência a partir da sua assinatura, pelo prazo de 3 (três) meses.

TERMO DE VISTORIA – ANEXO II

SELEÇÃO PÚBLICA PRESENCIAL – TERMO DE COMPROMISSO FAPEX nº: 0014/2018
Fonte de Recursos: Projeto nº 170040/01/010039
Objeto do Certame: Contratação de empresa para fornecimento de alimentos para o CAPS.
Data da Sessão Pública: 25/10/2018

À Comissão de Seleção,

_____ (empresa), inscrita no CNPJ nº. _____ vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF nº _____, **declarar** que é detentora de todas as informações relativas à execução dos trabalhos objeto da presente contratação, relativos à prestação de serviços de _____, e que ofereceu proposta de preços compatíveis com as peculiaridades do serviço, bem como que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, caso a empresa seja vencedora do certame.

Declaro ainda que tenho ciência da relação de serviços a executar, bem como de todas as implicações técnicas e financeiras da execução dos serviços.

_____, em ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal: _____.

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE PARA LICITAR – ANEXO III

DECLARO, sob as penas da lei, para fins de participação nesta Seleção Pública nº 0014/2018, que a licitante (razão social da licitante), registrada no CNPJ sob o nº (número do CNPJ, quando for o caso), não foi declarada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso V, do art. 19 do Decreto Federal nº 8.241/14, bem como comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos de habilitação que venha a alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômica-financeira.

_____, em, _____ de _____ de 2018.

Assinatura: _____.

DECLARAÇÃO DE EMPREGADOR REGULAR – ANEXO IV

_____, licitante já qualificada na licitação em epígrafe, por intermédio do seu representante legal de RG nº _____ e CPF nº _____, declara para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos, e de que não mantém trabalhador sujeito à condição análoga a de escravo.

_____, em ____ de _____ de 2018.

Assinatura do Representante Legal: _____.

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM CONDIÇÕES ESPECIAIS DE PARTICIPAÇÃO – ANEXO V

_____, licitante já credenciada no processo de licitação em epígrafe, por seu representante legal _____, RG nº _____ e CPF nº _____, declara, sob as penas da lei penal e civil, que a ora declarante está classificada como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou Microempreendedor Individual - MEI, perante (Receita Federal e/ou Secretaria da Fazenda do Estado), ou ainda, sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488 (Lei do Regime Especial de Incentivos para o Desenvolvimento da Infraestrutura – REIDI), comprometendo-se ainda a informar caso deixe de ser enquadrada nestas condições.

_____, em, _____ de _____ de2018.

Assinatura:_____.

TERMO DE COMPROMISSO – ANEXO VI

SELEÇÃO PÚBLICAPRESENCIAL FAPEX nº: 0014/2018
Fonte de Recursos: CAPS
Instituição Apoiada: UFBA
Objeto do Certame: Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e lanche), mediante o regime de Pregão Eletrônico, para atender às necessidades do CAPS Gregório de Matos.
Data da Sessão Pública 25/10/2018

Pelo presente instrumento particular, a **FUNDAÇÃO DE APOIO À PESQUISA E À EXTENSÃO**, pessoa jurídica de direito privado sem fins lucrativos, sediada nesta capital, na Avenida Manoel Dias da Silva 1784, Ed. Comercial Pituba Trade, Pituba - CEP: 41.830-001 - Salvador – BA**,** inscrita no CNPJ sob n. º 14.645.162/0001-91, neste ato representado por seu Diretor Executivo Dr. **Antônio Fernando de Souza Queiroz**, brasileiro, solteiro, residente e domiciliado, nesta Rua Amazonas, nº 159, Edf. Serra Nascente, apto. 1201, bairro da Pituba – na cidade de Salvador – Bahia – CEP: 41.830-380, portador da Cédula de Identidade nº 07.950.999-16 SSP/BA e CPF n.º 374.195.797-68,doravante chamada apenas **PROMISSÁRIA** e a , inscrita no CNPJ sob o n.º , com sede na , neste ato representada por seu sócio administrador, (nome completo), (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da cédula de identidade n.º e inscrito no CPF sob n.º , residente e domiciliado na Rua , doravante denominada apenas **PROMITENTE**, com base no Processo Licitatório – Modalidade Seleção Pública PRESENCIAL n.º 0014/2018, observando, no que couber a sua execução, às normas das Leis Federais n.º 8.958/94 (Lei de Fundações de Apoio), Decreto Federal nº 8.241/14 (Decreto que Regulamenta as Contratações no Âmbito das Fundações de Apoio com uso de Recursos Públicos), e, subsidiariamente, à Lei Federal 8.666/93 (Lei de Licitações e Contratos), bem como suas alterações posteriores, firmam o presente TERMO DE COMPROMISSO, mediante as cláusulas e condições seguintes:

TÍTULO I – DO OBJETO E INFORMAÇÕES GERAIS

1. DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e lanche), para atender às necessidades do CAPS Gregório

de Matos no período de 03(três) meses, conforme especificações constantes do TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I deste Edital.

1.1. O Presente Termo de Compromisso tem por objeto Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços continuados de alimentação e nutrição, com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço e lanche), por um período de 03 (três) meses, conforme Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública PRESENCIAL nº 0014/2018, cujo teor é parte integrante deste Termo, independentemente de transcrição.

1.2. A Promissária não está obrigada a contratar exclusivamente por intermédio deste Termo de Compromisso os objetos cujos preços nele estejam registrados, podendo adotar, se assim desejar, uma licitação específica, assegurando-se, todavia, as preferências aos serviços registrados neste Termo de Compromisso, no caso de igualdade de condições.

2. DO FUNDAMENTO LEGAL

2.1. O presente Termo de Compromisso se fundamenta no art. 40, incisos II e III, do Decreto 8.241/14, por se tratar de contratações futuras e de demanda incerta desta Instituição.

3. DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

3.1. O valor total **estimado** para as contratações de que trata este Termo de Compromisso será no montante de R$ 79.728,00 (setenta e nove mil setecentos e vinte e oito reais), correspondente ao período de 03 (três) meses de relação contratual, sendo certo que a PROMISSÁRIA só fará jus aos valores referentes aos serviços eventualmente solicitados e efetivamente realizados nas formas e condições aqui estabelecidas.

3.2. O recurso para pagamento das despesas decorrentes deste contrato é oriundo da para atender às necessidades do CAPS Gregório de Matos, tendo Coordenador Prof. Leandro Dominguez Barreto como Fiscal da Execução Contratual.

TÍTULO II – DO GERENCIAMENTO DO TERMO DE COMPROMISSO

4. DO PRAZO DE ASSINATURA DO TERMO DE COMPROMISSO

4.1. Homologado o resultado da Seleção Pública PRESENCIAL nº 0014/2018, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Compromisso, cujo prazo de validade encontra-se nele fixado, sob pena de decair do direito à

contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e das sanções previstas nos seus Itens 31 e 33.

4.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer presencialmente para a assinatura do Termo de Compromisso, o Presidente da Comissão de Seleção Pública poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data do seu recebimento, e remetida ao endereço eletrônico licitacao@fapex.org.br, no caso do meio escolhido ser o eletrônico, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de credenciamento ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

a. No caso de correspondência PRESENCIAL, considerar-se-á lido o e-mail a partir do 3º (terceiro) dia útil, contado a partir do 1º (primeiro) dia útil após o envio.

4.1.2. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do Termo de Compromisso poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo adjudicatário, durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito pelo Presidente.

4.2. O PROMITENTE deverá comprovar no ato de assinatura do Termo de Compromisso o cumprimento das exigências necessárias à habilitação nesta Seleção Pública Presencial.

5. DO REGISTRO DOS DEMAIS FORNECEDORES

5.1. Será incluído neste Termo de Compromisso, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitaram cotar os serviços com preços e condições iguais às do licitante vencedor na sequência de classificação do certame.

5.2. A Fonte de Recursos deste instrumento será o Projeto nº 170040/01/010039, sob a Coordenação do Professor Leandro Dominguez Barretto, cujo instrumento estabelecido entre esta Instituição e a Instituição Apoiada encontra-se tombado sob o número 56/2017.

6. DOS PODERES INSTITUCIONAIS NA GERÊNCIA DO TERMO DE COMPROMISSO

6.1. São poderes desta Instituição no gerenciamento deste Termo de Compromisso, além daqueles previstos no Edital e seus anexos:

I. Emitir as ordens de fornecimento de acordo com o Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, e em observâncias as regras gerais instituídas pelo Título III deste Termo de Compromisso.

II. Verificar a regularidade do PROMITENTE quanto às exigências da habilitação no certame enquanto perdurarem os efeitos do Termo de Compromisso.

III. Informar aos órgãos competentes a respeito de qualquer infração legal cometida pela PROMITENTE durante a execução deste Termo de Compromisso.

IV. Rescindir o Termo de Compromisso de acordo com as disposições deste instrumento, sem prejuízo das sanções cabíveis e convocação dos demais fornecedores cadastrados em seu anexo.

7. DA VIGÊNCIA

7.1. O Termo de Compromisso terá validade inicial de 03 (três) meses, e poderá ser prorrogado por igual período, sem limite de prazo, quando seus termos e preços ainda se mostrarem favoráveis a esta Instituição.

7.1.1. A demonstração da conveniência de que trata o item anterior será avaliada levando em consideração a regularidade da prestação dos serviços havida até então bem como o cabimento de eventual rescisão.

7.1.2. A renovação do Termo de Compromisso também estará condicionada à comprovação, por parte do PROMITENTE, da manutenção das condições de habilitação, nos termos do Edital.

8. DA RESCISÃO AMIGÁVEL

8.1. Este termo de compromisso poderá ser rescindindo amigavelmente, por livre acordo entre as partes, apuradas as eventuais obrigações remanescentes, sempre que conveniente a esta Instituição, e desde que autorizado de forma escrita e fundamentada pela autoridade competente, cujo teor estará lastreado em relatório enviado pela Coordenadora do Projeto.

8.2. O Termo de Compromisso também poderá ser rescindido a pedido do PROMITENTE, cujo teor estará sujeito à avaliação da PROMISSÁRIA, quando este:

I. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do Termo de Compromisso, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

II. O seu preço registrado se tornar comprovadamente inexequível em função da elevação dos preços praticados no mercado.

8.2.2. Em todos os casos, incumbirá ao PROMITENTE o ônus da prova, que instruirá o seu pedido com documentação robusta nos termos do Item anterior, apontando, quando for o caso,

as execuções de serviços pendentes de pagamento e a eventual existência de obrigações remanescentes.

8.2.3. Havendo rescisão amigável, o presente Termo de Compromisso será cancelado e o PROMISSÁRIO será dispensado dos compromissos assumidos.

9. DA RESCISÃO UNILATERAL

9.1. O Termo de Compromisso poderá ser rescindindo unilateralmente por esta Instituição, que o fará através de relatório apontando as razões que a justifiquem e apurando as eventuais obrigações remanescentes, sempre que:

I. O PROMITENTE não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar excessivamente superior àquele praticado no mercado;

II. Quando o PROMITENTE perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

III. Na hipótese de o PROMITENTE não comparecer ou recusar-se a retirar, no prazo estabelecido no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, as ordens de fornecimento decorrentes deste Termo de Compromisso.

IV. Na ocorrência de qualquer hipótese de inexecução total ou parcial grave das condições estabelecidas neste Termo de Compromisso e Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018.

V. Nas hipóteses em que, verificada a necessidade de acréscimos ou supressões dos objetos contratados, o PROMITENTE se recuse a efetuá-los.

VI. Sempre que o instrumento que estabeleceu a relação de apoio entre a PROMISSÁRIA e a Instituição Apoiada for rescindido ou ter a sua vigência expirada.

VII. Quando verificada as razões de interesse público que reconhecidamente venham a embaralhar a situação da instituição e projetos apoiados, ou, ainda, sempre que se tornar exageradamente onerosa à PROMISSÁRIA.

i. A onerosidade de que trata o item anterior não estará adstrita à contraprestação pecuniária da relação contratual, podendo ser arguida sempre que qualquer outra obrigação se tornar insustentável.

9.2. Havendo cancelamento unilateral, a sua comunicação sucederá através de correspondência física, com aviso de recebimento, ou de endereço eletrônico fornecido pela PROMISSÁRIA no ato de assinatura do termo, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa, que será exercida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento.

a. No caso de correspondência PRESENCIAL, considerar-se-á lido o e-mail a partir do 3º (terceiro) dia útil, cujo termo inicial é o 1º (primeiro) dia útil após o envio, sendo-lhe vedada a escusa por não recebimento em razão de mau preenchimento das informações constantes do ato de assinatura do Termo de Compromisso ou leitura tardia da correspondência PRESENCIAL.

9.3. Em quaisquer hipóteses, constatada a existência de execução de serviços pendentes de pagamento, o PROMITENTE terá direito à respectiva contraprestação pecuniária.

9.4. Nas hipóteses constantes dos subitens I à IV, a rescisão será instruída com a apuração de eventuais perdas e danos causados à PROMISSÁRIA e a aplicação de multa por eventual descumprimento contratual, valores estes que serão debitados do montante correspondente aos restos a pagar.

10. DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS

10.1. Durante a vigência do Termo de Compromisso, os preços praticados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado, cabendo à PROMISSÁRIA promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas nos artigos 29 do Decreto nº 8.241/14.

10.2. Caso o PROMITENTE recuse as negociações de que trata o Item anterior, a PROMISSÁRIA promoverá a rescisão deste Termo de Compromisso na forma do Item 9, e convocará os demais licitantes que tenham aceitado registrar propostas em preços e condições iguais ao adjudicatário.

10.3. A readequação do valor global do preço estabelecido deste Termo de Compromisso também será possível para acomodar o reequilíbrio financeiro do contrato na de alteração do seu objeto quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos ou quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto.

10.3.1. O PROMITENTE ficará obrigado a aceitar a readequação de que trata o item anterior até o limite de 30% (trinta por cento) do valor global do instrumento, para mais, no caso de acréscimos dos quantitativos listados no objeto do contrato, ou para menos, nas hipóteses de supressão.

10.3.2. As majorações ou supressões que superem o percentual registrado no subitem anterior poderão ser feitas desde que haja livre acordo entre as partes contratantes, nos termos do art. 29 do Decreto Federal nº 8.241/14.

10.3.3. As majorações e supressões tratadas nos subitens anteriores poderão ser feitas separadamente em relação a cada um dos itens listados como objetos do presente contrato, desde que tal medida se mostre efetivamente mais vantajosa para a CONTRATANTE.

11. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

11.1. Os preços estabelecidos no Termo de Compromisso serão irreajustáveis pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura. Transcorrido este período, e havendo prorrogação da contratação, o reajuste obedecerá ao percentual estabelecido pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) e será aplicado, a pedido da PROMITENTE, no ato de prorrogação.

TÍTULO III – DAS CONTRATAÇÕES

12. DAS ORDENS DE FORNECIMENTO

12.1. Dentro do prazo de vigência deste Termo de Compromisso, o PROMITENTE será convocado para executar o objeto de que trata este instrumento através da emissão de Ordem de Fornecimento, o que será feito nas formas e condições estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA PROMISSÁRIA

13.1. Além das obrigações estabelecidas no Item 8 do Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018 e daquelas relativas ao gerenciamento do Termo de Compromisso, são obrigações da PROMISSÁRIA no acompanhamento da execução do objeto deste instrumento:

I. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto, nas condições indicadas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018 e neste Termo de Compromisso, o que será feito por intermédio do Fiscal de Execução Contratual, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

II. Emitir a ordem de fornecimento de acordo com o Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, e em observâncias as regras gerais instituídas pelo Título III deste Termo de Compromisso.

III. Recursar-se a permitir a entrega dos alimentos fora das condições estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018.

IV. Pagar ao PROMITENTE na forma e condições estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018 e neste Termo de Compromisso.

V. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da nota Fiscal/Fatura fornecida pelo PROMITENTE, quando for o caso.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO PROMITENTE

14.1. Além das obrigações relativas à execução do objeto constantes do Item 9 do Termo de Referência, ANEXO I – do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, são obrigações da PROMITENTE:

I. Prestar os serviços conforme Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018 e a proposta apresentada à PROMISSÁRIA, com alocação dos empregados e materiais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

II. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, nos prazos e condições estabelecidas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados.

III. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14, 17 e 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078 de 1990), ficando a PROMISSÁRIA autorizada a descontar dos pagamentos devidos à PROMITENTE o valor correspondente aos danos sofridos.

IV. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à PROMISSÁRIA.

V. Relatar à PROMISSÁRIA toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da execução do objeto.

VI. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

VII. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

VIII. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento da demanda, exceto quando sobrevierem eventos extraordinários, imprevistos ou previsíveis com consequências incalculáveis, onerosos, retardadores ou impeditivos da execução do contrato.

15. DA FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DA RELAÇÃO CONTRATUAL

15.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da entrega dos materiais e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercido pela Fiscal de Execução do Contrato.

15.2. A verificação da adequação da execução do objeto contratual deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência – ANEXO I do Seleção Pública Presencial nº 0014/2018 e Termo de Compromisso.

15.2.1. Um objeto será considerado efetivamente entregue quando aceito pela Fiscal de Execução do Contrato, ressalvadas as hipóteses de vícios redibitórios.

16. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1. Pelo valor total dos objetos registrados a PROMISSÁRIA poderá pagar o correspondente à R$ XX, XX (XXXXXXX), cujo valor será apurado de acordo com a demanda e efetiva entrega, nos termos e condições de pagamento previstas no Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018.

16.2. O pagamento pelos serviços realizados dar-se-á, na forma estabelecida no Item 15 do Termo de Referência – ANEXO I do Edital de Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura com atesto da Fiscal de Execução do Contrato informando que o serviço foi executado de acordo com as disposições deste Termo de Compromisso.

16.3. A PROMISSÁRIA poderá reter na ordem de pagamento:

I. Os valores relativos às multas aplicadas em caso de inexecução total o parcial do objeto do contrato.

II. O equivalente aos serviços não prestados ou recusados por inobservância das exigências constantes neste instrumento.

III. O montante referente a eventuais perdas e danos decorrentes da inexecução parcial ou total do contrato.

IV. As obrigações tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura, quando for o caso.

16.4. O PROMITENTE deverá informar, quando convocada a assinar o presente Termo de Compromisso, a conta bancária da qual é titular, a agência e o banco correspondente, uma vez que o pagamento será feito por depósito bancário.

17. DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

17.1. Pelo atraso, erro de execução, inexecução total ou parcial da contratação, da Ordem de Serviço e o descumprimento de qualquer condição prevista no Termo de Compromisso, a PROMISSÁRIA poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso:

I. Advertência;

II. Multa:

a. No valor de 0,2% do valor do contrato, por dia de atraso na prestação do serviço solicitado;

b. no valor de 0,5% do valor global do contrato, por dia de atraso, quando se recusar a corrigir os serviços prestados em discordância com o Termo de Referência após o decurso dos prazos estabelecidos pelo Fiscal de Execução Contratual.

c. no valor de até 1% do valor global do contrato pelo descumprimento de qualquer outra condição ajustada.

III. Rescisão unilateral do contrato, com pagamento proporcional dos objetos entregues, e impedimento de contratar com a PROMISSÁRIA pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses.

17.2. As penalidades previstas nos incisos I e III poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no inciso II, facultada a defesa prévia do contratado, no prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação.

17.3. Todas as multas de que trata este Item observarão o limite de 20% (vinte por cento).

17.4. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e desde que aceito pela CONTRATANTE, o contratado ficará isento das penalidades mencionadas, mas não terá direito à manutenção do contrato.

TÍTULO IV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18. DO VINCULO AO CERTAME QUE LHE DEU ORIGEM

18.1. Estão vinculadas a este Termo de Compromisso o Edital e seus anexos da Seleção Pública, todos indicados no preâmbulo do presente instrumento, a(s) proposta(s) da(s) empresa(s) classificadas em primeiro lugar no mencionado certame e demais elementos do processo.

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da cidade de Salvador, do Estado da Bahia, para dirimir as questões que possam vir a ocorrer do seguinte compromisso.

20. DOS CASOS OMISSOS

20.1. Os casos omissos, inclusive aqueles relativos ao procedimento de contratação, serão resolvidos pela fundação de apoio, observados os princípios impessoalidade, moralidade, probidade, transparência, eficiência, competitividade, da busca permanente de qualidade durabilidade, e da vinculação ao instrumento convocatório, e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas no presente Termo de Compromisso, que lido e achado conforme, vai assinado pelos Representantes da PROMISSÁRIA, do PROMITENTE e testemunhas.

Salvador, _____de _____ de 2018.

_____
Fundação de Apoio à Pesquisa e à Extensão (FAPEX)
Antônio Fernando de Souza Queiroz

_____
Empresa PROMITENTE
Representante Legal, Portador do CPF: _____

TESTEMUNHAS:

_____ Portador do CPF: _____
Primeira Testemunha

_____ Portador do CPF: _____
Segunda Testemunha

Anexo VI do Termo de Compromisso – Declaração de Adesão aos Preços e Condições

SELEÇÃO PÚBLICAPRESENCIAL FAPEX nº: 0014/2018
Fonte de Recursos: 170040/01/010039
Instituição Apoiada: UFBA
Objeto do Certame: contratação de empresa especializada para fornecimento de alimento para o CAPS.
Data da Sessão Pública 25/10/2018

_____, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº: _____, por intermédio do seu representante legal de RG nº _____ e CPF nº _____, declara, em atenção ao item 5.1 deste Termo de Compromisso da Seleção Pública Presencial nº 0014/2018, que aceita cotar os serviços objeto do Edital em epígrafe e seus anexos com preços e condições iguais aos do licitante vencedor, estando ciente que poderá ser convidada, a qualquer tempo, a celebrar o Termo de Compromisso de que trata o presente anexo.

_____, em ____ de _____ de _____.

Assinatura do Representante Legal: _____.